



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Química II	
Vigência: a partir de 2015/1	Período letivo: 2º semestre
Carga horária total: 30h	Código: BG.DE.152
Ementa: Caracterização e identificação das principais reações dos compostos orgânicos utilizados na fabricação, no controle de qualidade e conservação dos alimentos na agroindústria.	

Conteúdos

UNIDADE I – Compostos Orgânicos

- 1.1 Características gerais dos compostos de carbono e cadeias carbônicas
- 1.2 Identificação, nomenclatura e determinação de fórmulas molecular e estrutural plana de hidrocarbonetos, álcoois, fenóis, éteres, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres, aminas, amidas e haletos orgânicos
- 1.3 Aplicabilidade de compostos orgânicos em alimentos: Acidulantes, umectantes e anti-umectantes, espessantes e estabilizantes, antioxidantes, conservantes, edulcorantes, corantes e aromatizantes
- 1.4 Estudo comparativo das propriedades dos compostos orgânicos: ponto de fusão, ponto de ebulição, solubilidade, densidade, caráter ácido e básico
- 1.5 Principais reações orgânicas aplicadas na fabricação, conservação e controle de qualidade de alimentos

Bibliografia básica

FELTRE, Ricardo. **Química**. V. 3. 5. ed. São Paulo: Moderna, 2000.
REIS, Martha. **Química**. V. 3. 1. ed. São Paulo: Ática, 2014.
USBERCO, João; SALVADOR, Edgard. **Química**. V. 3. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

Bibliografia complementar

PERUZZO, Francisco; CANTO, Eduardo. **Química na abordagem do cotidiano**. V. 3. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2003.
LEMBO, Antônio. **Química – Realidade e Contexto**. V. 3. São Paulo: Ática, 2000.