



BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.  
BOBBIO, P.; BOBBIO, F. **Introdução a Química de Alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela. 2003. 240p.  
SOARES, L.U. **Curso Básico de Instrumentação para Analista de Alimentos e Fármacos**. Barueri: Manole, 2006.  
BOFF, E.T.O; HAMES, C; FRISON, M. **Alimentos: Produção e Consumo. Alimentação Humana**. Ijuí: Unijuí, 2006.  
SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2005.

<b>Componente Curricular</b> ADMINISTRAÇÃO E ECONOMIA PARA ENGENHARIA	<b>Código: 6E</b>	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Créditos:</b> 4 (4T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 60h

**Pré-requisitos:** Não há

#### EMENTAS

Introdução a Economia: Conceitos e Definições; Sistemas Econômicos: Capitalista X Socialista. Conceitos: principais análises dos modelos propostos. Implicações socioeconômicas dos modelos atuais; Modelos Macroeconômicos: Conceitos e Definições; Introdução a Microeconomia: Análises microeconômicas na indústria de alimentos; Modelos de Estruturas de Mercado: Concorrência Perfeita, Monopólio, Oligopólio, Concorrências Monopolista; Técnicas de análise de investimentos: Valor Anual Equivalente, Valor presente, taxas de rendimentos, análise benefício-custo; Organizações: Origem, Conceitos e Definições; Teorias Organizacionais, Gerenciais e Teoria da Administração; Desenho Organizacional; Abordagem das Relações Humanas; Marketing: criando valor ao cliente; Recursos Humanos: Introdução, sistemas e subsistemas; Inovações Tecnológicas: processos organizacionais e operacionais.

#### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

CHIAVENATO, I. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. 6 ed. São Paulo: Campus, 2006.  
GREMAUD, A. P.; PINNHO, D. B.; VASCONCELLOS, M.A.S. **Manual de economia**. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2005.  
ROSSETTI, J P. **Introdução a Economia**. São Paulo: Atlas, 2005.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria Geral da Administração**. São Paulo: Atlas, 2006;  
SLACK, N.; CHAMBERS, S. **Administração da Produção**. São Paulo: Atlas, 2002.  
VASCONCELLOS, M. A. S; GARCIA, M. E. **Fundamentos de economia**. São Paulo: Saraiva, 2005.  
GRIECO, F. A. **O Brasil e a nova economia global**. São Paulo: Aduaneiras, 2001.  
KOTLER, P. **Administração de Marketing**. São Paulo: Atlas, 2002.  
PASSOS, C. R. M; NOGAMI, O. **Princípios de economia**. 3 ed. São Paulo: Pioneira, 2001.

<b>Componente Curricular</b> CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	<b>Código: 6F</b>	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Créditos:</b> 2 (2T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 30h

**Pré-requisitos: 4G**

#### EMENTAS

Conceitos, funções e princípios em controle de qualidade. Princípios básicos de funcionamento do controle de qualidade na empresa. Especificações da qualidade quanto à matéria-prima, embalagem e processos. Medidas objetivas e subjetivas de qualidade. Controle Estatístico de Qualidade.