|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 | | | |