

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>DISCIPLINA:</b> CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL I	<b>CÓDIGO:</b> EAL B - 101	<b>PERÍODO:</b> 1º
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 80ha = 66,7h		
<b>REVISÃO:</b> 04/2018		
<b>I - COMPETÊNCIAS</b>		
Formular e resolver modelos matemáticos para problemas físicos que envolvam uma variável independente; otimizar processos com o uso de derivadas; calcular áreas de figuras planas e sólidos de revolução com o uso da integração.		
<b>II - HABILIDADES</b>		
Reconhecer e calcular limites; calcular as derivadas de funções; localizar máximos e mínimos de funções; calcular integrais; calcular áreas e volumes por meio do cálculo integral.		
<b>III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>		
Limites; Interpretação geométrica da derivada; Definição de derivada; Derivadas de somas, diferenças, produtos e quocientes; Derivadas das funções trigonométricas; Derivadas de funções compostas (Regra da Cadeia); Diferenciação implícita; Derivada da função potência para expoentes racionais; Derivadas de ordem superior; Aplicações da derivada; Taxas relacionadas; Valores máximos e mínimos de uma função (absoluto e relativo); Problemas de otimização; Antiderivada e integração indefinida; Mudança de variáveis em integrais indefinidas; Integração por partes; Integral definida; Aplicações da integral definida: áreas de figuras planas e volumes de sólidos de revolução.		
<b>IV - METODOLOGIA</b>		
Aulas expositivas em sala de aula e laboratório de informática; utilização de planilha eletrônica e estudos de casos.		
<b>V - AVALIAÇÃO</b>		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser $\geq$ a 5,0 (cinco inteiros).		
<b>VI - BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>Básica:</b> FLEMMING, D. M.; GONÇALVES, M. B. <b>Cálculo A</b> . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL. GUIDORIZZI, H.L. <b>Um curso de cálculo</b> . Rio de Janeiro: LTC, 1986. v. 1. HOFFMANN, L. D.; BRADLEY, G. L.. <b>Cálculo: um curso moderno e suas aplicações</b> . Rio de Janeiro: LTC, 2002.		
<b>Complementar:</b> BASSANEZI, R.C. <b>Introdução ao cálculo e aplicações</b> . São Paulo: Contexto, 2015. (ACESSO VIRTUAL) LEITHOLD, Louis. <b>O cálculo com geometria analítica</b> . 3.ed. São Paulo: Harbra, 2002. v. 1. SIMMONS, G. F. <b>Cálculo com geometria analítica</b> . São Paulo: Makron Books, 1987. v.1 STEWART, J. <b>Cálculo</b> . 4. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. v.1 THOMAS, G. B.; HASS, J.; WEIR, M. D. <b>Cálculo</b> . 12. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. v.1 ACESSO VIRTUAL		

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>DISCIPLINA:</b> FISICA GERAL E EXPERIMENTAL I	<b>CÓDIGO:</b> EAL B - 102	<b>PERÍODO:</b> 1°
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 80 ha = 66,7 h		
<b>REVISÃO:</b> 04/2018		
<b>I - COMPETÊNCIAS</b>		
Identificar Sistemas de Unidades; Aplicar cálculo vetorial no estudo da Estática da Partícula; Utilizar as Leis de Newton para o estudo do equilíbrio de partículas e de corpos de extensos.		
<b>II – HABILIDADES</b>		
Interpretar os conceitos fundamentais da Mecânica do ponto material e dos corpos rígidos em seus aspectos analíticos e experimentais, com o apoio do cálculo diferencial, articulando-as em modelamentos direcionados à engenharia de alimentos.		
<b>III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>		
Sistema de unidades - Sistemas MKS, CGS. Padrões de medidas. Análise Dimensional e Teoria de Erros Coerência dimensional das equações físicas - Erro sistemático. Erro estatístico. Prática em laboratório de teoria dos erros. Introdução ao cálculo vetorial - As quatro forças fundamentais. Força gravitacional e peso. Força normal. Força de atrito. Força de resistência do ar. Momento de uma força. Equilíbrio Translacional e Equilíbrio Rotacional e Práticas de laboratório de forças empírica.		
<b>IV – METODOLOGIA</b>		
Aulas teórico-expositivas; Resolução de problemas e exercícios; Modelamento Mecânicos que operam em 2D.		
<b>V – AVALIAÇÃO</b>		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser $\geq$ a 5,0 (cinco inteiros).		
<b>VI – BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>Básica:</b>            JEWETT, JR. JOHN W.; SERWAY, RAYMOND A. <b>Princípios de Física</b>. São Paulo: Cengage, 2014. v.1            HALLIDAY, David ; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl. <b>Fundamentos de física 1: mecânica</b>. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016.            SEARS, F. ET al. <b>Física I: mecânica</b>. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL.</p> <p><b>Complementar:</b>            FREDERICK J.; KELLER ,W.; EDUWARD, G.; MALCOLM J. S. <b>Física: volume 1</b>. São Paulo: Makron Books, 1997. v.1.            SGUAZZARDI, M. M. M. U.; <b>Física Geral</b>. 1. ed. São Paulo, Pearson,2014. ACESSO VIRTUAL.            ALONSO, M.; FINN, E. J. <b>Física: um curso universitário: mecânica</b>. 2.ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. v.1            HIBBELER, R. C. Estática: mecânica para engenharia. 12. ed. Rio de Janeiro: Prentice Hall Brasil, 2011. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL            HIBBELER, R. C. <b>Dinâmica: mecânica para engenharia</b>. 12. ed. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2011. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL.</p>		

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>CURSO:</b> ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
<b>DISCIPLINA:</b> QUÍMICA GERAL E TECNOLÓGICA	<b>CÓDIGO:</b> EAL B - 103	<b>PERÍODO:</b> 1º
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 80ha = 66,7h		
<b>REVISÃO:</b> 04/2018		
<b>I – COMPETÊNCIAS</b>		
Apresentar aos alunos conhecimentos básicos sobre o pensamento químico aplicado à Engenharia, exercitando-os na tomada de decisões técnicas relacionadas e fundamentadas na racionalidade científica.		
<b>II – HABILIDADES</b>		
Ser capaz de empregar corretamente os termos como modelo atômico, átomos, elementos químicos e massa atômica. Entender a linguagem científica utilizada na descrição de transformações químicas e dos fenômenos corrosivos.		
<b>III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>		
Estrutura geral da matéria, estrutura eletrônica dos átomos, tabela periódica, ligações iônicas, ligações covalentes e metálicas, forças intermoleculares, reações químicas com ênfase aos compostos de interesse à Engenharia.		
<b>IV – METODOLOGIA</b>		
Aulas experimentais e expositivas com a utilização de recursos audiovisuais e trabalhos individuais e em grupo.		
<b>V – AVALIAÇÃO</b>		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser $\geq$ a 5,0 (cinco inteiros).		
<b>VI – BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>Básica:</b>          BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. <b>Química Geral</b>. Vol. 1, 2ª Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.          BROWN, T. L.; LEMAY, H. E.; BURSTEN, B. E. <b>Química, a Ciência Central</b>. 9ª Ed. São Paulo: Pearson-Prentice Hall, 2007. (IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL).          LEE, J. D. <b>Química Inorgânica Não Tão Concisa</b>. Porto Alegre: Edgard Blücher, 2004.</p> <p><b>Complementar:</b>          BROWN, L. S.; HOLME, T. A. <b>Química Geral Aplicada à Engenharia</b>. Cengage, 2013.          HILSDORF, J.W, DELEO, N. B., TASSINARI, C. A.; COSTA, I. <b>Química Tecnológica</b>. Ed. Thomson, 2014.          WEAVER, G. C.; KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. <b>Química e Reações Químicas – vol. 1</b>. Cengage, 2010.          WEAVER, G. C.; KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. <b>Química e Reações Químicas – vol. 2</b>. Cengage, 2009.          MAIA, D. J.; BIANCHI, J. C. A.; <b>Química Geral, fundamentos</b> –Pearson Prentice Hall, 2007. (ACESSO VIRTUAL).          LENZI, E., FAVERO, L. O. B., TANAKA, A. S., VIANNA, E. A., SILVA, M. B., GIMENES, M. J. G.; <b>Química Geral Experimental</b> — 2ª Ed. Rio de Janeiro: Ed. Freitas Bastos, 2012. (ACESSO VIRTUAL).</p>		

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>DISCIPLINA: ÁLGEBRA LINEAR E GEOMETRIA ANALÍTICA</b>	<b>CÓDIGO: EAL B - 104</b>	<b>PERÍODO: 1º</b>
<b>CARGA HORÁRIA: 80ha = 66,67h</b>		
<b>REVISÃO: 04/2018</b>		
<b>I - COMPETÊNCIAS</b>		
Representar processos de interesse na forma algébrica e na forma gráfica; Aplicar técnicas de resolução de sistemas lineares; Distinguir o custo computacional de cada uma delas e discutir transformações lineares, conseguindo manipular corretamente os cálculos envolvidos.		
<b>II - HABILIDADES</b>		
Analisar vetores; Construir a equação da reta e do plano e suas principais características; Realizar as principais operações matriciais; Entender o significado do determinante; Associar sistemas lineares com as representações de retas e planos no espaço.		
<b>III - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>		
Matrizes; Operações Matriciais; Propriedades das Operações Matriciais; Sistemas de Equação Lineares: Matrizes Escalonadas; O processo de Eliminação de Gauss – Jordan; Sistemas Homogêneos; Inversa de uma matriz; Determinantes; Definição por cofatores; Propriedades; Regra de Cramer; Espaço Vetorial $R^n$ ; Álgebra Vetorial; Operações com Vetores: adição, multiplicação por escalar, produto escalar, produto vetorial, produto misto; Desigualdades de Cauchy-Schwarz; Subespaços; Dependência e Independência Linear; Bases ortogonais e ortonormais; Retas e Planos; Equações do Plano; Equações de uma Reta no Espaço; Distâncias: de um ponto a um plano, de um ponto a uma reta, entre duas retas; Interseção de planos.		
<b>IV - METODOLOGIA</b>		
Aulas expositivas em sala de aula e laboratório de informática; utilização de planilha eletrônica e aplicações práticas.		
<b>V – AVALIAÇÃO</b>		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser $\geq$ a 5,0 (cinco inteiros).		
<b>VI - BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>Básica:</b> ANTON, H. e RORRES, J.. <b>Álgebra linear com aplicações</b> . 10 ed. São Paulo: Bookman, 2012. BOLDRINI, J. L.. <b>Álgebra linear</b> . 3. ed. São Paulo: Harbra, 1980. MACHADO, A. dos S.. <b>Álgebra linear e geometria analítica</b> . 2. ed. São Paulo: Atual, 1982.		
<b>Complementar:</b> KOLMAN, B.. <b>Introdução a álgebra linear: com aplicações</b> . 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. LEON, S. J. <b>Álgebra linear com aplicações</b> . 8.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. STEINBRUCH, A.. <b>Álgebra linear</b> . 2. ed. São Paulo: Pearson, 2012. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL WINTERLE, P. <b>Vetores e geometria analítica</b> . 2ª ed. São Paulo: Pearson, 2014. ACESSO VIRTUAL FERNANDES, L.F.D. <b>Geometria analítica</b> . Curitiba: InterSaberes, 2016. ACESSO VIRTUAL		

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>DISCIPLINA:</b> INFORMÁTICA APLICADA	<b>CÓDIGO:</b> EAL B-105	<b>PERÍODO:</b> 1°
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 120ha = 100h		
<b>REVISÃO:</b> 04/2018		
<b>I - COMPETÊNCIAS</b>		
Identificar a arquitetura básica de um computador, conceitos de hardware e software. Trabalhar com Sistemas de Numeração. Empregar conceitos básicos de álgebra booleana. Construir algoritmos em português estruturado e linguagem de programação C. Elaborar projetos em Linguagem C para Arquitetura SISC, manipulação de portas I/O. Utilizar recursos destinados a montagens de pequenos hardwares programação embarcada. Realizar Simulação de Sistemas Informatizados.		
<b>II - HABILIDADES</b>		
Ser capaz de compreender com sistema computacional básico e articular raciocínio lógico. Construir algoritmos na forma gráfica e estruturada (Portugol). Ser capaz de efetuar a programação lógica de computadores em Linguagem C. Criar algoritmos para programação embarcada. Saber manipular recursos básicos de hardware e software aplicados na Engenharia.		
<b>III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>		
Histórico e evolução dos computadores; conceitos básicos; funcionamento de um computador; Arquitetura e componentes; Representação da informação; Aritmética binária, lógica Booleana; Construções de algoritmos em português estruturado e fluxogramas; programação em linguagem C; Tipos de dados, Manipulação de dados; Palavras reservadas, Funções aritméticas, lógicas, tomadas de decisão, laços de repetição, Vetores, Matrizes com desenvolvimento em console, manipulação de portas I/O, desenvolvimento de projetos; programação de processadores da arquitetura CISC, Implementação de Projetos aplicados na engenharia, periféricos I/O Especiais.		
<b>IV – METODOLOGIA</b>		
Aula expositiva, com recursos audiovisuais; Aula prática em laboratório com computadores e programas específicos.		
<b>V – AVALIAÇÃO</b>		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser $\geq$ a 5,0 (cinco inteiros).		
<b>VI – BIBLIOGRAFIA</b>		
<b>Básica:</b>		
FORBELLONE, A. L. V.; EBERSPACHER, H. F. <b>Lógica de Programação</b> . 3. ed. São Paulo: Makron Books, 2013. IMPRESSO E ACESSO		
MIZRAHI, V. V. <b>Treinamento em Linguagem C</b> . 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. . IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL		
GOODRICH, M. T.; TAMASSIA, R.; COPSTEIN, B.. <b>Estruturas de dados e algoritmos em Java</b> . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. 713 p.		
<b>Complementar:</b>		
GOODRICH, M. T.; TAMASSIA, R.; COPSTEIN, B.. <b>Estruturas de dados e algoritmos em Java</b> . 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013. 713 p.		
LOPES, A.; GARCIA, G.. <b>Introdução à programação: 500 algoritmos resolvidos</b> . Rio de Janeiro: Campus, 2002. 469 p.		
MANZANO, J. A. N. G.; OLIVEIRA, J. F. <b>Algoritmos: Lógica para Desenvolvimento de Programação de Computadores</b> . 14 ed. São Paulo:Ética, 2002.		
ZIVIANI, N. <b>Projeto de Algoritmos com implementação em Pascal e C</b> . 3 ed. São Paulo: Thomson Learning, 2005. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL		
SALVETTI, D. D.; BARBOSA, L. M.. <b>Algoritmos</b> . São Paulo: Makron, 1998.		

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>DISCIPLINA:</b> DESENHO TÉCNICO + CAD	<b>CÓDIGO:</b> EAL B - 106	<b>PERÍODO:</b> 1°
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 120ha=100h		
<b>REVISÃO:</b> 04/2018		
<b>I - COMPETÊNCIAS</b>		
Compreender no Desenho Técnico: Perspectivas; Projeção ortogonal; Escalas; Cotas e Normas. Conhecer conceitos básicos de tolerância dimensional forma e posição. Conhecer no software CAD: Interface Gráfica; Sistemas de Coordenadas; Comandos de edição, construção, visualização; conceitos e aplicação dos ambientes 2D e 3D.		
<b>II - HABILIDADES</b>		
Desenvolver habilidades de desenho, caligrafia técnica, desenhos de elementos geométricos; traçar perspectiva isométrica e ortogonal; interpretar desenho de peças ou conjunto de peças; conceituar e desenvolver desenhos de peças e conjuntos em 2D através de programa CAD; Utilizar software 3D, analisar desenhos de plantas industriais; criar desenhos de embalagens para calcular volume e design.		
<b>III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>		
Desenho Técnico: Introdução ao Desenho; Importância e objetivos do Desenho técnico; Formatos padronizados das folhas; Dobramento das folhas; Legendas; Caligrafia Técnica; Elementos de geometria; Perspectiva isométrica; Projeção Ortogonal; Linhas Ocultas; Eixo de Simetria; Rebatimentos; Divisão do desenho; Dimensionamento básico; linhas convencionais; Supressão de vistas; Escalas; Cortes; Desenhos de Layout. CAD: Introdução ao ambiente CAD; Primitivas geométricas básicas; Ferramentas de precisão; Comandos de edição; Controle de imagem; Layers e tipos de linhas; Dimensionamento; Inserção de texto; Introdução ao ambiente 3D do CAD; Primitivas geométricas básicas; Ferramentas de precisão; Comandos de edição.		
<b>IV – METODOLOGIA</b>		
Aulas teóricas e práticas nos laboratórios de Desenho Técnico, com utilização de pranchetas e instrumentos de desenhos.		
<b>V – AVALIAÇÃO</b>		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser $\geq$ a 5,0 (cinco inteiros).		
<b>VI – BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>Básica:</b>          DIAS, J.; RIBEIRO, C. T.; SILVA, A. <b>Desenho técnico moderno</b>. 4.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014.          LEAKE, J.; BORGERSON, J. <b>Manual de desenho técnico para engenharia</b>. Rio de Janeiro: LTC, 2013.          RIBEIRO, A. C.; PERES, M. P.; IZIDORA, M. <b>Curso de desenho técnico e AutoCad</b>. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL.</p> <p><b>Complementar:</b>          SOUZA, Ariano Gali de. <b>Engenharia integrada por computador e sistemas CD/CAM/CNC: princípios e aplicações</b>. São Paulo: Artliber, 2009.          KARIMI, H. A.; AKINCI, B. <b>CAD and GIS Integration</b>. CRC Press, 2010.          MANFE, G.; POZZA, R.; SCARATO, G. <b>Desenho técnico mecânico</b>. São Paulo: Hemus, 2004. v.1          SILVA, A. S.. <b>Desenho técnico</b>. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. ACESSO VIRTUAL.          ZATTAR, Izabel C. <b>Introdução ao desenho técnico</b>. 1. Ed. Curitiba: Intersaberes, 2016. ACESSO VIRTUAL.</p>		

## PLANO DE DISCIPLINA

<b>CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>DISCIPLINA:</b> INTRODUÇÃO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS	<b>CÓDIGO:</b> EAL B-107	<b>PERÍODO:</b> 1º
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 ha = 33,3 horas		
<b>REVISÃO:</b> 04/2018		
<b>I - COMPETÊNCIAS</b>		
Contextualizar as funções e perfil profissional do Engenheiro de Alimentos. Conhecer os campos de atuação do Engenheiro de Alimentos. Conhecer o caráter interdisciplinar do currículo do curso de Engenharia de Alimentos e o papel desse profissional o mercado de trabalho. Conhecer os conceitos de engenharia.		
<b>II - HABILIDADES</b>		
Ser capaz de compreender o papel do engenheiro de alimentos na sociedade, suas áreas de atuação e a importância desse profissional no desenvolvimento tecnológico e da sociedade.		
<b>III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS</b>		
Princípios da Engenharia de Alimentos. Atribuições do Engenheiro de Alimentos. Legislação e Regulamentação profissional. Interdisciplinaridade do currículo do curso de engenharia de alimentos e organização curricular. O perfil profissional e áreas de atuação do Engenheiro de Alimentos.		
<b>IV – METODOLOGIA</b>		
Aula expositiva, com recursos audiovisuais, trabalhos em grupos e palestras.		
<b>V – AVALIAÇÃO</b>		
Será atribuída ao aluno uma nota bimestral, decorrente de uma avaliação formal e das avaliações realizadas ao longo do bimestre. No final do período semestral, será atribuída nota final, decorrente da média aritmética das notas bimestrais desse período. Para aprovação, a nota final, também denominada média final (MF) deverá ser $\geq$ a 5,0 (cinco inteiros).		
<b>VI – BIBLIOGRAFIA</b>		
<p><b>Básica:</b>          BAZZO, W. A.; PEREIRA, L. T. V. <b>Introdução à engenharia: conceitos, ferramentas e comportamentos</b>. 4.ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.          HOLTZAPPLE, M. T; REECE, W. D. <b>Introdução à engenharia</b>. Rio de Janeiro: LTC, 2014.          BROCKMAN, J. B. <b>Introdução à engenharia: modelagem e solução de problemas</b>. Rio de Janeiro: LTC, 2013.</p> <p><b>Complementar:</b>  <b>Introdução à engenharia</b>. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. ACESSO VIRTUAL.          LITTLE, P.; DYM, C.; ORWIN, E.; SPJUT, E. <b>Introdução à Engenharia: uma abordagem baseada em projeto</b>. Porto Alegre: Bookman, 2010.          GAVA, ALTANIR J. <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. São Paulo: Nobel, 1999.          EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1998.          FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas</b>. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p>		