|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ****PRÓ-REITORIA DE ENSINO** |

 **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

|  |
| --- |
| **Centro de Tecnologia** |
| **Departamento de Engenharia de Alimentos** |
| **Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos - PEG** |
| **COMPONENTE CURRICULAR** |
| Nome: ALIMENTOS FUNCIONAIS | Código: **DAL**  |
| Carga Horária:30 **horas** | Créditos: 2 | Ano de Implantação: **2023** | **eletiva** |
| 1. EMENTA |
| Alimentos funcionais, probióticos, prebióticos,simbióticos, polifenóis, carotenóides, vitaminas, açúcares não convencionais, ácidos graxos poli-insaturados e fibras.  |
| 2. OBJETIVOS |
| Estudar os principais componentes funcionais, suas funções, características e funcionalidades. |
| 3. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO |
|  |
| 4. METODOLOGIA |
|  |
| 5. REFERÊNCIAS |
| 5.1 Básicas (Disponibilizadas na Biblioteca ou aquisições recomendadas) |
| 6. Provável horário |