

**FBA-0413 Química de Alimentos – 2023**

Créditos: 4 (60 horas)

Noturno: 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> (19h-21h)

<b>Mês</b>	<b>Dia</b>	<b>Data</b>	<b>Integral</b>	<b>Professor</b>
<b>Março</b>	<i>ter</i>	14	<b>Introdução</b>	<b>JP</b>
	<i>qua</i>	15	Água (1)	<b>JP</b>
	<i>ter</i>	21	Água (2)	<b>JP</b>
	<i>qua</i>	22	Água (3)	<b>JP</b>
	<i>ter</i>	28	Proteínas (1)	<b>JP</b>
	<i>qua</i>	29	Proteínas (2)	<b>JP</b>
<b>Abril</b>	<i>ter</i>	11	Proteínas (3)	<b>JP</b>
	<i>qua</i>	12	<b>Discussão (A/P)</b>	<b>JP</b>
	<i>ter</i>	18	<b>P1 (A/P)</b>	<b>JP</b>
	<i>qua</i>	19	Carboidratos (1)	<b>N</b>
	<i>ter</i>	25	Carboidratos (2)	<b>N</b>
	<i>qua</i>	26	Carboidratos (3)	<b>N</b>
<b>Maió</b>	<i>ter</i>	2	<b>Discussão</b>	<b>N</b>
	<i>qua</i>	3	Lipídeos (2)	<b>N</b>
	<i>ter</i>	9	Lipídeos (3)	<b>N</b>
	<i>qua</i>	10	<b>Discussão(C/L)</b>	<b>N</b>
	<i>ter</i>	16	<b>P2 (C/L)</b>	<b>N</b>
	<i>qua</i>	17	Funcionais (1)	<b>N</b>
	<i>ter</i>	23	Funcionais (2)	<b>N</b>
	<i>qua</i>	24	<b>Discussão</b>	<b>N</b>
	<i>ter</i>	30	Enzimas (1)	<b>JR</b>
	<i>qua</i>	31	Enzimas (2)	<b>JR</b>
<b>Junho</b>	<i>ter</i>	6	Enzimas (3)	<b>JR</b>
	<i>qua</i>	7	<b>Discussão (AF/EZ)</b>	<b>N/JR</b>
	<i>ter</i>	13	<b>P3 (AF/EZ)</b>	<b>N/JR</b>
	<i>qua</i>	14	Antinutricionais (1)	<b>JR</b>
	<i>ter</i>	20	Antinutricionais (2)	<b>JR</b>
	<i>qua</i>	21	Aditivos (1)	<b>JR</b>
	<i>ter</i>	27	Aditivos (2)	<b>JR</b>
	<i>qua</i>	28	Rotulagem (1)	<b>JP</b>
<b>Julho</b>	<i>ter</i>	4	Rotulagem (2)	<b>JP</b>
	<i>qua</i>	5	<b>Discussão (AN/AD/R)</b>	<b>JR/JP</b>
	<i>ter</i>	11	<b>P4 (AN/AD/R)</b>	<b>JR/JP</b>
	<i>qua</i>	12		
	<i>ter</i>	18		
	<i>qua</i>	19		