

| | | | |
|--|---|---|---|
| CURSO: FARMÁCIA | | CAMPUS: ALFENAS | |
| SEMESTRE: 2 | ANO: 2022 | C/H: 33 | AULAS: 40 |
| DISCIPLINA: ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACEUTICOS | | | |
| PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM | | | |
| OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM: | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Identificar compostos bioativos presentes em alimentos ou nutracêuticos, que nutrem e podem reduzir o risco de doenças. - Identificar os compostos bioativos que podem ser utilizados na prevenção ou como complemento em deficiências nutricionais que podem levar a doenças nos diversos sistemas corporais. - Relacionar possíveis mecanismos de ação das substâncias bioativas, com as doses recomendadas e a segurança de uso. - Aplicar a legislação dos alimentos funcionais e nutracêuticos vigente no Brasil e nos demais países | | | |
| EMENTA: Introdução ao estudo dos alimentos funcionais e nutracêuticos, Semiologia em alimentos funcionais e nutracêuticos, nutracêutica clínica e alimentos funcionais nos distúrbios neurológicos e psiquiátricos, nutracêutica clínica e alimentos funcionais na obesidade e compulsão alimentar, nutracêutica clínica e alimentos funcionais na geriatria e longevidade, nos distúrbios reumatológicos e articulares, nutracêutica clínica e alimentos funcionais nos distúrbios cardiovasculares, endocrinológicos e dislipidemias, saúde intestinal e prescrição probiótica e prebiótica, nutracêutica e alimentos funcionais na estética e nos distúrbios relacionados a pele, cabelo e unhas, alimentos funcionais e nutracêutica esportiva. | | | |
| METODOLOGIA: | Exposição Dialogada: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> | Trabalho de grupo: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> | Estudo de caso: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> |
| | Debate: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | TBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | Seminário: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> |
| | PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | Aula invertida: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | Painel: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Mapa Conceitual: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | | Fórum/Chat: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> |
| | | | PBLe: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> |
| | | | Tempestade Cerebral (Brainstorming): SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> |
| | | | Dramatização/ Role Play: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> |
| RECURSOS AUXILIARES: | Computador: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> | Vídeos: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> | AVA*: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> |
| | Projeto Multimídia: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> | Álbuns Seriados: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Slides: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> | Manequins: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | Lousa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> |
| | Lousa Eletrônica: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | | Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> |
| | | | Laboratório: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> |
| | | | Vídeo conferência: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> |
| | | | Prancheta Digitalizadora: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> |
| *Ambiente Virtual de Aprendizagem | | | |
| AVALIAÇÃO: | Discursiva: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> | Múltipla escolha: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> | Prática: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Oral: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/> | | Trabalhos de pesquisa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> |
| BIBLIOGRAFIA BÁSICA: | | | |
| Bisson, Marcelo Polacow. Nutracêutica clínica, estética . Barueri - SP - Brasil: Manolé, 2020. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9786555760170 Disponível em: . Acesso em: 05 de Agosto de 2021. | | | |
| Costa, Neuza Maria Brunoro. Alimentos funcionais - componentes bioativos e efeitos fisiológicos . 2. ed. Rio de Janeiro - RJ - Brasil: Livraria Rubio, 2016. | | | |
| Pimentel, Carolina Vieira de Mello Barros. Alimentos funcionais e compost . Barueri - SP - Brasil: Manolé, 2019. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9786555761955 Disponível em: . Acesso em: 05 de Agosto de 2021. | | | |
| BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: | | | |
| Torres, Elizabeth A. F. S.. Alimentos do milênio - a importância dos transgênicos funcionais e fitoterápicos . São Paulo - SP - Brasil: Signus, 2002. | | | |
| Yamamura, Ysao. Alimentos : aspectos energéticos . São Paulo - SP - Brasil: Triom, 2001. | | | |
| Souza, Therezinha Coelho de. Alimentos - propriedades físico-químicas . 2. ed. Belo Horizonte - MG - Brasil: Cultura Médica, 2001. | | | |
| Coultrate, T. P.. Alimentos - a química de seus componentes . 3. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2004. | | | |
| Craveiro, Alexandre Cabral. Alimentos funcionais - a nova revolução . 2. ed. : Padetec/UFC, 2003. | | | |

| | | | |
|---|-----------|-----------------|-----------|
| SEMESTRE: 2 | ANO: 2022 | C/H: 33 | AULAS: 40 |
| CURSO: FARMÁCIA | | CAMPUS: ALFENAS | |
| DISCIPLINA: ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS | | | |
| PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM | | | |
| CONTEÚDOS | | | |
| 1 INTRODUÇÃO AO ESTUDO DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS | | | |
| 1.1 Histórico | | | |
| 1.2 Definições | | | |
| 1.2.1 Alimentos funcionais | | | |
| 1.2.2 Nutracêuticos | | | |
| 1.3 Legislação | | | |
| 2 SEMIOLOGIA EM ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS | | | |
| 2.1 Área Farmacêutica | | | |
| 2.2 Aspectos comuns e genéricos | | | |
| 3 NUTRACÊUTICA CLÍNICA E ALIMENTOS FUNCIONAIS NOS DISTÚRBIOS NEUROLÓGICOS E PSIQUIÁTRICOS | | | |
| 3.1 Algumas doenças, alimentos funcionais e nutracêuticos utilizados | | | |
| 4 NUTRACÊUTICA CLÍNICA E ALIMENTOS FUNCIONAIS NA OBESIDADE E COMPULSÃO ALIMENTAR | | | |
| 4.1 Características e patogênese da obesidade | | | |
| 4.2 Alguns alimentos funcionais e nutracêuticos utilizados | | | |
| 5 NUTRACÊUTICA CLÍNICA E ALIMENTOS FUNCIONAIS NA GERIATRIA E LONGEVIDADE, NOS DISTÚRBIOS REUMATOLÓGICOS E ARTICULARES | | | |
| 5.1 Fatores que levam ao envelhecimento | | | |
| 5.2 Alimentos funcionais, principais nutracêuticos e fitoterápicos utilizados | | | |
| 6 NUTRACÊUTICA CLÍNICA E ALIMENTOS FUNCIONAIS NOS DISTÚRBIOS CARDIOVASCULARES, ENDOCRINOLÓGICOS E DISLIPIDEMIAS | | | |
| 6.1 Doenças, alimentos funcionais e nutracêuticos utilizados | | | |
| 6.2 Distúrbios endócrinos, alimentos funcionais e nutracêuticos | | | |
| 7 SAÚDE INTESTINAL E PRESCRIÇÃO PROBIÓTICA E PREBIÓTICA | | | |
| 7.1 Probióticos | | | |
| 7.2 Prebióticos | | | |
| 7.3 Simbióticos | | | |
| 8 NUTRACÊUTICA E ALIMENTOS FUNCIONAIS NA ESTÉTICA E NOS DISTÚRBIOS RELACIONADOS A PELE, CABELO E UNHAS | | | |
| 8.1 Mercado de nutricosméticos | | | |
| 8.2 Alimentos funcionais e nutracêuticos para pele, cabelo e unha | | | |
| 9 ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICA ESPORTIVA | | | |
| 9.1 Demanda | | | |
| 9.2 Alimentos funcionais, principais nutracêuticos e suplementos utilizados | | | |