

FBA-0413 Química de Alimentos – 2023

Créditos: 4 (60 horas)

Noturno: 3^a e 4^a (19h-21h)

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