



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

IDENTIFICAÇÃO (campos obrigatórios)

Disciplina: ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS
Código da Disciplina: 228042
Departamento: Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: Maurício de Oliveira
Matrícula SIAPE: 2876319
Modalidade: (X) Presencial () Semi Presencial () À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? () Sim * (X) Não
* De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPeI, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE
Alvaro Renato Guerra Dias	
Angela Maria Fiorentini	
Elessandra da Rosa Zavareze	

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 2
Exercício:
Prática: 2
EAD:
Número de créditos total: 04
Exigência de horário na oferta: () Sim () Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	X
Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS

(se houwer)

Não há

EMENTA

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.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas

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	
Referências	Nº de Ordem
GUPTA, V. K., SHARMA, M., GAUR, S., KUHAD, R. C. Food Chemistry, Function and Analysis. Functional Foods of the Future, v. 44, ISBN: 978-1-83767-329-2. DOI: https://doi.org/10.1039/9781837673292, 350 p., 2025 LIU, C., WANG, Y., YANG, X., XU, Y., WANG, M., YUAN, P., LI, P., YANG, J., CHEN, K., WANG, G., SHAO, T. Benefits of Stevia rebaudian root inulin on mice health in long-term exposure study, Journal of Functional Foods, v. 112, 105943,. ISSN 1756-4646, https://doi.org/10.1016/j.jff.2023.105943, 2024. 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.	

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA, Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



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, informando o código verificador **2937497** e o código CRC **CE75464B**.

Referência: Processo nº 23110.003412/2025-16

SEI nº 2937497