

Nutrição Humana e Educação Alimentar

Prof(a). Me. Queila Turchetto

CARBOIDRATOS

- O que são?
- Funções metabólicas:
 - Energia;
 - Estrutura;
 - RNA e DNA;
 - Partes integrais de proteínas e lipídios.

CARBOIDRATOS

■ Tipos de Carboidratos:

- monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos;

■ Digestão / metabolização e Absorção;

PROTEÍNAS

- Aminoácidos;

Aminoácidos indispensáveis (essencial)

histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, fenilalanina, treonina, triptofano e valina.

Aminoácidos dispensáveis (não essencial)

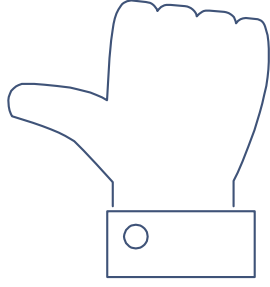
alanina, arginina, asparagina, ácido aspártico, cisteína, ácido glutâmico, glutamina, glicina, prolina, serina e tirosina.

- Digestão / metabolização e Absorção;



REFERÊNCIAS

- COSTA, Neusa M.; Brunoro. PELUZIO, Maria do C. Gouveia. **Nutrição Básica e Metabolismo**. 1 ed. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400 p.
- NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger-7**. Artmed Editora, 2018.



Obrigado(a)!

Queila Turchetto
Contato/Rede Social: @queilatt