



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM
CURSO TÉCNICO EM FARMÁCIA
PROGRAMA**

IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH (T – P)
CPAFE102	ALIMENTOS ESPECIAIS	60 (4 - 0)

OBJETIVOS - Ao término da disciplina o estudante deverá ser capaz de:

Conhecer as funções dos nutrientes e os diferentes alimentos para fins especiais que são comercializados em Farmácias. Conhecer os alimentos indicados para diferentes faixas etárias e a alimentação ideal para doenças mais comuns na comunidade.

PROGRAMA:

TÍTULO E DISCRIMINAÇÃO DAS UNIDADES

UNIDADE 1 – NUTRIENTES

- 1.1. Carboidratos
- 1.2. Lipídeos
- 1.3. Proteínas
- 1.4. Vitaminas
- 1.5. Minerais
- 1.6. Suplementos nutricionais

UNIDADE 2 – ALIMENTAÇÃO

- 2.1. Alimentos indicados para bebês, crianças, adolescentes, adultos e idosos
- 2.2. Alimentação ideal nas doenças carenciais mais comuns na comunidade

UNIDADE 3 – ALIMENTOS DIET, LIGHT E ZERO

- 3.1. Definição de produtos diet, light e zero e suas diferenças
- 3.2. Composição química
- 3.3. Benefícios e malefícios dos produtos diet, light e zero
- 3.4. Estudo do mercado
- 3.5. Legislação

UNIDADE 4 – ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS

- 4.1. Introdução e conceitos de alimentos funcionais e nutracêuticos
- 4.2. Composição; funções; mecanismo de ações; efeitos profiláticos e terapêuticos; exemplos e formas de utilização
- 4.3. Fibras
- 4.4. Probióticos, prebióticos, simbióticos
- 4.5. Isoflavonas, flavonóides e demais compostos fenólicos
- 4.6. Carotenóides
- 4.7. Ômega 3 e 6
- 4.8. Fitosteróis

- 4.9. Uso farmacológico dos alimentos
- 4.10. Legislação para alimentos funcionais e nutracêuticos

UNIDADE 5 – OUTROS ALIMENTOS E BEBIDAS PARA FINS ESPECIAIS

- 5.1. Alimentos sem lactose
- 5.2. Alimentos sem glúten
- 5.3. Alimentos com redução de sal
- 5.4. Alimentos com redução de gordura
- 5.5. Bebidas energéticas; repositores hidroeletrolíticos ou isotônicos

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- COSTA, N. M. B., ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais:** componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2 ed. São Paulo: Ed. Rubio, 2016.
- DOLINSKY, M. **Nutrição funcional.** 1 ed. São Paulo. Ed. Roca, 2009.
- PINTO, J. F. **Nutraceuticos e alimentos funcionais.** 1 ed. São Paulo. Ed Lidel, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ARAÚJO, J.M.A., **Química de Alimentos.** Teoria e Prática. Editora UFV: São Paulo, 3 ed., 2004.
- DUARTE, V. **Alimentos funcionais:** faça do alimento seu medicamento e do medicamento seu alimento. 2 ed. Porto Alegre: Artes Ofícios, 2007.
- PIMENTEL, B. M. V., FRANCKI, M., GOLLUCKE, B. P. **Alimentos funcionais:** introdução as principais substâncias em alimentos. 1 ed. São Paulo: Varela, 2005.
- RIBEIRO, E., SERAVALLI, E. **Química de alimentos.** 2a ed. São Paulo, Edgard Blucher, 2007.
- TORRES, E. A. F. S. **Alimentos do milênio:** a importância dos transgênicos, funcionais e fitoterápicos para a saúde. 1 ed. São Paulo: Ed. Signus, 2004.