

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

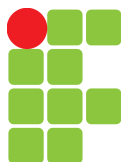
MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria Geral da Administração**. São Paulo: Atlas, 2006;  
SLACK, N.; CHAMBERS, S. **Administração da Produção**. São Paulo: Atlas, 2002.  
VASCONCELLOS, M. A. S; GARCIA, M. E. **Fundamentos de economia**. São Paulo: Saraiva, 2005.  
GRIECO, F. A. **O Brasil e a nova economia global**. 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.



Características e atributos de um sistema. Plano de amostragem por atributos e para qualidade microbiológica. BPF e APPCC. Código de Defesa do Consumidor.

#### BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

COSTA, A.F.B.; EPPRECHT, E.K.; CARPINETTI, L.C.R. **Controle Estatístico de Qualidade**. 2 ed. [S.l.]: Atlas, 2005.  
MONTGOMERY, D.C. **Introdução ao Controle Estatístico da Qualidade**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004.  
CAMPOS, V F. **TQC: Controle da Qualidade Total (no estilo japonês)**. 8 ed. São Paulo: DG, 2004.

#### BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

DINIZ, M.G. **Desmistificando o controle estatístico do processo**. São Paulo: ArtLiber, 2001.  
ALMEIDA, S.S.; ARAÚJO, A.R.; RAMOS, E.M.L.S. **Controle estatístico da Qualidade**. Porto Alegre: Bookman, 2013.  
VIEIRA, S. **Estatística para a Qualidade**. 2 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.  
BERTOLINO, M.T. **Gerenciamento da Qualidade na Indústria Alimentícia**. Porto Alegre: Artmed, 2010.  
PINTO, J. **Análise de Riscos de Processamento Alimentar - HACCP**. 2 ed. Coimbra: Publindústria, 2012.

<b>Componente Curricular</b> OPERAÇÕES UNITÁRIAS I	<b>Código: 6G</b>	<b>Período letivo:</b> 6º semestre
<b>Créditos:</b> 4 (4T+0P)	<b>Modalidade:</b> Presencial	<b>Carga Horária:</b> 60h

**Pré-requisitos: 4C**

#### EMENTAS

Balço de Massa e Energia. Tubulações, Bombas, Válvulas e Compressores. Separações mecânicas em geral. Sistemas Particulados: Moagem, Análise Granulométrica; Peneiramento; Sedimentação gravitacional e centrífuga; Ciclones e hidrociclones; Flotação; Filtração; Separação por membranas; Agitação e Mistura.

#### 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, R.N.; JOSEPH A.; BRINK JR. **Indústrias de Processos Químicos**. 4 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.  
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.