

## Nutrição e Modificação Nutricional em Alimentos

| Código   | Disciplina                                      | Carga Horária |             |         |       |
|--|---|---------------|-------------|---------|-------|
|  |   | Créditos      | Teórica     | Prática | Total |
| EGA30115   | Nutrição e Modificação Nutricional em Alimentos | 2             | 40          | –       | 40    |
| <b>Pré-Requisitos</b>  | Química de Alimentos                            |               |             |         |       |
| <b>Oferta</b>  | 7º Semestre                                     | <b>Tipo</b>   | Obrigatória |         |       |
| <b>Objetivo Geral</b>  |   |               |             |         |       |
| <p>Proporcionar aos alunos o estudo químico-fisiológico dos carboidratos, lipídeos, vitaminas, sais minerais, proteínas e água, o conceito de biodisponibilidade dos nutrientes e fatores que afetam, bem como enriquecimento e fortificação de alimentos. Tipos de alterações que ocorrem no alimento antes ou depois do processamento e os cuidados que se deve ter no momento do processamento com a estabilidade dos alimentos, para que eles não percam totalmente suas propriedades nutricionais. Tabela e cálculo de informação nutricional.</p>                    |   |               |             |         |       |
| <b>Ementa</b>  |   |               |             |         |       |
| <p>Conceitos básicos em alimentação e nutrição; aspectos nutritivos dos alimentos; energia e nutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, metabolismo intermediário, recomendações e necessidades. Utilização de tabelas de composição química de alimentos. Alimentos funcionais. Efeitos de armazenamento e processamento sobre a disponibilidade dos diferentes nutrientes dos alimentos. Operações tecnológicas e modificações do valor nutritivo dos alimentos.</p>   |   |               |             |         |       |
| <b>Bibliografia</b>  |   |               |             |         |       |
| <b>Básica</b>  |   |               |             |         |       |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1) AMAYA-FARFAN, J., Valor Nutritivo dos Alimentos Processados in Ciências Nutricionais, Aprendendo a Aprender, São Paulo: Editora Sarvier, 2008.</li> <li>2) DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais: Aprendendo a Aprender. 2 ed. São Paulo: Elsevier, 2008.</li> <li>3) FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9a ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.</li> </ol>  |   |               |             |         |       |
| <b>Complementar</b>  |   |               |             |         |       |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1) COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004</li> <li>2) COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4. ed. Barueri (SP): Manole, 2012.</li> <li>3) DAMODARAN, S.; PARKINK.L.; FENNEMA, O.R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Artmed, 2010. 900 p.</li> <li>4) PALERMO, J.R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008. 172p.</li> <li>5) WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. Nutrição I: entendendo os nutrientes.10 ed. Cengage Learning, 2008. 448p.</li> </ol> |   |               |             |         |       |