



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
<p>UNIDADE 1 – NUTRIENTES</p> <p>1.1. Carboidratos</p> <p>1.2. Lipídeos</p> <p>1.3. Proteínas</p> <p>1.4. Vitaminas</p> <p>1.5. Minerais</p> <p>1.6. Suplementos nutricionais</p> <p>UNIDADE 2 – ALIMENTAÇÃO</p> <p>2.1. Alimentos indicados para bebês, crianças, adolescentes, adultos e idosos</p> <p>2.2. Alimentação ideal nas doenças carenciais mais comuns na comunidade</p> <p>UNIDADE 3 – ALIMENTOS DIET, LIGHT E ZERO</p> <p>3.1. Definição de produtos diet, light e zero e suas diferenças</p> <p>3.2. Composição química</p> <p>3.3. Benefícios e malefícios dos produtos diet, light e zero</p> <p>3.4. Estudo do mercado</p> <p>3.5. Legislação</p> <p>UNIDADE 4 – ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS</p> <p>4.1. Introdução e conceitos de alimentos funcionais e nutraceuticos</p> <p>4.2. Composição; funções; mecanismo de ações; efeitos profiláticos e terapêuticos; exemplos e formas de utilização</p> <p>4.3. Fibras</p> <p>4.4. Probióticos, prebióticos, simbióticos</p> <p>4.5. Isoflavonas, flavonóides e demais compostos fenólicos</p> <p>4.6. Carotenóides</p> <p>4.7. Ômega 3 e 6</p> <p>4.8. Fitosteróis</p>

- 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 hidroeletrólitos 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. **Nutracêuticos 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.