



Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Coordenação Acadêmica - ISB

EMENTA

ISN112 - COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

60 horas | Crédito: 4.4.0 | Pré - Requisito: ISN020

EMENTA

Estudo dos principais constituintes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, minerais, vitaminas, fatores antinutricionais e os alimentos funcionais/compostos bioativos, suas fontes e importância nutricional. Transformações físicas, químicas e enzimáticas nos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos in natura e processados.

OBJETIVOS

GERAL

Tornar o estudante apto para reconhecer os grupos de alimentos, sua composição química e valor nutritivo.

ESPECÍFICOS

1. Compreender a composição, as características e as propriedades dos nutrientes e das frações que compõem os alimentos, bem como possibilitar a avaliação do valor nutritivo e calórico dos alimentos.
2. Estudar a biodisponibilidade de nutrientes e conhecer substâncias tóxicas e benéficas nos alimentos de origem animal e vegetal.
3. Conhecer as diferentes tabelas de composição de alimentos existentes e sua aplicabilidade.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS

1. COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri, SP: Manole, 2013.
2. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2010.
3. GROPPER, S. S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. Nutrição Avançada e Metabolismo Humano. 5. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.

COMPLEMENTARES

1. ARAÚJO, W. M. C., et al. (Org.). Alquimia dos alimentos. 2. ed. Brasília: Senac, 2013.
2. NÚCLEO EM ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO (NEPA). Tabela Brasileira de Composição

- de Alimentos (TACO). 4. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2011. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada>.
3. PALERMO, J. R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008.
4. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo: E. Blücher; Instituto Mauá de Tecnologia, 2007.
5. SALVADOR, E.; USBERCO, J.; BENABOU, J. E. A composição dos alimentos. São Paulo: Saraiva, 2004.
6. Brazilian Journal of Food Technology. Disponível em: <<http://bjft.ital.sp.gov.br/>>.
7. Food Chemistry. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/foodchemistry>>.
8. Journal of Food Science and Technology. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/13652621>>.
9. Journal of Food Science. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17503841>>.
10. Journal of the Science of Food and Agriculture. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/10970010>>.
11. LWT – Food Science and Technology. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/lwt>>.

Coari, 27 de setembro de 2019



Documento assinado eletronicamente por **Gustavo Bernardes Fanaro, Coordenador de Curso**, em 07/10/2019, às 14:58, conforme horário oficial de Manaus, 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 https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033309** e o código CRC **6496CCD9**.

Estrada Coari-Mamiá - Bairro Espírito Santo nº 305 - Telefone: (92) 3305-1181 / Ramal 2193
CEP 69.460-000, Coari/AM, caisb@ufam.edu.br

Referência: Processo nº 23105.005662/2019-11

SEI nº 0033309