

EQUIPE ATLAS. **Segurança e Medicina do Trabalho: Manuais de Legislação**. 73 ed. [S.l]: Atlas, 2014.

SZABO JUNIOR, A.M. **Manual de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho**. 7 ed. São Paulo: RIDEEL, 2014.

OLIVEIRA, C.A.D.; MILANELI, E. **Manual de prático de saúde e segurança do trabalho**. São Caetano do Sul: Yendis, 2009.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

GONÇALVES, E. A. **Segurança e Saúde no Trabalho em 600 Questões Objetiva**. São Paulo: LTR, 2004.

NUNES, F.O. **Segurança e Saúde do Trabalho – Esquemática – Normas Reguladoras de 01 a 09 e 28**. São Paulo: Método, 2012.

BARBOSA FILHO, A.N. **Segurança do trabalho e Gestão Ambiental**. 4 ed. [S.l]: Atlas, 2011.

GARCIA, G.F.B. **Meio Ambiente do trabalho, Direito, Segurança e Medicina do Trabalho**. 4 ed. São Paulo: Forense Jurídica, 2014.

KIRCHNER, A.; KAUFMANN, H.; SCHIMID, D.; FISCHER, G. **Gestão da Qualidade: Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental**. 2 ed. São Paulo: Edgar Blucher, 2009.

<b>Componente Curricular</b> OPERAÇÕES UNITÁRIAS II		<b>Código: 7C</b>	<b>Período letivo:</b> 7º semestre
<b>Créditos:</b> 4 (4T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 60h	

**Pré-requisitos: 5C**

#### EMENTAS

Princípios de transferência de calor aplicados ao processamento de alimentos. Trocadores de calor. Operações de transferência de massa ou simultâneas de calor e massa aplicadas aos processos da indústria alimentícia: Absorção de gases; Destilação; Psicrometria e Umidificação; Secagem; Evaporação; Cristalização; Adsorção; Extração Sólido-líquido; Extração líquido-líquido.

#### 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.

BLACKADDER e NEDDERMAN. **Manual de Operações Unitárias**. São Paulo: Hemus, 2004.

HIMMELBLAU, D.M.; RIGGS, J.B. **Engenharia Química - princípios e cálculos**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2006.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

VICENTE, A M. **Manual de indústrias dos alimentos**. São Paulo, Varela, 1995.

SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. **Indústrias de Processos Químicos**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p.

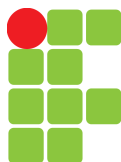
INCROPERA, F. P.; DEWITT, D. P.; BERGMAN, T. L.; LAVINE, A. S. **Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa**. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

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

CANEDO, E. L. **Fenômenos de Transporte**. Rio de Janeiro: LTC, 2010.

<b>Componente Curricular</b> LABORATÓRIO BÁSICO II		<b>Código: 7D</b>	<b>Período letivo:</b> 7º semestre
<b>Créditos:</b> 4 (0T+4P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 60h	

**Pré-requisitos: 6G**



### EMENTAS

Realização de práticas de laboratório envolvendo conceitos de fenômenos de transferência de massa e operações unitárias de quantidade de calor e massa como: Trocadores de calor Casco e Tubo; Trocadores de calor a Placas; Sistemas de Refrigeração; Secagem; Spray-Dryer; Destilação; Evaporação; Extração; Liofilização.

### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

BLACKADDER e NEDDERMAN. **Manual de Operações Unitárias**. São Paulo: Hemus, 2004.  
INCROPERA, F. P.; DEWITT, D. P.; BERGMAN, T. L.; LAVINE, A. S. **Fundamentos de Transferência de Calor e de Massa**. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.  
VAN NESS, SMITH E ABBOTT. **Introdução à termodinâmica da engenharia química**. 7 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.

### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

VICENTE, A.M. **Manual de indústrias dos alimentos**. São Paulo, Varela, 1995  
BLACKADDER e NEDDERMAN. **Manual de Operações Unitárias**. Editora Hemus, 2004.  
LIVI, C.P. **Fundamentos de fenômenos de transporte**. Rio de Janeiro: LTC, 2004.  
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.

<b>Componente Curricular</b> PROCESSOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	<b>Código:</b> 7E	<b>Período letivo:</b> 7º semestre
<b>Créditos:</b> 2 (2T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 30h

**Pré-requisitos:** 6G

### EMENTAS

Operações pré-processamento de alimentos: Recepção; Classificação; Limpeza; Lavagem; Secagem; Corte; Principais processamentos empregados na transformação dos alimentos: Redução de tamanho de sólidos (moagem) e líquidos (emulsificação e homogeneização); Processos de mistura de sólidos e líquidos (agitação); Moldagem; Processos de separação: centrifugação, filtração, prensagem, separação por membranas; Extrusão; Assamento; Fritura; Cobertura e empanamento; Envase; Fluxogramas e equipamentos de linhas de produção envolvendo os principais tipos de indústrias de alimentos.

### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos**. V. 1. Porto Alegre: Artmed, 2007.  
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.  
GAVA, A. J. **Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações**. São Paulo: Nobel, 2009.

### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

SHREVE, N. R.; BRINK JR, J. **Indústrias de Processos Químicos**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1997. 732p.  
EVANGELISTA. J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.  
MACINTYRE, A.J. **Equipamentos industriais e de processos**. Rio de Janeiro: LTC, 1997.  
ALMEIDA, M.A.; PEREIRA, C.G. **Fundamentos de Engenharia de Alimentos: Coleção de Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição**. V.6. São Paulo: Atheneu, 2013.  
NUNHEZ, J.R.; JOAQUIM JR, C.F.; CEKINSK, E.; URENHA, L.C. **Agitação e Mistura na Indústria**. Rio de Janeiro: LTC, 2007.

<b>Componente Curricular</b> TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	<b>Código:</b> 7F	<b>Período letivo:</b> 7º semestre
<b>Créditos:</b> 2 (2T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 30h