

## DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS CRONOGRAMA DE AULAS

## CRONOGRAMA DE AULAS TEÓRICAS, PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS 2015/2

СОМРО	NENTE CURF	RICULAR	BIOQUÍMICA				
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)		CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA (T)	PRÁTICA (P)	VISITA TÉCNICA (VT)
3º		60		72	44	28	

Sem	Período	Data Aula	N.º de Aulas	Tipo Aula	Conteúdos	Observações
1	26a31/10	26/10	4	Т	Apresentação do conteúdo. Revisão de funções orgânicas. Introdução à bioquímica. Água: origem, quantidade, propriedades, estrutura, pontes de hidrogênio, propriedade anfótera, ionização da água. Exercícios sobre cálculo de pH, pOH	
2	02a07/11	02/11	4	Т	Feriado	
	02407/11	07/11	4 T Exercícios sobra cálculo de pH e pOH			
3	09a14/11	09/11	4	T	SLACA	Reposição em 19/11
4	16a21/11	16/11	6	T e P	Sistema Tampão Efeitos sobre as biomoléculas em solução, pH e pKa, Ação tamponante, estudo dos tampões biológicos Aula prática Sistema Tampão.  Exercícios sobre cálculo de pH, pOH e pH de solução tampão	Antecipação de 2 aulas
		19/11	4	T	Avaliação Mensal	
5	23a28/11	23/11	6	Т	Carboidratos: classificação, estrutura e funções biológicas; derivados dos açúcares; ligações glicosídicas; Mono, oligo e polissacarídeos de interesse	Antecipação de 2 aulas
6	30a05/12	30/12	4	Т	CONNEPI	Reposição em 16 e 23/11
7	07a12/12	07/12	4	T	Feriado	
8	14a19/12	14/12	4	T e P	Metabolismo de Carboidratos  Aula prática: Reação de identificação de carboidratos- Inversão da sacarose- Identificação de amido Introdução ao Metabolismo	
9	18a23/01	18/01	4	T	Revisão de conteúdo	
10	25a30/01	25/01	4	T	Avaliação Bimestral e Fechamento de notas	
11	01a06/02	01/02	4	Т	Aminoácidos e Proteínas  Peptídeos – ligação peptídica, oligo e polipeptídeos, a atividade biológica de peptídeos.  Proteínas: classificação, propriedades, estrutura e funções biológicas; tipos de ligações; identificação e análise de proteínas.	
12	08a13/02	08/02	4	Т	Feriado	
13	15a20/02	15/02	4	T e P	Metabolismo de proteínas Aula Prática: Reação de ninhidrina- Reação de biureto- Desnaturação de proteínas	
14	22a27/02	25/02	4	T T	Avaliação Mensal  Lipídios: classificação, estrutura e funções biológicas; reações envolvendo lipídios  Metabolismo de Lipídios	
15	29a05/03	29/02	4	TeP	Enzimas: características e funções biológicas; reações enzimáticas Aula prática: enzimas  Aula prática sobre carboidratos, aminoácidos e proteínas em alimentos	
16	07a12/03	07/03	4	T	Avaliação Bimestral	
17	14a19/03	14/03	4	T	Correção de atividades e fechamento de notas Vista Prova e fechamento de notas 2º Bimestre	
18	21a26/03	21/03	4	T	Prova Final	
19	28a30/03	28/03	4	T	Fechamento de nota semestral	



## DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS CRONOGRAMA DE AULAS

					Encerramento do Semestre	
20						
21						
22					Término do período letivo 2015.2	
12/07 - Prazo final para inserir os Boletins de Notas e Frequência no Sistema Q-Acadêmico.						

OBS.: Para **tipo de aula**, usar: **T** (teórica), **P**(prática), **VT** (visita técnica)



## DEPARTAMENTO DE ENSINO COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS CRONOGRAMA DE AULAS