

FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS/ USP
DEPTO. DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
2018 (60 h)

Disciplina: FBA 0201 - Bromatologia Básica **Período:** Noturno

Data: 07/08 a 27/11/2018

Horário: 3ª feira das 19:00 - 23:00

Professores: Eduardo Purgatto (epurgatt@usp.br)
João Paulo Fabi (jpfabi@usp.br)
Neuza M. A. Hassimoto (ayomoto@usp.br)

Monitores: Márcio Hercules Caldas Moura (marciomoura@usp.br)

Técnica: Aline de Oliveira (alinedeoliveira@usp.br)

| Dia/ Mês | Aulas | |
|-----------------|--|------------------|
| Agosto | | |
| 07/08 | Apresentação do curso Equipamentos básicos de laboratório e reagentes Segurança no laboratório | Eduardo |
| 14/08 | Base de dados de composição de alimentos e compilação de dados Cálculo da composição teórica | Eliana Bistriche |
| 21/08 | Água nos alimentos Umidade | João Paulo |
| 28/08 | Lipídeos Conteúdo Total, Oxidação lipídica | Eduardo |
| Setembro | | |
| 11/09 | Lipídeos Conteúdo Total | Eduardo |
| 18/09 | Proteínas Propriedades | João Paulo |
| 25/09 | Proteínas | João Paulo |
| Outubro | | |
| 02/10 | Prova (peso 1) | |
| 09/10 | Carboidratos - Amido e açúcares Testes qualitativos para açúcares Geis de amido | Eduardo |
| 16/10 | Carboidratos - Fibra Alimentar Determinação | Eduardo |
| 23/10 | Carboidratos - Fibra Alimentar Determinação e Propriedades de Polissacarídeos (Formação de géis) | Eduardo |
| 30/10 | Minerais e Vitaminas | Neuza |

Novembro

| | | |
|--------------|---|---------|
| 06/11 | Pigmentos Antocianinas, extração, efeito do pH | Neuza |
| 13/11 | Aditivos | Eduardo |
| 27/11 | Prova (peso 2) | |

Observações:

1. A média ponderada das avaliações corresponde a 80% da nota final
Avaliação 1 (peso 1) e avaliação 2 (peso 2)
2. A média dos relatórios, exercícios corresponde a 20% da nota final
Relatórios de aulas práticas