

Universidade da Terceira Idade - Uniso



Curso: A química dos alimentos

Prof.^a Responsável: Andreza Costa Scatigno

Apresentação:

O Curso tem como objetivo estudar a química dos alimentos, de forma interativa e dinâmica, discutindo questões como:

- Somos o que comemos?
- Qual a qualidade dos alimentos que ingerimos?
- O que são alimentos orgânicos?
- Os agrotóxicos fazem mal à saúde?

Conteúdo Programático:

- A água e sua importância para a vida
- Carboidratos, lipídeos e proteínas: que são e qual importância eles têm para nossa vida
- Vitaminas e sais minerais: quais são as reais necessidades
- Alimentos orgânicos
- Agrotóxicos: uso no Brasil e impactos na saúde.
- Resíduos
- Aulas práticas e dinâmicas

Carga horária: 40 horas

Valor: R\$ 537,00 (6 X R\$ 89,50)

Dia e horário: segunda-feira, das 16h às 17h40

Local: Câmpus Seminário

Contato: (15) 2101-4061 | E-mail: 3idade@uniso.br