

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL I	CÓDIGO: EAL B - 101	PERÍODO: 1º
CARGA HORÁRIA: 80ha = 66,7h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
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.		
II - HABILIDADES		
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.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
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.		
IV - METODOLOGIA		
Aulas expositivas em sala de aula e laboratório de informática; utilização de planilha eletrônica e estudos de casos.		
V - AVALIAÇÃO		
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).		
VI - BIBLIOGRAFIA		
Básica: FLEMMING, D. M.; GONÇALVES, M. B. Cálculo A . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL. GUIDORIZZI, H.L. Um curso de cálculo . Rio de Janeiro: LTC, 1986. v. 1. HOFFMANN, L. D.; BRADLEY, G. L.. Cálculo: um curso moderno e suas aplicações . Rio de Janeiro: LTC, 2002.		
Complementar: BASSANEZI, R.C. Introdução ao cálculo e aplicações . São Paulo: Contexto, 2015. (ACESSO VIRTUAL) LEITHOLD, Louis. O cálculo com geometria analítica . 3.ed. São Paulo: Harbra, 2002. v. 1. SIMMONS, G. F. Cálculo com geometria analítica . São Paulo: Makron Books, 1987. v.1 STEWART, J. Cálculo . 4. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2002. v.1 THOMAS, G. B.; HASS, J.; WEIR, M. D. Cálculo . 12. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2012. v.1 ACESSO VIRTUAL		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: FISICA GERAL E EXPERIMENTAL I	CÓDIGO: EAL B - 102	PERÍODO: 1º
CARGA HORÁRIA: 80 ha = 66,7 h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
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.		
II – HABILIDADES		
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.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
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.		
IV – METODOLOGIA		
Aulas teórico-expositivas; Resolução de problemas e exercícios; Modelamento Mecânicos que operam em 2D.		
V – AVALIAÇÃO		
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).		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: JEWETT, JR. JOHN W.; SERWAY, RAYMOND A. Princípios de Física. São Paulo: Cengage, 2014. v.1 HALLIDAY, David ; RESNICK, Robert; WALKER, Jearl. Fundamentos de física 1: mecânica. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. SEARS, F. ET al. Física I: mecânica. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL.</p> <p>Complementar: FREDERICK J.; KELLER ,W.; EDUWARD, G.; MALCOLM J. S. Física: volume 1. São Paulo: Makron Books, 1997. v.1. SGUAZZARDI, M. M. M. U.; Física Geral. 1. ed. São Paulo, Pearson,2014. ACESSO VIRTUAL. ALONSO, M.; FINN, E. J. Física: um curso universitário: mecânica. 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. Dinâmica: mecânica para engenharia. 12. ed. São Paulo: Prentice Hall Brasil, 2011. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL.</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: QUÍMICA GERAL E TECNOLÓGICA	CÓDIGO: EAL B - 103	PERÍODO: 1º
CARGA HORÁRIA: 80ha = 66,7h		
REVISÃO: 01/2019		
I – COMPETÊNCIAS		
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.		
II – HABILIDADES		
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.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
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, balanceamento e estequiometria.		
IV – METODOLOGIA		
Aulas experimentais e expositivas com a utilização de recursos audiovisuais e trabalhos individuais e em grupo.		
V – AVALIAÇÃO		
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).		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química Geral. Vol. 1, 2ª Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. BROWN, T. L.; LEMAY, H. E.; BURSTEN, B. E. Química, a Ciência Central. 9ª Ed. São Paulo: Pearson-Prentice Hall, 2007. (IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL). LEE, J. D. Química Inorgânica Não Tão Concisa. Porto Alegre: Edgard Blücher, 2004.</p> <p>Complementar: BROWN, L. S.; HOLME, T. A. Química Geral Aplicada à Engenharia. Cengage, 2013. HILSDORF, J.W, DELEO, N. B., TASSINARI, C. A.; COSTA, I. Química Tecnológica. Ed. Thomson, 2014. WEAVER, G. C.; KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. Química e Reações Químicas – vol. 1. Cengage, 2010. WEAVER, G. C.; KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. Química e Reações Químicas – vol. 2. Cengage, 2009. MAIA, D. J.; BIANCHI, J. C. A.; Química Geral, fundamentos –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.; Química Geral Experimental — 2ª Ed. Rio de Janeiro: Ed. Freitas Bastos, 2012. (ACESSO VIRTUAL).</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: ÁLGEBRA LINEAR E GEOMETRIA ANALÍTICA	CÓDIGO: EAL B - 104	PERÍODO: 1º
CARGA HORÁRIA: 80ha = 66,67h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
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.		
II - HABILIDADES		
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.		
III - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
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.		
IV - METODOLOGIA		
Aulas expositivas em sala de aula e laboratório de informática; utilização de planilha eletrônica e aplicações práticas.		
V – AVALIAÇÃO		
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).		
VI - BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: ANTON, H. e RORRES, J.. Álgebra linear com aplicações. 10 ed. São Paulo: Bookman, 2012. BOLDRINI, J. L.. Álgebra linear. 3. ed. São Paulo: Harbra, 1980. MACHADO, A. dos S.. Álgebra linear e geometria analítica. 2. ed. São Paulo: Atual, 1982.</p> <p>Complementar: KOLMAN, B.. Introdução a álgebra linear: com aplicações. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. LEON, S. J. Álgebra linear com aplicações. 8.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013. STEINBRUCH, A.. Álgebra linear. 2. ed. São Paulo: Pearson, 2012. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL WINTERLE, P. Vetores e geometria analítica. 2ª ed. São Paulo: Pearson, 2014. ACESSO VIRTUAL FERNANDES, L.F.D. Geometria analítica. Curitiba: InterSaberes, 2016. ACESSO VIRTUAL</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA	CÓDIGO: EAL B-105	PERÍODO: 1°
CARGA HORÁRIA: 120ha = 100h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
<p>Aplicar os conceitos básicos de Lógica Digital; Estrutura do Sistema Computacional; Contextualizar as formas de construções de algoritmos; Construir programação estruturada utilizando o Visual Studio; conhecer as diferentes formas de expressão de algoritmos: pseudo-linguagem, diagramas, linguagem de programação em Console no Visual C#; Elaborar operações básicas com números utilizando operadores aritméticos, operadores lógicos e relacionais; Empregar os conceitos de tipos de dados, variáveis e constantes, comandos de entrada e saída, manipulação de cadeias de caracteres; Utilizar comandos de decisão, comandos de repetição, vetores e matrizes. Construir programas para o sistema operacional Windows utilizando a plataforma de desenvolvimento .NET utilizando a linguagem C#. Utilizar conceitos de orientação a objetos para desenvolvimento de aplicações gráficas. Conhecer a estrutura básica de um microcontrolador, Identificar as principais características da arquitetura CISC, conhecer a família Atmega, Identificar os elementos que compõem a placa de prototipagem Arduino Uno 328P e Mega 2560; Reconhecer as características e aplicações dos microcontroladores AVR; manipular os periféricos; Fazer programas em linguagem C para microcontroladores; Construir as interfaces de controle e de comunicação; desenvolver aplicações para Engenharia de Alimentos.</p>		
II - HABILIDADES		
<p>Desenvolver capacidade de analisar e resolver problemas computacionais mediante a elaboração de algoritmos; Compreender programas de computadores e ter capacidade de interpretar problemas de pequeno a médio grau de complexidade, construir sua solução utilizando uma metodologia estruturada de programação e Articular soluções no computador usando uma linguagem de programação C#; Analisar algoritmos e entender seus objetivos. Compreender o funcionamento dos microcontroladores e suas características básicas; programar em linguagem C e desenvolver projetos com microcontroladores da família ATmega AVR, utilizar os periféricos de I/O, canal AD,PWM e Comunicação Serial Aplicados a Indústria de Alimentos.</p>		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
<p>Noções básicas de operações lógicas; conceitos de algoritmos e linguagens de programação; compilação, interpretação; linguagens de alto e baixo nível, código fonte, código objeto, código executável, compiladores, interpretadores, montadores; formas de representação da lógica; tipos de linguagem; variáveis e constantes; conceito; tipos de dados; identificadores; operadores lógicos, aritméticos e relacionais; linguagem de programação C#; comandos de entrada e saída de dados; expressões em C#; tipos de dados; identificadores e variáveis; variáveis; constantes; operadores lógicos, relacionais e aritméticos; expressões lógicas e aritméticas; conversão de tipos; comandos e estruturas de controle; comandos condicionais; comandos de repetição; estruturas de dados homogêneas; vetores e matrizes; depuração de programas; Desenvolvimento de Aplicações em Console e Windows Form. Introdução à Internet das Coisas, importância dos microcontroladores, família Atmega AVR, tipos de microcontroladores, tipos de plataformas Arduino, arquitetura da placa de prototipagem, interface de desenvolvimento em linguagem C, debug, interfaces analógicas, digitais e de comunicação do Arduino. Projetos envolvendo atuadores, sensores, transmissão de dados, displays de LCD, acionamento e controle de motores DC com ponte H; Projeto integrado Planta de Alimentos;</p>		
IV – METODOLOGIA		
<p>Aulas expositivas com recursos audiovisuais; aulas práticas em laboratório com bancadas de testes e kits didáticos e Simulação no Proteus. Metodologia PBL (Project Based Learning) “aprendizagem por projetos”.</p>		
V – AVALIAÇÃO		
<p>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).</p>		
VI – BIBLIOGRAFIA		
Básica:		

PLANO DE DISCIPLINA

ANENBAUM, A. S.; AUSTIN, T. Organização estruturada de computadores. 6ª edição. Pearson Prentice Hall, 2013. ([BIBLIOTECA VIRTUAL](#))
SHARP, J. **Microsoft Visual C# 2008 - passo a passo**. Porto Alegre: Bookman, 2008.
JAVED, A. Criando projetos com Arduino para Internet das Coisas. 1ª edição. São Paulo: Novatec, 2017.
Complementar:
MONK, S. 30 Projetos com o Arduino. 2ª edição. Porto Alegre: Bookman, 2014. AGUIRRE, L. A. Fundamentos de instrumentação. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. (Biblioteca Virtual)
DEITEL, H. M.; DEITEL, P. J.; STEINBUHLER, K. **C# Como Programar**. São Paulo: Makron, 2001.
SHARP, J. **Microsoft Visual C# 2008 - passo a passo**. Porto Alegre: Bookman, 2008.
GALUPPO, F.; MATHEUS, V.; SANTOS, W. **Desenvolvendo com C#**. Porto Alegre: Bookman, 2003.
ASCENCIO, A. F. G.; CAMPOS, E. A. V. Fundamentos da Programação de Computadores, 3ª ed. São Paulo: Pearson, 2012. ([BIBLIOTECA VIRTUAL](#))

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: DESENHO TÉCNICO + CAD	CÓDIGO: EAL B - 106	PERÍODO: 1°
CARGA HORÁRIA: 120ha=100h		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
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.		
II - HABILIDADES		
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.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
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.		
IV – METODOLOGIA		
Aulas teóricas e práticas nos laboratórios de Desenho Técnico, com utilização de pranchetas e instrumentos de desenhos.		
V – AVALIAÇÃO		
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).		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: DIAS, J.; RIBEIRO, C. T.; SILVA, A. Desenho técnico moderno. 4.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2014. LEAKE, J.; BORGERSON, J. Manual de desenho técnico para engenharia. Rio de Janeiro: LTC, 2013. RIBEIRO, A. C.; PERES, M. P.; IZIDORA, M. Curso de desenho técnico e AutoCad. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. IMPRESSO E ACESSO VIRTUAL.</p> <p>Complementar: SOUZA, Ariano Gali de. Engenharia integrada por computador e sistemas CD/CAM/CNC: princípios e aplicações. São Paulo: Artliber, 2009. KARIMI, H. A.; AKINCI, B. CAD and GIS Integration. CRC Press, 2010. MANFE, G.; POZZA, R.; SCARATO, G. Desenho técnico mecânico. São Paulo: Hemus, 2004. v.1 SILVA, A. S.. Desenho técnico. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. ACESSO VIRTUAL. ZATTAR, Izabel C. Introdução ao desenho técnico. 1. Ed. Curitiba: Intersaberes, 2016. ACESSO VIRTUAL.</p>		

PLANO DE DISCIPLINA

CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS		
DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CÓDIGO: EAL B-107	PERÍODO: 1º
CARGA HORÁRIA: 40 ha = 33,3 horas		
REVISÃO: 01/2019		
I - COMPETÊNCIAS		
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.		
II - HABILIDADES		
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.		
III – CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS		
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.		
IV – METODOLOGIA		
Aula expositiva, com recursos audiovisuais, trabalhos em grupos e palestras.		
V – AVALIAÇÃO		
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).		
VI – BIBLIOGRAFIA		
<p>Básica: BAZZO, W. A.; PEREIRA, L. T. V. Introdução à engenharia: conceitos, ferramentas e comportamentos. 4.ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013. HOLTZAPPLE, M. T; REECE, W. D. Introdução à engenharia. Rio de Janeiro: LTC, 2014. BROCKMAN, J. B. Introdução à engenharia: modelagem e solução de problemas. Rio de Janeiro: LTC, 2013.</p> <p>Complementar: Introdução à engenharia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. ACESSO VIRTUAL. LITTLE, P.; DYM, C.; ORWIN, E.; SPJUT, E. Introdução à Engenharia: uma abordagem baseada em projeto. Porto Alegre: Bookman, 2010. GAVA, ALTANIR J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1999. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1998. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p>		