

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: FITOTERAPIA E ALIMENTOS FUNCIONAIS			
<b>PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b>			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:			
<p>-Compreender os principais aspectos e definições relacionadas à Fitoterapia;</p> <p>-Buscar e compreender a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares e demais políticas públicas e normativas relacionadas à prática da Fitoterapia no âmbito do nutricionista;</p> <p>-Reconhecer os principais compostos químicos presentes em plantas medicinais;</p> <p>-Compreender o uso correto e seguro de plantas medicinais: uso terapêutico, potenciais interações entre plantas medicinais e medicamentos/alimentos, precauções e efeitos adversos relacionados ao uso de plantas medicinais e de fitoterápicos no âmbito de atuação do nutricionista;</p> <p>-Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedade e transformação dos alimentos e de seu aproveitamento pelo organismo humano, na nutrição dietética;</p> <p>-Relacionar um composto ou substância bioativa com sua respectiva alegação de propriedade funcional e seus possíveis mecanismos de ação na prevenção e promoção da saúde, fontes, quantidades recomendadas de ingestão e segurança de uso;</p> <p>-Reconhecer as propriedades dos alimentos com ação nutricional e funcional e aplicá-los para finalidades terapêuticas.</p>			
EMENTA: Introdução à fitoterapia. Princípios ativos vegetais. Formas de apresentação, vias de administração, e uso terapêutico dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos. Ação das plantas nos diferentes sistemas. Legislação relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas. Alimentos funcionais. Individualidade bioquímica. Alergia, intolerância e imunidade. Vitalidade positiva e imunomodulação. Disbiose intestinal. Alimentos transgênicos. Nutracêuticos. Nutrição funcional e sistema digestório, doenças inflamatórias, obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares, doenças hepáticas e renais, oncologia, estética e envelhecimento, atividade física. Gastronomia funcional.			
METODOLOGIA:			
Exposição Dialogada:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso:
Trabalho de grupo:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário:
Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Painel:
TBL:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Fórum/Chat:
PBL:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	PBL:
Aula invertida:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming)
Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play
RECURSOS AUXILIARES:			
Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*:
Vídeos:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas:
Projeto Multimídia:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa:
Álbuns Seriados:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet:
Slides:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório:
Manequins:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência:
Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora:
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:			
Discursiva:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Prática:
Múltipla escolha:	SIM <input checked="" type="checkbox"/>	NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa:
Oral:	SIM <input type="checkbox"/>	NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Paschoal, Valéria. <b>Nutrição clínica funcional - dos princípios a prática clínica.</b> : Valéria Paschoal, 2007.			
Costa, Neuza Maria Brunoro. <b>Alimentos funcionais - componentes bioativos e efeitos fisiológicos.</b> 2. ed. Rio de Janeiro - RJ - Brasil: Livraria Rubio, 2016.			
Fintemann, Volker. <b>Manual de fitoterapia.</b> 11. ed. Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2010.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Salgado, Joicelem Mastrodi. <b>Alimentos funcionais.</b> São Paulo - SP - Brasil: Oficina de Textos, 2017.			
Brasil. Ministério da Saúde. <b>Programa nacional de plantas m.</b> Brasília - DF - Brasil: Ministério da Saúde, 2009.			
Duarte, Luiz Jose Varo. <b>Alimentos funcionais.</b> 2 ed. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artes e Ofícios, 2007.			
Souza, Luciana de. <b>Nutrição funcional e fitoterap.</b> : SER - SAGAH, 2017. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788595021297 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020.			
Fintemann, Volker. <b>Manual de fitoterapia.</b> 11. ed. Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2010.			

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: FITOTERAPIA E ALIMENTOS FUNCIONAIS			
<b>PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b>			
<b>CONTEÚDOS</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aspectos gerais e definições relacionadas à Fitoterapia</li> <li>2. Políticas Públicas de Plantas Medicinais e de Fitoterápicos e outras normativas</li> <li>2.1 Fitoterapia na Atenção Básica</li> <li>3. Compostos químicos presentes em plantas medicinais</li> <li>4. Emprego terapêutico de plantas medicinais e fitoterápicos</li> <li>4.1 Efeitos adversos relacionados ao uso de plantas medicinais;</li> <li>4.2 Aspectos de segurança relacionados ao uso de plantas medicinais.</li> <li>5. Interações entre plantas medicinais e medicamentos/alimentos;</li> <li>6. Alimentos funcionais: introdução;</li> <li>7. Individualidade bioquímica:             <ol style="list-style-type: none"> <li>7.1 Alergia X intolerância</li> <li>7.2 Imunidade X alergia alimentar</li> </ol> </li> <li>8. Vitalidade positiva e imunomodulação;</li> <li>9. Disbiose intestinal             <ol style="list-style-type: none"> <li>9.1 Prebióticos</li> <li>9.2 Probióticos</li> <li>9.3 Simbióticos</li> <li>9.4 Xenobióticos</li> <li>9.5 Detoxificação</li> </ol> </li> <li>10. Antioxidantes             <ol style="list-style-type: none"> <li>10.1 Conceito e mecanismo de ação</li> <li>10.2 Antioxidantes enzimáticos e não enzimáticos</li> </ol> </li> <li>11. Alimentos funcionais: ômega 3, licopeno, luteína, fibras solúveis e insolúveis, fitosteróis, flavonóides e isoflavonas.</li> <li>12. Alimentos transgênicos</li> <li>13. Nutracêuticos</li> <li>14. Nutrição funcional e sistema digestório</li> <li>15. Nutrição funcional e doenças inflamatórias</li> <li>16. Nutrição funcional e obesidade</li> <li>17. Nutrição funcional e diabetes</li> <li>18. Nutrição funcional e doenças cardiovasculares</li> <li>19. Nutrição funcional e doenças hepáticas e renais</li> <li>20. Nutrição funcional e oncologia</li> <li>21. Nutrição funcional na estética e envelhecimento</li> <li>22. Nutrição funcional e atividade física</li> <li>23. Gastronomia funcional</li> </ol>			