

LABORATÓRIO COM MATERIAIS ALTERNATIVOS I	Carga Horária: 40 horas
Conteúdo	
<p>A disciplina aborda os seguintes conteúdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A Química da produção de bebidas alcoólicas; - Determinação do teor de NaHCO_3 em comprimidos efervescentes (estequiometria); - Extrato de repolho roxo e casca de uva como indicadores universais de pH; - Efeito-tampão de comprimidos efervescentes com extrato de repolho roxo; - Determinação de raios atômicos; - Avaliação da qualidade de detergentes; - Análise da composição de solos; - Experimentos cromatográficos; - Cromatografia em papel; - Coluna cromatográfica com areia e mármore; - O Princípio de Le Chatelier com NaHCO_3 e vinagre; - Identificação da vitamina C em sucos de frutas. 	
Bibliografia Básica	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Atkins, P; Jones, L. Princípios de química. 3ª ed. Editora BOOKMAN COMPANHIA , 2006. 2. BROWN, T., LEMAY, H.E., Química: A ciência central. 9ª ed, Editora Pearson, 2005. 3. William L. Masterton, Emil J. Slowinski, Conrad L. Stanitski. Princípios de química. 6ª ed. Editora LTC, 2009. 	
Bibliografia Complementar	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Russell, J. B. Química geral, 1V. 2ª ed. Editora MAKRON, 1994. 2. Russell, J. B. Química geral, 2V. 1ª ed. Editora MAKRON, 1996. 3. Mahan, B.; Myers, R. J. Química - um curso universitário. 4ª ed. Editora Edgard Blucher, 1996. 4. Skoog, D.A.; West D.M.; Holler, F.J. Fundamentos de Química Analítica. Trad. da 8ª ed. Norte-Americana, Thomson Learning Ltda, 2006. 5. Atkins, P. W; Paula, J. de . Físico-química. 1V, 9ª ed. Editora LTC, 2012. 	