



MELCONIAM, S. **Mecânica Técnica e Resistência dos Materiais**. 10 ed. São Paulo: Érica, 2000. 376p.

HIBBELER, R. C. **Resistência dos Materiais**. 8 ed. Pearson, 2005.

CALLISTER, W.D.; RETHWISCH, D.G. **Ciência e Engenharia de Materiais: Uma introdução**. 8 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

NASH, W.A. **Resistência dos Materiais**. 2 ed. São Paulo: McGraw Hill do Brasil, 1982.

TIMOSHENKO, **Mecânica dos Sólidos**. V. 1. São Paulo: Livros Técnicos e Científicos, 1992.

TIMOSHENKO, **Mecânica dos Sólidos**. V. 2. São Paulo: Livros Técnicos e Científicos, 1992.

BEER/JOHNSTON. **Resistência dos Materiais**. São Paulo: McGraw Hill do Brasil, 1994.

BOTELHO, M.H.C. **Resistência dos Materiais: para entender e gostar**. 2 ed. São Paulo, 2013.

ASSAN, A.E. **Resistência dos Materiais**. V.1. Campinas: UNICAMP, 2010.

Componente Curricular LABORATÓRIO BÁSICO I	Código: 6C	Período letivo: 6º semestre
Créditos: 4 (0T+4P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 5C e 5E

EMENTAS

Práticas de Mecânica dos Fluidos e Operações Unitárias I com ênfase em processos relevantes à Engenharia de Alimentos.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

FOUST, A.S.; WENZEL, L.A.; CLUMP, C.W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L.B. **Princípios das operações unitárias**. 2 ed. Rio de Janeiro: LTC. 1982.

FOX, R.W.; MCDONALD, A.T.; PRITCHARD, P.J. **Introdução à Mecânica dos Fluidos**. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC 2006.

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

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

BLACKADDER e NEDDERMAN. **Manual de Operações Unitárias**. Editora Hemus, 2004.

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

SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. **Indústrias de Processos Químicos**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997.

ROMA, W.N.L. **Fenômenos de transporte para engenharia**. 2 ed. São Carlos: Rima, 2006.

TERRON, L.R. **Operações Unitárias para químicos, farmacêuticos e engenheiros**. Rio de Janeiro: LTC, 2010.

Componente Curricular ANÁLISE DE ALIMENTOS I	Código: 6D	Período letivo: 6º semestre
Créditos: 4 (2T+2P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: 4B e 5A

EMENTAS

Amostragem: Normas gerais para coleta das amostras em análise de rotina; Acidez; pH; Densitometria; Refratometria; Textura; Cor; Atividade de Água; Composição centesimal básica dos alimentos: Água; Minerais; Proteínas; Lipídios; Carboidratos; Fibras; Análises comparativas de dados obtidos com padrões de qualidade e legislação.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físicos e químicos para análise de alimentos**. 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.

CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2 ed. Campinas: