



Código: BiTiQUI.031

Disciplina: Química III

Pré-requisito(s): -

Co-requisito(s): -

Carga Horária		
Teórica: 66.4	Prática: 0	Total: 66.4

Ementa:

Estudo dos hidrocarbonetos bem como das funções orgânicas quanto a: conceitos, nomenclaturas, propriedades físicas e químicas, isômeros e principais reações orgânicas. Estudo de compostos orgânicos no cotidiano e no meio ambiente

Objetivo Geral:

Compreender o papel da química orgânica no desenvolvimento científico e tecnológico do mundo; e sua contextualização na natureza e sociedade

Objetivo Específico:

Conceituar Hidrocarbonetos; Identificar as funções orgânicas; Realizar os estudos da solubilidade e ponto de ebulição dos compostos apresentados; Discernir as formas isoméricas e correlacioná-las com atuação no cotidiano; Compreender reações orgânicas e sínteses de materiais do cotidiano Analisar problemas ambientais e correlacionar com a química orgânica a fim de encontrar formas de evitá-los e/ou solucioná-los; Entender fenômenos químicos relevantes na interação individual e coletiva do ser humano com o ambiente que o cerca.

Bibliografia Básica:

ANTUNES, MURILO TISSONI. **Ser protagonista:** química, 3ª ano: ensino médio/ obra coletiva concebida, desenvolvida e produzida por Edições SM. 2



ed. São Paulo, 2013, v. 3.

FELTRE, Ricardo. **Química geral**. São Paulo, SP: Moderna, 1991. v.3. 398 p.

PERUZZO, Francisco M. e CANTO, Eduardo L. **Química na abordagem do cotidiano**. São Paulo: Moderna. 1996. v.3

Bibliografia Complementar:

MATEUS, A. L. **Química na cabeça, 2: mais experiências espetaculares para você fazer em casa ou na escola**. Belo Horizonte: UFMG, 2010. v. 2. 117 p. il., color.; 26 cm. ISBN 9788570418517

SCHWARCZ, J. **Barbies, bambolês e bolas de bilhar: 67 deliciosos comentários sobre a fascinante química do dia-a-dia**. [Radar, hulahoopsandpalyfulpigs]. Tradução José Maurício Gradel. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 236 p. 23 cm., il.. ISBN 9788537801239

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