

4° SEMESTRE

Componente Curricular CÁLCULO NUMÉRICO	r	Código: 4A	Período letivo: 4º semestre
Créditos: 4 (4T+0P)	Modalidade: Presencial		Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 3A

EMENTAS

Sistemas de equações lineares computacionais: métodos algébricos e iterativos computacionais. Resolução de equações polinomiais computacionais. Resolução de equações transcendentes. Interpolação numérica computacionais. Integração numérica computacionais. Resolução numérica de equações diferenciais.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

BARROSO, L.C.; BARROSO, M.A.; CAMPOS FILHO, F. F.; CARVALHO, M.L.B.; MAIA, L. **Cálculo numérico com aplicações**. 2 ed. São Paulo: Harbra. 1987. 360p

RUGGIERIO, M.A.G; LOPES, V.L.R. **Cálculo Numérico: Aspectos Teóricos e Computacionais**. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1996. 410p.

CARDOSO, A.B.; CUNHA, R. Introdução ao Cálculo Numérico. Série do Instituto de Matemática, UFRGS, 2002.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

ROOUE, W. L. Introdução ao Cálculo Numérico. São Paulo: Atlas, 2000.

CLAUDIO, D.M.; MARINS, J.M. Cálculo numérico computacional: teoria e prática. São Paulo: Atlas. 1994.

DORN, W. S.; MC CRACKEN, D. D. **Cálculo Numérico com Estudos de Casos em Fortran IV**. São Paulo: USP, 1981.

BURDEN, R. L.; FAIRES, J. D. Análise Numérica. 8 ed. [S.l]: Cengage Learning, 2008.

ALBRETCH, P. **Análise Numérica: um curso moderno.** Livro Técnicos e Científicos, Editora S.A Rio de Janeiro, 1973.

Componente Curricular INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DE ALIMENTOS		Código: 4B	Período letivo: 4º semestre
Créditos: 2 (2T+0P)	Modalidade: Presencial	C	Carga Horária: 30h
Pré-requisitos:	Não há	·	

EMENTAS

Introdução; Conceitos Fundamentais; A alimentação ao longo da história; Finalidades da alimentação; Fases da nutrição; Classificação dos alimentos; Leis fundamentais da nutrição; Estudo dos nutrientes: conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares; Carboidratos; Lipídios; Proteínas; Vitaminas; Sais minerais; Fibras; Água; Estudo dos grupos alimentares e pirâmide alimentar: carnes; leites; ovos; cereais; leguminosas; hortaliças; frutas.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2ª ed.: Manole, 2006.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4° edição. Porto Alegre: Artmed, 2010.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP-KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11ª ed.: Roca, 2005.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. 2ª ed.: Manole, 2005.

PENTEADO, M. V. C. Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos. 1ª



ed. Manole, 2002.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 2ª ed. Atheneu, 2000.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. 1ª ed. Sarvier, 1998.

SGARBIERI, V.C. **Proteínas em alimentos protéicos - propriedades, degradações, modificações.** São Paulo: Varela, 1996.

BAUERNFEIND, J.C.; LACHANCE, P.A. Nutrient additions to food; nutricional, technological and regulatory aspects. Trumbull: Food & Nutrition Press, 1991.

LAZLO, H., Química de Alimentos: Alteração dos Componentes Orgânicos. 1ª ed. Nobel, 1986.

MULLER M. G. TOBIN G. 7. Nutrición y Ciência de los alimentos. 1ª ed. Espanha: Acribia

MULLER, M. G.; TOBIN, G. Z. **Nutrición y Ciência de los alimentos.** 1ª ed. Espanha: Acribia Zaragoza, 1986.

CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL H. Introducción a la bioquimica y tecnologia de los alimentos. 1ª ed.: Acribia, 1983.

Componente Curricular MECÂNICA DOS FLUIDOS		Código: 4C	Período letivo: 4º semestre
Créditos: 4 (4T+0P)	Modalidade: Presencial		Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 3A e 2B

EMENTAS

Propriedades Físicas dos Fluidos. Equações Fundamentais da Mecânica dos Fluidos. Regime Laminar e Regime Turbulento. Número de Reynolds. Escoamento de fluidos: filme descendente, tubos circulares e ânulos. Métodos para resolução de problemas com escoamento em regime laminar e turbulento. Fator de atrito. Comportamento de fluidos em tanques e canais. Equações gerais para o escoamento de fluidos. Instalação de bombas.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

FOX, R.W.; MCDONALD, A.T.; PRITCHARD, P.J. **Introdução à Mecânica dos Fluidos**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2010. 728p.

BIRD, R. B.; STEWART, W.E.; LIGHTFOOT, N.R. **Fenômenos de Transporte**. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2004. 808p.

LIVI, C.P. Fundamentos de fenômenos de transporte. Rio de Janeiro: LTC. 2004.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BRAGA FILHO, W. Fenômenos de transporte para engenharia. Rio de Janeiro: LTC. 2006. MUNSON, B. Fundamentos da Mecânica dos Fluidos. 4 ed. São Paulo: Edgard Blücher 2004. OLIVEIRA, L.A.; LOPES, A.G. Mecânica dos fluídos. 3 ed. São Paulo: ETEP. 2010.792p. SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. Indústrias de Processos Químicos. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Biotecnologia Industrial: Biotecnologia da Produção de Alimentos. V. 4. São Paulo: Edgar Blücher, 2001.

Componente Curricular FÍSICO-QUÍMICA		Código: 4D	Período letivo: 4º semestre
Créditos: 4 (3T+1P)	Modalidade: Presencial		Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 3A e 2B

EMENTAS

Funções de Distribuição; Teoria Cinética dos Gases; Propriedades de Transporte; Velocidade das Reações Químicas, Cinética Química Empírica, Cinética de Reações Complexas, Reações Fotoquímicas - Catálise, Dinâmica de Reações Químicas; Teoria de Colisões, Teoria do Complexo Ativado, Reações Controladas por Difusão, Dinâmica de Colisões Moleculares; Processos em Superfícies Sólidas, Crescimento e Estrutura, Adsorção: Isotermas, Atividade Catalítica.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

ATKINS, P. W. Fundamentos de Físico-Química. 3 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2003. 488p.