



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel  
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

**PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO**

<b>IDENTIFICAÇÃO</b>						
Disciplina <b>ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS</b>					Código 228042	
Departamento Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)					Sigla da Unidade FAEM	
Professor Responsável pela Disciplinas ADRIANA DILLENBURG MEINHART					Matrícula do SIAPE 1066204	
Outros Professores Envolvidos Alvaro Renato Guerra Dias Angela Maria Fiorentini Angelita da Silveira Moreira Elessandra da Rosa Zavareze Patrícia Silva Diaz Maurício de Oliveira						
Semestre Letivo	Duração em Semanas	Carga Horária Semanal				Carga Horária Total 68 horas
I (X) II ( )	17	Teóricas 2	Exercício	Prática 2	Total 4	Número de Créditos 4
Pré-Requisitos: Não há.						
<b>EMENTA</b>						
Definição. Perspectivas de uso no mundo. Alimentos funcionais de origem animal, vegetal e microbiana. Principais substâncias bioativas. Relação com as principais doenças. Métodos de extração e avaliação. Segurança de uso e legislação. Aspectos tecnológicos envolvidos.						
<b>CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA</b>						
1. Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia em Alimentos					(AC) <sup>1</sup>	
2. Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia Agroindustrial					(AC)	
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo						
<b>PROGRAMA ANALÍTICO</b>						
Unidades e Assuntos						
1. Definição de Alimentos funcionais. 2. Perspectivas de mercado 2.1. Mercado mundial e perspectivas para a indústria 2.2. Interesse e atitudes dos consumidores 3. Categorias de alimentos funcionais e de substâncias bioativas 3.1. Alimentos funcionais de origem animal, vegetal e microbiana 3.2. Substâncias bioativas 4. Importância na saúde dos indivíduos.						

- 4.1. Utilização e ação na prevenção de doenças
5. Métodos de extração e caracterização
  - 5.1 Métodos físicos, químicos, bioquímicos, biológicos
6. Riscos e segurança
7. Aspectos tecnológicos
  - 7.1. Uso de substâncias bioativas
  - 7.2. Influência do processamento
8. Legislação.
9. Artigos sobre o tema

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- GILBERT, J., ŞENYUVA, H. Z. Bioactive Compounds in Foods. Blackwell Publishing Ltda, 2008.
- PIMENTEL, C. V. M. B., ELIAS, M. F., PHILIPPI, S. T. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Barueri: Manole. 893p, 2019.
- ROSTAMABADI, H., FALSAFI, S. R., BOOSTANI, S., KATOUZIAN, I., REZAEI, A., ASSADPOUR, E., JAFARI, S. M. Design and formulation of nano/micro-encapsulated natural bioactive compounds for food applications. In Nanoencapsulation in the Food Industry, Application of Nano/Microencapsulated Ingredients in Food Products, Ed: Seid Mahdi Jafari, Academic Press, v. 6, p. 1-41, 2021.
- SIVAKAMASUNDARI, S.K., LEENA, M., MOSES, J.A., ANANDHARAMAKRISHNAN, C. Solid Lipid Nanoparticles: Formulation and Applications in Food Bioactive Delivery, In Innovative Food Processing Technologies, Ed: Knoerzer, K., Muthukumarappan, K. Elsevier, 580-604, 2021.
- TRINGALI, C. Bioactive Compounds from Natural Sources: Isolation, Characterisation and Biological Properties. Taylor & Francis Publishing, 2001.



Documento assinado eletronicamente por **ADRIANA DILLENBURG MEINHART, Professor do Magistério Superior/Auxiliar**, em 22/04/2021, às 16:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de**, em 29/04/2021, às 22:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **NATHAN LEVIEN VANIER, CHEFE DE DEPARTAMENTO**, em 05/05/2021, às 10:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1275781** e o código CRC **EF952196**.