



Código: BiSuQUI.101

Disciplina: Laboratório de Físico-Química

Pré-requisito(s): -

Co-requisito(s): Físico-Química

Carga Horária		
Teórica: 0	Prática: 33.2	Total: 33.2

Ementa:

Experimentos relacionados com os seguintes temas: Instrumentos de laboratório; propriedades físicas das espécies químicas; métodos físico-químicos de separação; soluções; termoquímica; eletroquímica; reatividade química; obtenção de compostos químicos e suas propriedades; reações químicas; cinética química; equilíbrio químico.

Objetivo Geral:

Colaborar para a informação e habilitação dos alunos no uso do laboratório e na utilização e aplicação das técnicas básicas de laboratório

Objetivo Específico:

Contribuir para capacitação do aluno na obtenção e interpretação de dados experimentais afim de caracterizar elementos e compostos, e no aprendizado em processos físicos e químicos. Demonstrar conceitos e técnicas experimentais inerentes a esta disciplina visando a sua correlação com o desenvolvimento científico e tecnológico nas áreas de química e afins.

Bibliografia Básica:

ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. **Princípios de química:** questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012. xxii, 922 p. ISBN 9788540700383.

KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G. C. **Química geral e reações**



químicas. 6 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2009. v. 1.

MASTERTON, W. L. et al (1990). **Princípios de Química.** Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan S. A.

Bibliografia Complementar:

QUÍMICA NOVA: <http://quimicanova.sbq.org.br/quimicanova.htm>

BROWN, L. S.; HOLME, T. A. **Química geral aplicada à engenharia.** [Chemistry for engineeringstudents]. Tradução: Maria Lúcia Godinho de Oliveira. São Paulo: Cengage Learning, 2009. xxiv, 653 p. II

WOLKE, ROBERT L.. **O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha:** inclui receitas. [WhatEinsteisntoldhis cook]. Tradução Helena Londres. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. v. 1. 23 cm., il.. ISBN 9788571106925

WOLKE, ROBERT L.. **O que Einstein disse a seu cozinheiro:** a ciência na cozinha: inclui receitas. [WhatEinsteisntoldhis cook]. Tradução Helena Londres. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. v. 2. 350 p. 23 cm., il.. ISBN 9788571108929

BROWN, Theodore L; LEMAY JR., H Eugene; BURSTEN, Bruce E. **Química: ciência central.** 7 ed. Rio de Janeiro, RJ: Livros técnicos e científicos, 1999.
