



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE

ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS



**PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM ENGENHARIA AGROINDUSTRIAL INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS**

Santo Antônio da Patrulha, Setembro de 2020.

Sumário

1.	APRESENTAÇÃO	3
2.	IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
3.	ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	5
4.	A FURG E A ENGENHARIA AGROINDUSTRIAL.....	6
5.	ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	10
5.1.1	Infra-estrutura.....	11
5.1.2	Estrutura curricular.....	12
5.1.3	Projeto final de curso	13
5.1.4	Estágio Supervisionado	17
6.	CURRÍCULO PLENO SEMESTRALIZADO	18
7.	EMENTÁRIO	22
8.	QUADRO DE SEQUÊNCIA LÓGICA (QSL): 2122220	57
9.	Apêndice 1 – Normas de Estágio Curricular do Curso de Graduação em Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias	58
10.	Apêndice 2 – Lista de Bibliografia Básica do Curso.....	63

1. APRESENTAÇÃO

O presente documento apresenta o Projeto Político Pedagógico do Curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias, situado no Campus de Santo Antônio da Patrulha da Universidade Federal do Rio Grande – FURG. A criação do curso foi motivada pela identificação da demanda da comunidade por um curso de graduação na área tecnológica, realizada através da consulta popular em 42 municípios da região de Santo Antônio da Patrulha.

O projeto de criação do Curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias, intitulado “Formação e Capacitação de Recursos Humanos, para o Agronegócio – Santo Antônio da Patrulha” propôs a parceria da Universidade Federal do Rio Grande – FURG, responsável pelo Projeto Político Pedagógico, pela sua implementação e pelo quadro de pessoal, através do Plano de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), com a Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha, responsável pela construção das salas de aula e laboratórios necessários para o curso e pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul, através da Secretaria de Ciência e Tecnologia, responsável pelos recursos para a aquisição dos equipamentos para o aparelhamento de salas e laboratórios.

Este Projeto Político Pedagógico apresenta uma introdução à Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias, os campos de atuação profissional, a regulamentação da profissão, a proposta pedagógica, sua concretização na grade curricular do curso, os recursos humanos e de infraestrutura disponíveis e necessários ao seu desenvolvimento. O projeto descreve como o curso contribuirá para atender as demandas sociais, preparando profissionais capazes atuar em importantes empresas do setor agroindustrial. Além disso, este novo profissional estará capacitado para formular e elaborar estudos, projetos e pesquisas científicas em Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias.

Comissão de Criação do Curso

Prof. Dr. Marcos Satta de Amarante - EQA

Profa. Dra. Myrian de Las Mercedes Salas Mellado - EQA

Prof. MSc. Antenor Ferreira Moraes - EQA

Prof. Dr. Carlos Prentice Hernandez - EQA

Prof. MSc. Henrique da Costa Bernardelli – EQA

Criação do Curso e Alterações Curriculares

O curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias – Santo Antônio da Patrulha foi criado pela Deliberação nº 030/2008 do COEPEA. A escolha do curso teve como base a verificação do perfil econômico da região, que indicava a necessidade de geração de pesquisas, qualificação profissional e oportunidade de geração de novos empreendimentos a partir da tecnologia.

O curso entrou em vigor no primeiro semestre de 2009, com a oferta de 50 vagas e prazo de integralização mínimo de 5 anos. Este curso sofreu quatro alterações curriculares desde a sua criação. Sendo as alterações registradas nas Deliberações 004/2012, 007/2013, 011/2015 e 02/2020 da 3ª Câmara do COEPEA.

Escola de Química e Alimentos

Prof. Dr. Carlos Prentice Hernández - Diretor

Prof. Dr. Fabrício Butierres Santana – Vice-Diretor

Coordenação de Curso

Prof. Dr. Fábio Ferreira Gonçalves - Coordenador

Profa. Dr^a. Meritaine da Rocha - Coordenadora Adjunta

Revisão do Projeto Pedagógico de Curso

Revisão realizada para adequação do Projeto Pedagógico do Curso às alterações curriculares, em julho de 2020.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Ato de Autorização

O curso foi aprovado pela deliberação nº 030/2008, de 15 de agosto de 2008 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da FURG. O curso foi reconhecido pela Portaria 1098 de 24/12/2015, publicada no D.O.U. 28/12/2015.

Data de Início de Funcionamento do Curso

O curso iniciou suas atividades em março de 2009, no Município de Santo Antônio da Patrulha.

Denominação

Graduação em Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias

Título

Engenheiro Agroindustrial

3. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Número total de vagas por ingresso

50 (cinquenta) vagas

Regime de ingresso

Anual

Modalidade de ingresso

Sistema de Seleção Unificada (Sisu)

Regime acadêmico

Semestral

Turno(s) de Funcionamento

Diurno (Manhã e Tarde)

Carga Horária Total

- Disciplinas Obrigatórias – 3.975 horas (inclui Estágio Obrigatório, Trabalho de Conclusão - TC I e Trabalho de Conclusão - TC II);

- Disciplinas Optativas – Mínimo de 180 horas;
- Atividades Complementares – voluntárias e descritas no PPP
- Estágio – 180 horas
- Trabalho de Conclusão do Curso: disciplinas (60 + 60 horas)
- **Total** – 4.155 horas

Integração Curricular

Mínimo – 10 semestres

Máximo – 18 semestres

4. A FURG E A ENGENHARIA AGROINDUSTRIAL

4.1 A UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE – FURG

A Universidade Federal do Rio Grande (FURG), uma das principais instituições públicas de educação superior do Estado do Rio Grande do Sul, oferecendo 64 cursos de graduação (sendo 61 cursos presenciais e 3 cursos EaD); 14 cursos de residência; 18 cursos de especialização; 31 cursos de mestrado; 13 cursos de doutorado está qualificada pela sua experiência nos cursos de engenharia, os quais existem há mais de cinquenta (50) anos, e mais especificamente através dos cursos de Engenharia Química e de Engenharia de Alimentos, que estão intimamente relacionados a Escola de Química e Alimentos (EQA).

A EQA, dentro do organograma da Universidade Federal do Rio Grande, é responsável por ofertar a grande maioria das disciplinas profissionalizantes dos cursos de graduação em Engenharia Química e Engenharia de Alimentos, e dos Programas de Pós-Graduação em Engenharia e Ciência de Alimentos (mestrado e doutorado), Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química (mestrado) e de Química Tecnológica e Ambiental (mestrado e doutorado). Além disso, oferta as disciplinas de Química para todos os cursos da Universidade. A EQA possui uma importante atuação também nos cursos de Oceanografia (graduação, mestrado e doutorado) e de Química – Licenciatura e Bacharelado.

O corpo docente da Escola de Química e Alimentos, para atender as suas demandas, desenvolve diversas linhas de pesquisa, dentre as quais destacam-se: bioprocessos em alimentos, caracterização de recursos agropecuários, secagem de alimentos, valoração de recursos hidrobiológicos, desenvolvimento de metodologias analíticas e caracterização físico-química de compostos químicos e química orgânica tecnológica, tratamento de efluentes e análise de risco, pois julga-se que as mesmas contribuirão com as indústrias instaladas,

favorecerão a implementação de novos investimentos e qualificarão a mão-de-obra na região de Santo Antônio da Patrulha.

Neste sentido, com o propósito de iniciar o processo de expansão do Ensino Superior, esta Universidade apresentou a possibilidade de oferta de um curso de graduação, na área tecnológica, em Santo Antônio da Patrulha atendendo à demanda deste e dos demais municípios da região. O Município de Santo Antônio da Patrulha e a Universidade Federal do Rio Grande propõem inicialmente um curso de graduação, o qual utilizará como base os mesmos laboratórios construídos com os recursos da Secretaria da Ciência e Tecnologia.

4.2 JUSTIFICATIVA DA OFERTA

A escolha por um Curso na área de Engenharia Agroindustrial baseou-se na verificação do perfil econômico da região, que apontou para a necessidade de geração de pesquisas, qualificação profissional e oportunidade de geração de novos empreendimentos, a partir da tecnologia. Aproximadamente, 900 estudantes universitários se deslocam diariamente para outros municípios para frequentar universidades, na sua grande maioria privadas, de Porto Alegre, São Leopoldo, Osório, Gravataí, Taquara e Torres.

A inovação tecnológica e a geração de trabalho e renda são fatores de constante preocupação, considerando que dezenas de empresas se instalam no Município. Entretanto, muitos trabalhadores locais não estão capacitados para ocupar os postos de trabalho gerados, a partir de uma política de atração de indústrias. Através do Curso de Engenharia Agroindustrial será possível gerar mecanismos de incentivo à formação de profissionais, que atenda às necessidades do mercado do trabalho.

4.3 OBJETIVOS DO CURSO

- Oferecer o curso de graduação em Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias, que possibilitará a formação de um profissional apto a atuar junto à indústria processadora de alimentos, em setores como cana-de-açúcar, orizicultura, carnes em geral, entre outros.
- Fomentar o desenvolvimento de pesquisas aplicadas à agroindústria, objetivando novas matérias-primas; novos processos industriais, bem como a transferência de novas tecnologias para a indústria.
- Contribuir com o crescimento industrial e econômico da região de Santo Antônio da Patrulha.
- Constituir um grupo de pesquisadores com vistas a contribuir na melhoria dos processos produtivos da agroindústria regional.

4.4 SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA, A FURG E A ENGENHARIA AGROINDUSTRIAL

Anualmente, é realizado em Santo Antônio da Patrulha um evento, o qual se firma como o sistema participativo em que a população define suas prioridades de investimentos em todas as áreas e setores públicos denominado de “Fórum da Cidade”. Neste evento, a maior demanda é a oferta do ensino superior possibilitando o desenvolvimento local, através da tecnologia que irá beneficiar empresas do ramo: metal mecânica, indústria alimentícia, química e do agronegócio.

Em 2005, por iniciativa da Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha, 42 municípios da região se uniram para aprovar no orçamento do Estado do Rio Grande do Sul, através da consulta popular, a criação de cursos de graduação na área tecnológica. A implantação do Curso de Engenharia Agroindustrial em Santo Antônio da Patrulha, um dos quatro primeiros municípios instalados no Rio Grande do Sul, localizado entre a capital do Estado, a região litorânea, o Vale do Paranhama e o Vale dos Sinos, com 52 Escolas de Ensino Fundamental e Médio em funcionamento, atenderá à demanda macrorregional (maioria dos municípios da Grande Porto Alegre, Vale dos Sinos, Vale do Paranhama, Litoral Norte e Serra). Essas regiões são formadas por pequenos municípios, onde inexistente a oferta de ensino superior público e gratuito. A FURG atuava em Santo Antônio da Patrulha com um curso de graduação em Pedagogia para professores em exercício, e a implantação de um Pólo da Universidade Aberta do Brasil (UAB) contribuiu para se chegar a essa proposta.

Após estudo do perfil econômico e das necessidades de qualificação profissional e da geração de novos empreendimentos na região, apresentou-se a proposta de criação dos cursos de Engenharia Agroindustrial: Agroquímica e Indústrias Alimentícias, que aprovados pela Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha originaram o Projeto “Formação e Capacitação de Recursos Humanos para o Agronegócio – Santo Antônio da Patrulha”. Esse projeto propõe a parceria da Universidade Federal do Rio Grande, responsável pelo Projeto Político Pedagógico do curso, pela sua implementação e pelo quadro de pessoal, através do Reuni, com a Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Patrulha, responsável pela construção das salas de aula e laboratórios necessários para o curso e pelo Governo do Estado do Rio Grande do Sul, através da Secretaria de Ciência e Tecnologia, responsável pelos recursos para a aquisição dos equipamentos para o aparelhamento de salas e laboratórios.

Em 21 de dezembro de 2007 foi assinado o “Protocolo de intenções que celebraram o Estado do Rio Grande do Sul, através de sua Secretaria de Estado da Ciência e Tecnologia e de sua Secretaria Extraordinária de Relações Institucionais; o Município de Santo Antônio da

Patrulha; o Conselho Regional de Desenvolvimento da Região do Delta do Jacuí e a Universidade Federal do Rio Grande. Objetivando a conjugação de esforços e recursos com vistas à implementação do Projeto Formação e Capacitação de Recursos Humanos para o Agronegócio – Santo Antônio da Patrulha”, esse protocolo criou um Grupo de Trabalho para a elaboração do Plano de Trabalho que permitiu a implementação do projeto. O Plano de Trabalho, assinado em 25 de abril de 2008, estabeleceu a implementação do Projeto em três etapas: 1ª etapa 2008; 2ª etapa 2009 e 3ª etapa 2010 e 2011, onde foram previstas a execução de metas e obrigações para cada parceiro.

4.5 PERFIL DO PROFISSIONAL

Perfil do Profissional em Engenharia: O perfil do egresso, estabelecido pelas Diretrizes Curriculares, Resolução 02/2019 do CNE/CES para os cursos de graduação em engenharia deve ter as seguintes características: “O engenheiro deve ter visão generalista, humanista, crítica e reflexiva, capacidade de absorver e desenvolver novas tecnologias, estimulando a sua atuação crítica e criativa na identificação e resolução de problemas, considerando seus aspectos globais, políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais e de segurança e saúde no trabalho, com visão ética e humanista, em atendimento às demandas da sociedade.”

Perfil do Egresso da FURG: O processo educativo nos diferentes cursos e atividades da FURG pretende que ao completar sua formação, o egresso apresente:

- Sólida formação artística, técnica e científica;
- Compromisso com a ética, estética e princípios democráticos;
- Formação humanística;
- Responsabilidade social e ambiental e cidadania;
- Capacidade de aprendizagem autônoma e continuada;
- Disposição para trabalhar coletivamente.

Perfil do Profissional de Engenharia Agroindustrial/FURG: O engenheiro agroindustrial da FURG será um profissional com formação geral, técnico-científica e humanista, com capacidade para atuar coletivamente de forma ética, crítica e com responsabilidade social e ambiental e que apresentará:

- Gosto pela química, física e matemática;
- Disposição para trabalho em equipe;
- Criatividade;
- Gosto por desafios;
- Habilidade de leitura em língua estrangeira;

- Curiosidade científica;
- Personalidade metódica e detalhista;
- Espírito de liderança;
- Capacidade de desenvolver raciocínio lógico;

4.6 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO ENGENHEIRO AGROINDUSTRIAL

A formação do Engenheiro Agroindustrial tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades:

- Aplicar os conhecimentos matemáticos, científicos, tecnológicos e instrumentais à engenharia agroindustrial;
- Analisar as matérias-primas relacionadas com a cadeia agroindustrial;
- Processar as matérias-primas agroindustriais para obtenção de produtos de uso alimentar;
- Utilizar os subprodutos agroindustriais provenientes das indústrias da região, para extração de princípios ativos de interesse;
- Diminuir as altas taxas de desperdício nas cadeias agroindustriais com o uso de técnicas de controle de qualidade, ao longo das diferentes etapas do processo produtivo;
- Solucionar problemas logísticos, envolvendo armazenamento, distribuição e balanceamento de insumos agroindustriais, usando técnicas da Pesquisa Operacional;
- Analisar com responsabilidade socioambiental a viabilidade de projetos vinculados a engenharia agroindustrial;
- Propor alternativas para o tratamento de subprodutos agroindustriais;
- Atuar em equipe;

5. ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Infra-estrutura e Organização do Currículo

O quadro docente é constituído por professores contratados pelo Ministério da Educação, via proposta de expansão da Fundação Universidade Federal do Rio Grande e, por professores do atual quadro efetivo da Instituição. Os servidores técnicos em educação e técnicos em laboratório necessários para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas foram ser contratados pelo Ministério da Educação, através da proposta de expansão do Cordão Litorâneo, da Universidade Federal do Rio Grande, que foi realizado em 3 etapas, considerando fase 1: 2008, fase 2: 2009 e fase 3: 2010 e 2011.

5.1.1 Infra-estrutura

As atividades do presente curso são realizadas no Campus: Cidade Alta e Bom Princípio da FURG-SAP, onde contam salas de aula, biblioteca, centro tecnológico e diversos laboratórios como: Química básica, Química analítica, Físico-química, Física, Microbiologia, Tecnologia Agroindustrial. O Quadro 1 apresenta a infraestrutura e os recursos humanos disponíveis para o atendimento pleno do curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias

Quadro 1 - Infraestrutura e os recursos humanos do curso nas Unidades da Cidade Alta (CA) e Bom Princípio (BP)

Descrição	Quantidade	Área (m ²)	Unidade
Professores	46	-	CA e BP
Técnicos Administrativos em Educação	10	-	
Salas de aula	6	392,13	CA
Salas de aula	12	769,47	BP
Espaço de aprendizagem colaborativo	1	47,52	BP
Biblioteca	1	96,83	BP
Salas de Administração e secretarias			CA e BP
Laboratório de Síntese Orgânica Catalítica – LSO[Cat]	1	51	BP
Laboratório de Pesquisas em Produtos Naturais	1	51	BP
Laboratório de Instrumentação	1	25	BP
CTech - Central de Estudos e Desenvolvimento de Tecnologias Analíticas e de Degradação de Composto	1	55	BP
Laboratório de Engenharia de Processos Agroindustriais	1	115	BP
Laboratório de Tecnologia de Alimentos e Laboratório de Análise de Alimentos - LTAgro	1	128	BP
Laboratório de Microbiologia	1	25	BP
Laboratório de Síntese Orgânica Verde - LABSOV	1	25	BP
Laboratório de Solos	1	51	BP
Laboratório de Termodinâmica e Cinética de Processos Degradativos – LTCPD	1	51	BP
Laboratório de Informática	1	55	BP
Laboratório de Gestão - LabGest	1	20	BP
Laboratório de Análise de Resíduos e Contaminantes – LARCO	1	35	CA
Laboratório de Eletroquímica e Instrumentação	1	35	CA
Laboratório de Síntese Orgânica e de Desenvolvimento de Nanomateriais	1	35	CA
Laboratório de Ensino de Química Analítica	1	80	CA
Laboratório de Química Geral e Bioquímica	1	80	CA
Laboratório de Microbiologia	1	80	CA
Laboratório de Ensino de Química Orgânica	1	80	CA
Laboratório de Ensino e Pesquisa dos Cursos de Engenharia Agroindustrial	1	80	CA
Laboratório de Ensino de Física	1	80	CA

5.1.2 Estrutura curricular

O curso oferece conteúdos básicos e profissionalizantes de Administração; Economia; Algoritmos e Programação; Ciência dos Materiais; Ciência do Ambiente; Eletricidade; Estatística; Expressão Gráfica; Fenômenos de Transporte; Física; Informática; Matemática; Mecânica dos Sólidos; Metodologia Científica e Tecnológica; Química, Desenho Universal, os quais são atendidos através das seguintes disciplinas como Administração; Economia Industrial; Economia e Mercado; Economia Agrícola, Computação; Eletricidade Aplicada; Métodos Estatísticos I; Métodos Estatísticos II; Métodos Estatísticos I; Fenômenos de Transporte I; Fenômenos de Transporte II; Física I; Física II; Computação; Engenharia Econômica; Trabalho de Conclusão I; Trabalho de Conclusão II; Química Geral; Química Geral Experimental; Desenho Técnico.

O curso oferece disciplinas de formação específica de Introdução à Engenharia Agroindustrial, Microbiologia, Controle de Riscos Agroindustriais, Bioquímica, Microbiologia Industrial, Síntese de Processos Agroquímicos, Controle Estatístico da Qualidade, Engenharia Bioquímica, Águas Industriais e de Consumo, Gestão Ambiental, Planejamento e Controle de Produção, Operações Industriais e Equipamentos Agroindustriais I e II, Matérias-primas Agropecuárias, Pesquisa e Operações Aplicadas a Indústria, Processamento de Alimentos I e II, Processos Bioquímicos, Tratamentos de Efluentes, Higiene e Legislação de Alimentos, Planejamento da Gestão Agroindustrial, Gestão da Qualidade, Instalações Agroindustriais, Comercialização de Produtos Agroindustriais e Trabalho de Conclusão I; Trabalho de Conclusão II.

O curso oferece disciplinas optativas de: Libras I e II, Diversidade de Crenças, Análise Instrumental, Introdução à Ciência dos Materiais, Direitos Humanos, Tecnologia de Grãos e Cereais, Tecnologia de Carnes, Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Leites e Derivados e Tecnologia de Bebidas. Os alunos ainda poderão desenvolver atividades complementares cuja finalidade é iniciar os graduandos em práticas voltadas para o ensino, a pesquisa e a extensão. Estas atividades serão realizadas por iniciativa do acadêmico em caráter eletivo e de forma extraclasse, podendo envolver: estágios não-obrigatórios, Trabalhos de iniciação científica, Monitorias, Projetos de ensino, Projetos de iniciação científica, Projetos de extensão, Participação em semanas acadêmicas, Palestras técnicas, Visitas técnicas, Congressos, seminários, feiras e mostras, Apresentação de trabalho científico em congressos, seminários, Cursos de extensão entre outros.

A realização de estágios obrigatórios e não-obrigatórios seguirão a Instrução Normativa Conjunta 01/2016, a qual estabelece procedimentos para realização e acompanhamento de estágios curriculares dos Cursos de Graduação e obedecerão a lei nº 11788 de 25 de Setembro

de 2008, sob supervisão direta da FURG, através de relatórios técnicos e acompanhamento individualizado durante o período de realização de estágio.

O estágio obrigatório considerado dentro das disciplinas de complementação curricular também deverá obedecer a lei citada anteriormente. A coordenação geral dos estágios obrigatório e não-obrigatório será de responsabilidade da comissão de curso, tendo como orientador um professor do curso, o qual terá a incumbência de zelar pela execução dos atos previstos no termo de compromisso e as atividades programadas. O trabalho de conclusão será desenvolvido pelos acadêmicos um projeto de graduação que será considerado o trabalho de conclusão de curso, tendo caráter obrigatório e com o objetivo principal a síntese e integração dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

5.1.3 Projeto final de curso

O Projeto Final de Curso é um componente curricular obrigatório do curso de graduação em Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias da FURG e está organizado nas disciplinas: (02218) Trabalho de Conclusão I e (02224) Trabalho de Conclusão II. O Projeto Final de Curso visa o desenvolvimento de um trabalho técnico-científico conduzido conforme metodologia científica e tem por finalidade a produção de conhecimento através da aplicação de conceitos, análise e síntese de experiências e aprendizagens acumuladas ao longo do curso.

O acadêmico deverá demonstrar capacidade de propor e elaborar um trabalho de síntese e integração de conhecimentos na área de Engenharia Agroindustrial, com ênfase em indústrias alimentícias, de forma autônoma e independente, sob supervisão de um docente do curso ou de área correlata. O Projeto Final de Curso deverá focar temas referentes a processos e/ou produtos e/ou sistemas agroindustriais, devendo contribuir para o desenvolvimento das competências e habilidades requeridas pelo profissional da área de engenharia agroindustrial.

O Projeto Final de Curso será individual, relacionado com as atribuições profissionais e o seu tema será escolhido juntamente com o professor-orientador. Ele será constituído por uma proposta de trabalho, um relatório final (monografia) e uma apresentação oral para banca examinadora, a qual será aberta ao público.

5.1.3.1 Objetivos do projeto final de curso

A realização do Projeto Final de Curso tem os seguintes objetivos:

- Reunir em uma atividade acadêmica de final de curso os conhecimentos científicos adquiridos na graduação e organizados, aprofundados e sistematizados pelo graduando em um trabalho

prático de pesquisa experimental, estudo de casos ou ainda de revisão de literatura sobre um tema preferencialmente inédito, pertinentes a uma das áreas de conhecimento e/ou linha de pesquisa do curso;

- Concentrar em um trabalho acadêmico, a capacidade criadora e de pesquisa do graduando, quanto a: organização, metodologia, conhecimento de técnicas e materiais, domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como clareza e coerência na redação técnica.

5.1.3.2 Etapas da realização do projeto final de curso

O processo de elaboração do Projeto Final de Curso dar-se-á em três etapas: 1. Proposta, avaliação e aprovação do tema a ser desenvolvido e indicação do orientador; 2. Elaboração do projeto e 3. Avaliação do projeto. Para a realização do trabalho, o acadêmico deverá matricular-se nas disciplinas: (02218) Trabalho de Conclusão I e (02224) Trabalho de Conclusão II, correspondentes ao nono (9º) e décimo (10º) semestre da estrutura curricular do curso, respectivamente.

A disciplina de Trabalho de Conclusão I (02218) tem por objetivo a delimitação do tema e estruturação do Projeto Final de Curso. O acadêmico deve apresentar a proposta de tema do projeto e fazer a indicação do professor: orientador e do coorientador, caso houver; bem como deve desenvolver atividades de pesquisa para delimitação do tema e estruturação do projeto. Os procedimentos para apresentação da proposta, elaboração do projeto e para avaliação do projeto são estabelecidos pelos professores da disciplina. A disciplina Trabalho de Conclusão II (02224) tem por objetivo a execução do projeto final, sendo nessa etapa aplicados os conceitos e procedimentos metodológicos para a obtenção dos resultados do projeto. Os procedimentos para elaboração do projeto e para avaliação do projeto, bem como o cronograma são estabelecidos pelos professores da disciplina.

Os projetos propostos deverão ser relativos a tópicos da área de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias, e poderão contemplar:

- Tema Livre: assunto geral da área de engenharia agroindustrial indústrias alimentícias;
- Estágio: análise e resolução de um problema detectado da área de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias durante as atividades de estágio;
- Iniciação Científica: continuação de projeto desenvolvido em projeto de iniciação científica, especificando o aprofundamento a ser realizado. Neste caso, temas relacionados aos projetos de Iniciação Científica, uma declaração assinada deverá ser apresentada, juntamente com a proposta, pelo professor-orientador, explicitando que as atividades a serem executadas será uma continuação do que foi anteriormente desenvolvido.

A proposta do Projeto Final de Curso deverá conter o título e o(s) objetivo(s) do trabalho, a relevância do tema (justificativa) e a estrutura esperada com a sequência das etapas que serão adotadas no desenvolvimento deste projeto. A proposta será avaliada pelos professores responsáveis pela disciplina, os quais verificarão a pertinência com relação às competências e habilidades exigidas para o Engenheiro Agroindustrial Indústrias Alimentícias, conforme Projeto Pedagógico do Curso. Em caso de tema ou estrutura inapropriada, o acadêmico deverá apresentar uma proposta modificada, dentro do prazo estabelecido pelo cronograma divulgado.

5.1.3.3 Orientação do projeto final de curso

O Projeto Final de Curso deverá ser supervisionado por um professor-orientador, que atua na área de conhecimento do curso. Compete ao professor orientador auxiliar o acadêmico na escolha do tema, na elaboração da Proposta e Plano de Trabalho, no desenvolvimento da metodologia, na redação do trabalho, fornecendo subsídios para a execução e melhor concretização do projeto.

A qualquer tempo poderá ocorrer a troca de orientação do acadêmico. A solicitação de troca de orientação poderá ocorrer em comum acordo entre o acadêmico e professor orientador, devendo ser formalizada pelo professor orientador através de justificativa, por escrito, dirigida aos professores responsáveis pela disciplina. Caberá aos professores responsáveis pela disciplina indicar outro professor orientador.

O acadêmico deverá escolher o seu orientador, observando as seguintes regras:

- A orientação será exercida por um professor, que ministra aulas em disciplinas no Curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias da FURG, o qual será escolhido pelo acadêmico;
- O professor-orientador poderá ser auxiliado na sua tarefa por até um professor coorientador;
- A orientação para o desenvolvimento do Projeto Final de Curso deve ocorrer por no mínimo dois semestres letivos, podendo estes ser consecutivos ou não.

5.1.3.4 Elaboração do projeto final de curso

A elaboração do Projeto Final de Curso será desenvolvida nas disciplinas: Trabalho de Conclusão I (02218) e Trabalho de Conclusão II (02224). O Projeto Final de Curso deverá ser estruturado de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) vigentes. O documento final é elemento obrigatório para obtenção do conceito necessário à conclusão das disciplinas, sendo o prazo de entrega estipulado pelos professores responsáveis

através de cronograma divulgado aos acadêmicos. Cabe ao acadêmico estabelecer um cronograma de atividades para o desenvolvimento do trabalho e reuniões periódicas com seu professor orientador, para avaliar o andamento do trabalho, de forma a assegurar as características exigidas para o Projeto Final de Curso.

5.1.3.5 Apresentação oral do projeto final de curso

A apresentação oral do projeto é atividade obrigatória das disciplinas: Trabalho de Conclusão I (02218) e Trabalho de Conclusão II (02224). O acadêmico fará a defesa pública do trabalho, como atividade obrigatória para obter o conceito necessário à conclusão das disciplinas. O tempo de apresentação oral será de, no mínimo 20 (vinte) e no máximo 30 (trinta) minutos. A metodologia utilizada na apresentação será de livre escolha do acadêmico e não será permitida nenhuma interrupção por parte do público presente.

O Projeto Final de Curso deverá ser defendido perante banca examinadora que deverá ser composta por no mínimo 3 (três) membros, preferencialmente qualificados na área de estudo do trabalho, um dos quais deverá ser o professor orientador (ou o professor coorientador), que será o presidente. A composição da banca examinadora, o local e a data da defesa serão definidos pelos professores da disciplina.

A banca examinadora, previamente constituída, realizará a avaliação da exposição das atividades desenvolvidas pelo acadêmico. Ao final da apresentação, cada membro da banca terá o prazo máximo de 15 (quinze) minutos para suas considerações. A critério da banca examinadora poderá ocorrer intervenções por parte do público presente.

5.1.3.6 Avaliação do projeto final de curso

O sistema de avaliação do Projeto Final de Curso é composto pela avaliação do desempenho do acadêmico nas disciplinas: Trabalho de Conclusão I (02218) e Trabalho de Conclusão II (02224), as quais seguem o Sistema de Avaliação II da FURG, com nota mínima para aprovação 5,0. Os critérios de avaliação das disciplinas estão descritos a seguir:

- a) Proposta Inicial do Projeto Final de Curso;
- b) Defesa do Projeto Final de Curso perante banca: b.1) Relatório final do Projeto Final de Curso e b.2) Apresentação oral;
- c) Avaliação do professor orientador;
- d) Avaliação dos professores da disciplina.

A Proposta Inicial do Projeto Final de Curso (item a) corresponde à avaliação pelos professores da disciplina com relação ao enquadramento da proposta dentro das competências e habilidades exigidas para o Engenheiro Agroindustrial Indústrias Alimentícias.

A avaliação da Defesa do Projeto Final de Curso perante a banca (item b) corresponde a avaliação dos membros da banca e diz respeito aos elementos textuais e apresentação oral do projeto.

Cada um dos avaliadores deverá atribuir uma nota de 0 (zero) a 10 (dez) para o projeto, sendo a nota composta pela média da nota atribuída por cada membro da banca. Caso a nota de um dos avaliadores seja inferior a 5,0 (cinco), o trabalho será considerado insatisfatório e deverá ser refeito, cumprindo as recomendações dos avaliadores e devendo ser reapresentado dentro do prazo estipulado para nova avaliação, e reavaliado pelos mesmos avaliadores. Neste caso, serão atribuídas novas notas, as quais serão consideradas no cálculo da média final.

O desenvolvimento do Projeto Final de Curso, bem como a assiduidade e dedicação do acadêmico, serão avaliados pelo professor-orientador e está incluído no item “c” do sistema de avaliação descrito anteriormente. A avaliação dos professores (item d) se dará mediante frequência nas aulas, cumprimento de prazos e realização das etapas estabelecidas em cronograma divulgado no início de cada disciplina.

5.1.4 Estágio Supervisionado

O Estágio é de caráter obrigatório e tem por objetivo proporcionar ao acadêmico as práticas reais da profissão de Engenheiro/a Agroindustrial, completando o itinerário formativo do acadêmico. Está descrito no currículo na forma de disciplina obrigatória 02244 – Estágio Supervisionado que contempla 12 créditos - 180 horas. Nessa etapa o acadêmico tem a possibilidade de aperfeiçoar os conhecimentos teórico-práticos, aperfeiçoar os relacionamentos interpessoais, vivenciar situações-problemas da indústria e da sociedade como um todo, implantar, supervisionar e controlar as soluções de Engenharia, trabalhar e liderar equipes multidisciplinares.

A Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) da FURG, que disponibiliza no site da PRAE-FURG, todas as informações necessárias para os acadêmicos tais como: detalhes dos procedimentos e formulários para a realização do estágio e do relatório final. O Estágio obrigatório segue o estabelecido na Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 e a Instrução Normativa Conjunta Nº 01/2016 da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE e a Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD estabelece procedimentos para a realização e acompanhamento de estágios curriculares dos Cursos de Graduação.

No Apêndice 1 são encontradas as normas para a realização de estágio obrigatório, sendo estas elaboradas pelo NDE do curso.

6.CURRÍCULO PLENO SEMESTRALIZADO

6.1 Disciplinas Obrigatórias

SEMESTRE	CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	C.H..		CRÉD	PRÉ-REQUISITOS
			T	P		
1º SEMESTRE	01442	Geometria Analítica	60		04	_____
	01351	Cálculo I	60		04	_____
	01259	Desenho Técnico	30		02	_____
	02345	Química Geral e Experimental I	60		04	_____
	02178	Introdução a Engenharia Agroindustrial	30		02	_____
	02246	Sistemas Agroindustriais	30		02	_____
2º SEMESTRE	01211	Álgebra Linear I	60		04	01442
	01352	Cálculo II	60		04	01351
	23067	Algoritmos Computacionais	60		04	_____
	07308	Teoria das Organizações	45		03	_____
	02347	Química Geral e Experimental II	60		04	02345
	02245	Fatores de Produção Agroindustrial	60		04	_____
	03195	Física I	60		04	_____
3º SEMESTRE	01265	Mecânica I	60		04	03195
	01444	Cálculo III	60		04	01352
	03196	Física II	60		04	03195
	02289	Química Orgânica I	60		04	02345
	02349	Química Analítica Qualitativa	60		04	02347
	02295	Físico-Química I	60		04	01352; 02347
	07309	Economia e Mercado	45		03	_____

SEMESTRE	CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	C.H.		CRÉD	PRÉ-REQUISITOS
			T	P		
4º SEMESTRE	01268	Mecânica II	60		04	01265
	03197	Física III	60		04	01352
	07310	Contabilidade e Finanças	45		03	07309
	02351	Química Analítica Quantitativa	60		04	02349
	02291	Química Orgânica II	60		04	02289
	02301	Físico-Química II	60		04	02295
	07307	Economia Industrial	45		03	07309
	01449	Equações Diferenciais (EDO-EDP)	60		04	01444
5º SEMESTRE	02187	Introdução aos Processos Industriais	60		04	02295
	02188	Fenômenos de Transporte I	60		04	01449; 03196
	02190	Microbiologia	60		04	02301; 02291
	01270	Eletricidade Aplicada	60		04	03197
	01428	Física Experimental A	45		03	03196
	02191	Termodinâmica I	60		04	02301
	01271	Cálculo Numérico e Computacional	60		04	01449; 23067
	02189	Controle dos Riscos à Saúde e Ambiente nas Agroindustriais	30		02	_____
6º SEMESTRE	02192	Termodinâmica II	60		04	02191
	02193	Engenharia Econômica	45		03	07307
	01448	Probabilidade e Estatística Aplicada	60		04	01211; 01352
	02194	Microbiologia Industrial	60		04	02190; 02301
	02195	Síntese Análise e Avaliação do Processo Agroindustrial	60		04	02187
	02196	Fenômenos de Transporte II	60		04	02188
	02197	Bioquímica	60		04	02289; 02190
	07312	Economia Agrícola	60		04	07309

SEMESTRE	CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	C.H.		CRÉD	PRÉ-REQUISITOS
			T	P		
7º SEMESTRE	02198	Pesquisa Operacional Aplicada a Agroindústria	30		02	_____
	02199	Operações Industriais e Equipamentos para a Agroindústria I	60		04	02188
	02200	Águas Industriais e de Consumo	45		03	02195
	02201	Planejamento e Controle da Produção	60		04	01448
	02206	Controle Estatístico da Qualidade	60		04	01448
	02203	Gestão Ambiental	60		04	02187
	02208	Engenharia Bioquímica	60		04	02197; 02194
	02209	Matérias Primas Agropecuárias	60		04	02197; 02190
07311	Administração	60		04	_____	
8º SEMESTRE	02202	Planejamento e Gestão da Agroindústria	60		04	02201
	02204	Operações Industriais e Equipamentos para a Agroindústria II	60		04	02196
	02205	Tratamento de Efluentes	60		04	02195
	02210	Processamento de Alimentos I	60		04	02199
	02231	Operações Industriais e Equipamentos para a Agroindústria	30		02	02196; 02199
	02212	Processos Bioquímicos	60		04	02208
	02213	Higiene e Legislação para Alimentos	60		04	02194
	02214	Gestão da Qualidade	60		04	_____
9º SEMESTRE	02215	Instalações Agroindustriais Ênfase Indústrias Alimentícias	60		04	_____
	02216	Desenvolvimento do Produto	60		04	01259
	02217	Processamento de Alimentos II	60		04	02210
	02218	Trabalho de Conclusão I	60		04	02210
	02219	Comercialização de Produtos Agroindustriais	60		04	_____
	02220	Estratégias de Mercados Agroindustriais	60		04	_____
10º SEMESTRE	02224	Trabalho de Conclusão II	60		04	02218
	02225	Estágio Supervisionado		1 8 0	12	*

*Ter cursado todas as disciplinas até o 7º semestre, inclusive.

6.2 Disciplinas Optativas

SEMESTRE	CÓDIGO	DISCIPLINAS OPTATIVAS/ELETIVAS	C.H.		CRÉD	PRÉ-REQUISITOS
			T	P		
5º SEMESTRE	10565D	Diversidade Cultural e Relações Étnicos-raciais	75		05	_____
	06497	Língua Brasileira de Sinais I		60	04	_____
6º SEMESTRE	06498	Língua Brasileira de Sinais II		60	04	06497
8º SEMESTRE	02302	Análise Instrumental	60		04	02351; 03197
	02324	Introdução à Ciência dos Materiais	60		04	02345
	08410	Direitos Humanos	30		02	_____
9º SEMESTRE						
	02221	Tecnologia de Grãos e Cereais	60		04	02209
	02222	Tecnologia de Carnes	60		04	02209
	02223	Tecnologia de Frutas e Hortaliças	60		04	02209
10º SEMESTRE						
	02226	Tecnologia de Leite e Derivados	60		04	02209
	02472	Tecnologia de Bebidas	60		04	02209

É obrigatório realizar 180 horas em disciplinas optativas

7. EMENTÁRIO

*Todas Bibliografias básicas das disciplinas encontram-se no Apêndice 2.

7.1 Disciplinas Obrigatórias

1º SEMESTRE

Disciplina: Química Geral e Experimental I

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02345

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 1º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Estequiometria. Estudo do átomo. Tabela periódica. Ligações químicas. Estrutura molecular. Estados da matéria. Propriedades das soluções. Gases. Sólidos. Líquidos.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Geometria Analítica

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - IMEF

Código: 01442

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 1º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Vetores. Produto escalar. Produto Vetorial. Produto Misto. Retas. Planos. Curvas cônicas: parábola, elipse e hipérbole. Superfícies Quádricas. Coordenadas polares. Coordenadas cilíndricas. Coordenadas esféricas.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Cálculo I

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - IMEF

Código: 01351

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 1º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Limites de funções: noção intuitiva, Definição, Teorema do Confronto, Propriedades, Limites Laterais, Limites no Infinito, Limites Infinitos, Indeterminações, Limites Fundamentais. Continuidade, Teorema de Weierstrass, Teorema do Valor Médio, Tipos de Descontinuidade. Derivadas: motivação, definição, interpretação geométrica e física, Derivabilidade e Continuidade, Regras de Derivação, Derivadas das Funções Implícitas, Derivadas das Funções Paramétricas. Propriedades das Funções Deriváveis- Teorema de Rolle, Teorema de Cauchy, Teorema de L'Hospital. Cálculo de Limites Indeterminados. Extremos de Funções de Uma Variável Real: máximos e mínimos, Teste da Primeira Derivada, Teste da Segunda Derivada. Aplicações.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Introdução à Engenharia Agroindustrial

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02178

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 1º semestre

CH total: 36 horas aulas = 30 horas relógio

CH semanal: 02 horas aula

Créditos: 02

Sistema de avaliação: II

Ementa: Apresentação da Engenharia Agroindustrial na Produção Agroquímica e na Indústria de Alimentos; O Papel Social do Engenheiro e Regulamentação Profissional; Indústrias Químicas, de Materiais e Agroindústrias.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Desenho Técnico

Lotação: Escola de Engenharia - EE

Código: 01259

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 1º semestre

CH total: 36 horas aulas = 30 horas relógio

CH semanal: 02 horas aula

Créditos: 02

Sistema de avaliação: I

Ementa: Introdução ao Desenho Técnico, Materiais e sua Utilização; Normas Técnicas para Desenho; Desenho Projetivo, Projeção Cônica e Cilíndrica; Vistas Ortográficas principais e auxiliares; Vistas Ortográficas Seccionais: Cortes e Secções; Cotagem, Perspectiva isométrica.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Sistemas Agroindustriais

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02246

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 1º semestre

CH total: 36 horas aulas = 30 horas relógio

CH semanal: 02 horas aula

Créditos: 02

Sistema de avaliação: I

Ementa: Complexos Agroindustriais no Brasil; O Setor de Insumos e Bens de Produção; A Produção Agropecuária; Processamento e Distribuição; "Agronegócio" e "Marketing".

Pré-Requisitos: Não há.

2º SEMESTRE

Disciplina: Química Geral e Experimental II

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02347

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 2º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Fundamentos de Termodinâmica. Cinética. Ácidos e Bases. Equilíbrios Químicos e Iônico. Eletroquímica.

Pré-Requisitos: Química Geral e Experimental I

Disciplina: Física I

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - IMEF

Código: 03195

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 2º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Mecânica Clássica: medidas de tempo e espaço, Cinemática da Partícula, Leis de Newton, Trabalho e Energia, Momento Linear e Momento Angular, Forças de Inércia. Gravitação: Lei da Gravitação de Newton, Sistema Solar e Movimento Planetário.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Álgebra Linear I

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - IMEF

Código: 01211

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 2º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Sistemas Lineares. Forma de Gauss. Forma de Gauss-Jordan. Espaços vetoriais. Transformações Lineares. Diagonalização de Operadores. Teorema Espectral. Classificação de Cônicas e Quádricas

Pré-Requisitos: Geometria Analítica

Disciplina: Cálculo II

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - IMEF

Código: 01352

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 2º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Diferenciais. Integração: definição, soma de Riemann, Integral Definida, Integração de Funções Contínuas, Teorema Fundamental do Cálculo, Integrais Indefinidas, Mudança de Variável, Integração por Partes, Integrais de Funções Trigonométricas, Integração por Frações Parciais. Aplicações da Integral: cálculo de áreas, volume de sólidos por rotação. Seqüências e Séries Numéricas: definição, convergência. Séries de Funções: definição, Convergência. Séries de Potências. Séries de Taylor.

Pré-Requisitos: Cálculo I

Disciplina: Algoritmos Computacionais

Lotação: Centro de Ciências Computacionais - C3

Código: 23067

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 2º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Algoritmos Estruturados e Linguagem de Programação: conceitos gerais; tipo de algoritmos; Definição de Constantes e Variáveis; Expressões Aritméticas, Lógicas e Literais; Estruturas de Controle de Fluxo; Sequencial, Condicional e Repetição; Estrutura de Dados: Vetores e Matrizes

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Teoria das Organizações

Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis - ICEAC

Código: 07308

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 54 horas aulas = 45 horas relógio

CH semanal: 03 horas aula

Créditos: 03

Sistema de avaliação: I

Ementa: Teoria das Organizações (visão estrutural-funcionalista): a organização e o indivíduo, a Teoria da Burocracia; A Crítica Funcionalista. Visão Sistêmica (abordagens analíticas): Teoria de Sistemas; Teoria da Contingência Estrutural; Teoria Sócio-Técnica; Teoria Institucional; Ecologia Organizacional. Teorias Críticas: organizações pós-burocráticas; Teoria Crítica; Abordagem Pós-Modernas.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Fatores de Produção Agroindustrial

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02245

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 2º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Clima como Fator de Produção Agrícola; Solo como Fator de Produção Agrícola; Preparo e Conservação do Solo; Irrigação; Manejo de Plantas Invasoras; Tratos Culturais e Colheita; Produção Animal e Como se Pode Realizar.

Pré-Requisitos: Não possui.

3º SEMESTRE

Disciplina: Mecânica I

Lotação: Escola de Engenharia (EE)

Código: 01265

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 3º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Grandezas, Unidades e Dimensões, Vetores; Estática dos Pontos Materiais; Equilíbrio; Centróides; Análise de Estruturas; Atrito; Momentos de Inércia; Cinemática; Dinâmica; Dinâmica de Rotação.

Pré-Requisitos: Física I.

Disciplina: Cálculo III

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - IMEF

Código: 01444

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 3º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Funções de Várias Variáveis: domínio, gráfico, limites, continuidade. Derivadas parciais: Interpretação Geométrica, Diferenciabilidade, Derivada de Ordem Superior, Teorema de Schwartz, Regra da Cadeia, Derivadas de Funções Implícitas. Valores Extremos e Pontos de Sela. Integrais Múltiplas. Teorema de Fubini. Áreas e Volumes Através da Integral Dupla. Massa e Centro de Massa. Mudança de Variável Para Integrais Triplas (coordenadas cilíndricas e esféricas). Função Vetorial de Uma Variável: Operações, Limites, Derivadas. Campos Escalares e Vetoriais, Derivada Direcional, Gradiente de um Campo Escalar, Aplicações. Campos Conservativos. Divergência e Rotacional. Integrais de Linha de Um Campo Escalar. Integrais de Linha de Um Campo Vetorial. Trabalho. Independência do Caminho de Integração. Teorema de Green. Integrais de Superfície de Campos Vetoriais. Teorema da Divergência. Teorema de Strokes.

Pré-Requisitos: Cálculo II.

Disciplina: Física II

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - IMEF

Código: 03196

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 2º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Hidrostática e Hidrodinâmica: pressão, Princípio de Pascal, Princípio de Arquimedes, Equação de Bernoulli, viscosidade. Oscilações: oscilador harmônico. Ondas mecânicas, Ondas Sonoras. Termodinâmica: Temperatura e Calor, Primeira Lei da Termodinâmica, Segunda Lei da Termodinâmica, Teoria Cinética dos Gases.

Pré-Requisitos: Física I

Disciplina: Química Orgânica I

Lotação: EQA

Código: 02289

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 3º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Introdução da Disciplina: alguns aspectos históricos e de teoria estrutural. Estrutura Eletrônica e Ligação Química. Estruturas Orgânicas. Reações Orgânicas. Alcanos. Reações de Alcanos. Estereoquímica. Haletos de alquila e organometálicos. Estrutura e Propriedades Físicas de Haletos de Alquila. Uso de Hidrocarbonetos Halogenados, Nomenclatura e Estrutura de Substâncias Organometálicas, Propriedades Físicas e Preparação de Organometálicos, Reações de Organometálicos. Substituição Nucleofílica e Eliminações. Álcoois e Éteres. Alcenos (alquenos). Alcinos (alquinos) e Nitrilos.

Pré-Requisitos: Química Geral e Experimental I.

Disciplina: Química Analítica Qualitativa

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02349

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 3º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Introdução a Química Analítica. Equilíbrio Iônico. Análise Sistemática de cátions e ânions

Pré-Requisitos: Química Geral e Experimental II

Disciplina: Físico-Química I

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02295

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 3º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Gases ideais. Gás não ideal. Termodinâmica química.

Pré-Requisitos: Química Geral e Experimental II; Cálculo II

Disciplina: Economia e Mercado

Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis - ICEAC

Código: 07309

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 54 horas aulas = 45 horas relógio

CH semanal: 03 horas aula

Créditos: 03

Sistema de avaliação: I

Ementa: Estrutura de Mercado; Teoria do Oligopólio; Formação de Preços no Oligopólio; Limites do Crescimento: Diversificação, S/A's; Economia Internacional; Relação Oligopólio e Pequena e Média Empresa; Problemas Estruturais da Economia Brasileira; Industrialização Brasileira; Distribuição de Renda; Análise de Conjuntura; Endividamento Externo.

Pré-Requisitos: Não possui.

4º SEMESTRE

Disciplina: Física III

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - **IMEF**

Código: 03197

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Teoria Eletromagnética: Lei de Coulomb e Eletrostática, Lei de Biot- Savarte Magnetostática, Corrente e Circuitos Elétricos, Lei de Ampère, Lei de Indução de Faraday, Leis de Maxwell e Ondas Eletromagnéticas

Pré-Requisitos: Cálculo II

Disciplina: Mecânica II

Lotação: Escola de Engenharia - EE

Código: 01268

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Estática, Cinemática e Dinâmica do Corpo Rígido; Vibrações Livres Amortecidas e Forçadas; Ondas Estacionárias, Equação das Ondas; Sobreposição, Interferência, Reflexão e Transmissão.

Pré-Requisitos: Mecânica I

Disciplina: Química Analítica Quantitativa

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02351

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Introdução a Análise Quantitativa. Gravimetria. Volumetria de Neutralização. Volumetria de Precipitação. Volumetria de Complexação. Volumetria de Oxi-redução.

Pré-Requisitos: Química Analítica Qualitativa.

Disciplina: Química Orgânica II

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02291

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Aldeídos e Cetonas. Ácidos Carboxílicos. Derivados dos Ácidos Carboxílicos. Conjugação, Sistemas Alílicos, Dienos e Polienos, Compostos Carbonílicos Insaturados, Reações do Tipo Diels-Alder. Benzeno e o Anel Aromático. Substituição Eletrofílica Aromática. Hálitos de Arila e Substituição Nucleofílica Aromática. Fenóis. Aminas. Outras funções nitrogenadas.

Pré-Requisitos: Química Orgânica I

Disciplina: Economia Industrial

Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis - ICEAC

Código: 07307

Duração: semestral

Caráter: obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 54 horas aulas = 45 horas relógio

CH semanal: 03 horas aula

Créditos: 03

Sistema de avaliação: I

Ementa: O estudo da Economia Industrial. Concorrência e Teorias da Organização Industrial. Concentração Industrial e Padrão de Competição. Inovação Tecnológica e Competitividade.

Pré-Requisitos: Economia e Mercado.

Disciplina: Físico-Química II

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02301

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Transformações Físicas das Substâncias Puras. Misturas Simples. Diagrama de Fases. Eletroquímica

Pré-Requisitos: Físico-Química I

Disciplina: Equações Diferenciais (EDO-EDP)

Lotação: Instituto de Matemática, Estatística e Física - IMEF

Código: 01449

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Definição de Equações Diferenciais Ordinárias. Enunciado do Teorema de Existência e Unicidade. Métodos Elementares de Resolução de Equações de Primeira Ordem, Exemplos, Equações Escalares Autônomas de Segunda Ordem. Aplicações a Sistemas Mecânicos Conservativos Unidimensionais. Retrato de Fase para Equações de Primeira e de Segunda Ordem. Equações e Sistemas de Equações Diferenciais Lineares a Coeficientes Constantes com Autovalores Reais. Equações Diferenciais e Sistemas de Equações Diferenciais a Coeficientes Constantes com Autovalores Complexos. Retrato de Fase. Exemplos. Fórmula de Variação das Constantes. Noções de Estabilidade de Pontos de Equilíbrio, Linearização. Transformadas de Laplace. Equações Diferenciais Parciais Lineares de 2ª Ordem: a Equação

de Onda, a Equação do Calor, a Equação de Laplace. Separação de Variáveis. Séries de Fourier em uma e Várias Variáveis. Teoria de Sturm-Liouville. Aplicações.

Pré-Requisitos: Calculo III.

Disciplina: Contabilidade e Finanças

Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis - ICEAC

Código: 07310

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 54 horas aulas = 45 horas relógio

CH semanal: 03 horas aula

Créditos: 03

Sistema de avaliação: I

Ementa: Princípios Contábeis; Estática Patrimonial; Variação do Patrimônio Líquido; Sistema Contábil; Administração Financeira do Ativo, Passivo e Patrimônio Líquido.

Pré-Requisitos: Não há

5º SEMESTRE

Disciplina: Eletricidade Aplicada

Lotação: Escola de Engenharia - EE

Código: 01270

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Noções sobre Geração, Transmissão, distribuição e Utilização de Energia Elétrica; Fundamentos de Corrente Alternada; Riscos de Acidentes e Problemas nas Instalações Elétricas; Introdução a Materiais, Dispositivos, Equipamentos Elétricos e Eletrônicos; Introdução a Fontes de Fornecimento de Energia Elétrica para a indústria; Introdução à Iluminação Artificial; Introdução a Máquinas Elétricas; Experiências de Laboratório.

Pré-Requisitos: Física III

Disciplina: Introdução aos Processos Industriais

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02187

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Balanço Material, Balanço em Processos, Reciclos e Purga com e sem Reação Química, Balanços de Energia, Análise de Processos, Temperatura de Reação, Balanços de Combustão, Balanço em Caldeiras e Fornalhas.

Pré-Requisitos: Físico-Química I.

Disciplina: Fenômenos de Transporte I

Lotação: Escola de Químicas e Alimentos - EQA

Código: 02188

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Conceitos e Definições, Propriedades dos Fluidos, Estática dos Fluidos, Descrição do Movimento de Fluidos, Conservação de Massa, Quantidade de Movimento e Energia no Volume de Controle, as Formas Diferenciais das Equações de Conservação, Análise Dimensional, Escoamento em Dutos Fechados, Escoamentos Externos.

Pré-Requisitos: Equações Diferenciais (EDO-EDP), Física II.

Disciplina: Física Experimental A

Lotação: Instituto de Matemática e Física - IMEF

Código: 01428

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 54 horas aulas = 45 horas relógio

CH semanal: 03 horas aula

Créditos: 03

Sistema de avaliação: I

Ementa: Movimento, Leis de Newton, Energia, Colisões, Rotações, Oscilações, Ondas, Fluidos, Temperatura, Calor, Dilatação térmica.

Pré-Requisitos: Física II

Disciplina: Controle dos Riscos à Saúde e Ambiente nas Agroindústrias

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02189

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 36 horas aulas = 30 horas relógio

CH semanal: 02 horas aula

Créditos: 02

Sistema de avaliação: I

Ementa: Noções de Saúde Ocupacional; Agentes Causadores de Prejuízo à Saúde; Legislação sobre as Condições de Trabalho; Metodologia para Avaliação de Condições de Trabalho; Técnicas de Medição dos Agentes.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Microbiologia

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02190

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Estudo dos micro-organismos e Suas Atividades, em Áreas como Química; Ambiental, Industrial, Solos e Alimentos. Grupos, Espécies e Sorotipos de Micro-organismos Importantes na Produção, Deterioração e Processos de Toxinfecções. Técnicas para Detecção, Enumeração e Identificação de Micro-organismos e Metabólicos Tóxicos.

Pré-Requisitos: Físico-Química II, Química Orgânica II

Disciplina: Termodinâmica I

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02191

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Conceitos básicos de Termodinâmica. Superfície PVT. Equações de Estado. Conservação da Energia. Primeira Lei da Termodinâmica. Efeitos Térmicos. Segunda Lei da Termodinâmica. Aplicações a Processos Cíclicos e Não Cíclicos. Ciclos Termodinâmicos. Relações Entre Propriedades Termodinâmicas de Sistemas Reais. Efeitos da Pressão e Temperatura nas Variáveis dos Processos.

Pré-Requisitos: Físico-Química II

Disciplina: Cálculo Numérico Computacional

Lotação: Instituto de Matemática e Física - IMEF

Código: 01271

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 4º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Introdução; Solução de Equações Polinomiais, Algébricas e Transcendentes. Sistemas de Equações Lineares. Interpolação. Ajuste de curvas. Integração Numérica. Solução Numérica de Equações Diferenciais Ordinárias.

Pré-Requisitos: Equações Diferenciais (EDO-EDP); Algoritmos Computacionais.

6º SEMESTRE

Disciplina: Termodinâmica II

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02192

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Equações de Estado para Misturas. Propriedades Críticas. Regras de Mistura. Fugacidade e Energia Livre. Equilíbrio Líquido-vapor. Constante K de equilíbrio. Diagrama de Fases. Coeficiente de Atividade. Outros Equilíbrios. Equilíbrio Químico. O papel do micro-computador na Termodinâmica Química.

Pré-Requisitos: Termodinâmica I.

Disciplina: Engenharia Econômica

Lotação: Escola de Química e Alimentos -EQA

Código: 02193

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 54 horas aulas = 45 horas relógio

CH semanal: 03 horas aula

Créditos: 03

Sistema de avaliação: I

Ementa: Matemática Financeira; Análise de Substituição de Equipamentos; Elaboração e Análise Econômica de Projetos.

Pré-Requisitos: Economia Industrial.

Disciplina: Probabilidade e Estatística Aplicada

Lotação: Instituto de Matemática e Física - IMEF

Código: 01448

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Estatística descritiva. Probabilidade. Teoria da Amostragem. Estimção. Testes de Hipóteses Paramétricos. Análise de Variância de Um e de Dois Fatores. Correlação. Regressão Linear Simples

Pré-Requisitos: Cálculo II; Álgebra Linear I.

Disciplina: Microbiologia Industrial

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02194

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Processos de Conservação, Condições de Formação de Toxinas, Medidas de Controle de Proliferação nos Alimentos e Sua Aplicação na Indústria, Potencialidade Perigosa em Função do Período de Incubação e Parâmetros de Controle.

Pré-Requisitos: Microbiologia, Físico-Química II

Disciplina: Síntese, Análise e Avaliação de Processos Agroindustriais

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02195

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Criação do Fluxograma do Processo. Heurísticos para a Síntese do Processo. Cálculos de Balanços de Massa e Energia com Ajuda do Computador. Balanços em Processos

Transientes. Métodos Algorítmicos para Detalhar a Síntese de Processos. Otimização do Projeto. Potencial Econômico do Processo

Pré-Requisitos: Introdução aos Processos Industriais

Disciplina: Fenômenos de Transporte II

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02196

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Fundamentos de Transferência de Calor, Equação da Difusão de Calor, Condução em Estado Estacionário e Transiente, Fundamentos da Transferência de Calor por Convecção, Escoamento Externo, Escoamento Interno, Ebulição e Condensação, Equipamentos de Transferência de Calor, Transferência de Calor por Radiação

Pré-Requisitos: Fenômenos de Transporte I.

Disciplina: Bioquímica

Lotação: Escola de Química e Alimentos -EQA

Código: 02197

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: A Célula e sua Organização Bioquímica. Química de Carboidratos, Aminoácidos e Proteínas, Lipídios e Ácidos Nucleicos. Enzimas e Coenzimas. Introdução ao Metabolismo. Metabolismo de Carboidratos. Metabolismo de Lipídios. Metabolismo de Aminoácidos e Proteínas. Metabolismo de Nucleotídeos. Integração Metabólica.

Pré-Requisitos: Química Orgânica I, Microbiologia.

Disciplina: Economia Agrícola

Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis - ICEAC

Código: 07312

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Modelo Primário-Exportador; Economia de Enclaves; Teses do Desenvolvimento e o Papel da Agricultura; Progresso Técnico na Agricultura Brasileira; Formação dos Complexos Agroindustriais; Análise do "Agribusiness" Brasileiro.

Pré-Requisitos: Economia e Mercado.

7º SEMESTRE

Disciplina: Pesquisa Operacional Aplicada a Agroindústria

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02198

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 36 horas aulas = 30 horas relógio

CH semanal: 02 horas aula

Créditos: 02

Sistema de avaliação: I

Ementa: Metodologia da Pesquisa Operacional; Tipos de Problemas que Podem ser Resolvidos por Esta Metodologia; Modelagem de Problemas; Estudos de Casos Voltados para a Indústria Química, de Materiais e Agroindústria.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Operações Industriais e Equipamentos para a Agroindústria I

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02199

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Dinâmica da partícula e Teoria de mistura. Operações Mecânicas: Filtração - Centrifugação - Sedimentação - Peneiramento – Moagem. Mistura - Agitação. Classificação das Máquinas Hidráulicas. Classificação das Máquinas Geratrizes ou Bombas. Bombas Centrífugas. Bombas de deslocamento Positivo. Turbinas Hidráulicas. Ventiladores.

Pré-Requisitos: Fenômenos de Transporte I.

Disciplina: Águas Industriais e de Consumo

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02200

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 54 horas aulas = 45 horas relógio

CH semanal: 03 horas aula

Créditos: 03

Sistema de avaliação: I

Ementa: Águas. Grandezas Usadas e Unidades para Controle de Qualidade. Água para Fins Industriais e Potável. Processos de Tratamento Usados. A Corrosão em Águas de Caldeiras. Prevenção. Combate ao Oxigênio e CO₂ Dissolvidos na Água. Influência do pH na Corrosão do Aço. Contaminantes. Medições Analíticas da Água. Curva Sag de Oxigênio.

Pré-Requisitos: Síntese, Análise e Avaliação de Processos Agroindustriais.

Disciplina: Administração

Lotação: Instituto de Ciências Econômicas, Administrativas e Contábeis - ICEAC

Código: 07311

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Organizações: estrutura, cultura e estratégia; Planejamento e Gestão; Processo de Decisão

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Planejamento e Controle da Produção

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02201

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Previsão da Demanda em Curto Prazo; Controle de Estoques. Planejamento Agregado; Programação e Controle de Sistemas Contínuos; Programação e Controle de Sistemas Intermitentes; Emissão de Ordens.

Pré-Requisitos: Probabilidade e Estatística Aplicada.

Disciplina: Gestão Ambiental

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02203

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: A Engenharia, o Meio Ambiente, a Ecologia e o Desenvolvimento Sustentável. Legislação Ambiental e as Licenças Ambientais (LP, LI, LO e TAC), Impactos Ambientais Resultantes da Ação Humana. Controle Ambiental. Gerenciamento de Resíduos e Efluentes. Normas ISSO 14000. Sistemas de Gestão Ambiental. Auditoria Ambiental.

Pré-Requisitos: Introdução aos Processos Industriais

Disciplina: Controle Estatístico da Qualidade

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02206

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Conceitos Básicos de Controle; Introdução à Metrologia Industrial; Controle Estatístico do Processo; Capacidade do Processo; Inspeção por Amostragem; Análise do Efeito e do Modo de Falha.

Pré-Requisitos: Probabilidade e Estatística Aplicada

Disciplina: Engenharia Bioquímica

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02208

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Introdução aos Processos Fermentativos. Cinética e Cálculo de Biorreatores. Fermentação Descontínua. Fermentação Contínua. Esterilização de Meios. Esterilização de Ar. Aeração e Agitação. Otimização de Processos Biotecnológicos. Medição e Controle de Processos Fermentativos. Recuperação dos Produtos de Fermentação. Variação de Escala.

Pré-Requisitos: Bioquímica; Microbiologia Industrial

Disciplina: Matérias-Primas Agropecuárias

Lotação: EQA.

Código: 02209

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 7º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Caracterização, Morfologia, Composição Química, Manipulação e Armazenamento de Matérias-primas de Origem Vegetal e Animal. Fontes de Produção e Utilização das Matérias-primas Agropecuárias. Interface da Matéria-prima com o Produto Terminado e Processado.

Pré-Requisitos: Microbiologia; Bioquímica

8º SEMESTRE

Disciplina: Planejamento e Gestão da Agroindústria

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02202

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Planejamento e Controle de Grandes Projetos; Tópicos Especiais em Planejamento e Controle da Produção.

Pré-Requisitos: Planejamento e Controle da Produção.

Disciplina: Operações Industriais e Equipamentos para a Agroindústria II

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02204

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Equipamentos de Troca Térmica. Evaporação. Psicrometria. Operações de Contato Gás-sólido (Secagem). Operações de Contato Gás-líquido (Absorção e Umidificação). Operações por Estágios: Destilação. Operações por Estágios: Sólido-Líquido/Líquido-Líquido

Pré-Requisitos: Fenômenos de Transporte II

Disciplina: Tratamento de Efluentes

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02205

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Tratamento Prévio. Tratamento Primário. Tratamento Biológico. Tratamento Terciário. Disposição e Tratamento de Lodos. Poluição Atmosférica. Operações de Tratamento de Emissões Aéreas. Estudo de Casos.

Pré-Requisitos: Síntese, Análise e Avaliação de Processos Agroindustriais.

Disciplina: Processamento de Alimentos I

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02210

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Histórico da Tecnologia de Alimentos. Operações Mecânicas da Tecnologia de Alimentos. Operações das Matérias-primas Alimentares. Operações Tecnológicas de Conservação de Alimentos por Processos Químicos.

Pré-Requisitos: Operações Industriais e Equipamentos para a Agroindústria I.

Disciplina: Operações Industriais e Equipamentos para a Agroindústria

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02231

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 36 horas aulas = 30 horas relógio

CH semanal: 02 horas aula

Créditos: 02

Sistema de avaliação: I

Ementa: Dinâmica da Partícula e Teoria de Mistura. Operações Mecânicas: Filtração - Centrifugação - Sedimentação - Peneiramento – Moagem. Mistura - Agitação. Classificação das Máquinas Hidráulicas. Classificação das Máquinas Geratrizes ou Bombas. Bombas Centrífugas. Bombas de Deslocamento Positivo. Turbinas Hidráulicas. Ventiladores. Equipamentos de Troca Térmica. Evaporação. Psicrometria. Operações de Contato Gás-sólido (Secagem). Operações de Contato Gás-líquido (Absorção e Umidificação). Operações por Estágios: Destilação. Operações por Estágios: Sólido-Líquido/Líquido-Líquido

Pré-Requisitos: Fenômenos de Transporte II; Operações Industriais e Equipamentos para a Agroindústria I.

Disciplina: Processos Bioquímicos

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02212

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Panorama da Agroindústria no Brasil; Tecnologia dos Processos Fermentativos: Produção de Biomassa (bactérias, leveduras, fungos e microalgas); Fermentação Alcoólica (álcool e bebidas alcoólicas); Produção de Enzimas; Produção de Ácidos por Micro-organismos (ácidos orgânicos, iogurtes, carnes fermentadas, vegetais fermentados, vinagre); Produção de Solventes por Micro-organismos.

Pré-Requisitos: Engenharia Bioquímica

Disciplina: Higiene e Legislação para Alimentos

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02213

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Principais Intoxicações de Alimentos de Origem Bacteriana. Infecções por Outros Micro-organismos. Doenças Transmitidas por Alimentos Provocadas por Agentes não Microbianos. A Sanificação das Indústrias de Alimentos. Legislação de Alimentos.

Pré-Requisitos: Microbiologia Industrial

Disciplina: Gestão da Qualidade

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02214

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Conceitos Básicos de Qualidade e Gestão da Qualidade; Enfoques para Gestão da Qualidade; Sistemas de Gestão da Qualidade; Aspectos Econômicos da Qualidade; Aspectos Humanos da Qualidade; Gerência da Qualidade Total.

Pré-Requisitos: Não possui.

9º SEMESTRE

Disciplina: Instalações Agroindustriais Ênfase Indústrias Alimentícias

Lotação: Escola Química e Alimentos -EQA

Código: 02215

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Estratégia da Produção; Metodologia do Projeto da Fábrica; Dimensionamento dos Fatores da Produção; Construção do "Layout" Industrial; Ergonomia e Segurança das Instalações Industriais.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Desenvolvimento do Produto

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02216

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Gestão do Desenvolvimento do Produto; Metodologia de Projeto do Produto; Técnicas Aplicadas ao Projeto de Produto; Ergonomia do Produto; Embalagens; Propriedade Industrial; Direito do Consumidor.

Pré-Requisitos: Desenho Técnico.

Disciplina: Processamento de Alimentos II

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02217

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Operações das Matérias-primas Alimentares. Operações de Transformação das Matérias-primas - de Extração, Separação e Complementares. Operações Tecnológicas de Conservação de Alimentos por Processos Físicos.

Pré-Requisitos: Processamento de Alimentos I.

Disciplina: Trabalho de Conclusão I

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02218

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: II

Ementa: Metodologia de Pesquisa; Elaboração do Plano de Trabalho de Conclusão; Seminário Inicial.

Pré-Requisitos: Processamento de Alimentos I

Disciplina: Comercialização de Produtos Agroindustriais

Lotação: Escola de Química e Alimentos -EQA

Código: 02219

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Formas de Comercialização; Contratos Inter-Cadeias Agroindustriais; Cooperativas; Mercados de Produtos e "Commodities"; Mercado Futuro; Comércio Exterior.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Estratégias de Mercados Agroindustriais

Lotação : Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02220

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Papel do "Marketing" na Empresa e na Economia; "Marketing" no Sistema Agroindustrial; Oferta e Demanda no Sistema Agroalimentar; Comportamento do Consumidor; Pesquisa de Mercado; "Marketing- Mix"; Planejamento Estratégico.

Pré-Requisitos: Não possui..

10º SEMESTRE

Disciplina: Trabalho de Conclusão II

Lotação: Escola de Químico e Alimentos - EQA

Código: 02224

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 10º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: II

Ementa: Metodologia de Pesquisa; Continuação do Trabalho de Conclusão; Apresentação do Trabalho Final.

Pré-Requisitos: Trabalho de Conclusão I.

Disciplina: Estágio Supervisionado

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02225

Duração: Semestral

Caráter: Obrigatória

Localização no QSL: 10º semestre

CH total: 216 horas aulas = 180 horas relógio

CH semanal: 12 horas

Créditos: 12

Sistema de avaliação: II

Ementa: Permanência Teórico Prática para Estágio Realizado na Agroindústria.

Pré-Requisitos: Ter concluído o 7º Semestre.

7.2 Disciplinas optativas

Disciplina: LIBRAS I

Lotação: Instituto de Letras e Artes - ILA

Código: 06497

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Fundamentos linguísticos e Culturais da Língua Brasileira de Sinais - Libras. Desenvolvimento de Habilidades Básicas Expressivas e Receptivas em Libras para Promover a Comunicação entre Seus Usuários. Introdução aos Estudos Surdos.

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Diversidade Cultural e Relações Étnicos-raciais

Lotação: Instituto de Ciências Humanas e da Informação - ICHI

Código: 10565D

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 5º semestre

CH total: 90 horas aulas = 75 horas relógio

CH semanal: 05 horas

Créditos: 05

Sistema de avaliação: I

Ementa: A questão Étnico-racial no Brasil a partir da Formação do Pensamento brasileiro sobre os Conceitos de Raça, Cultura e Etnia. Problematização das Concepções de Raça, racismo e etnicidade. A questão das raças no pensamento brasileiro. O cientificismo e as Teorias Racialistas no Século XIX e início do XX. As relações de Alteridade e Cultura. As Questões Étnico-raciais no Brasil e na Escola; 15 horas de atividades formativas (prática pedagógica)

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: LIBRAS II

Lotação: Instituto de Letras e Artes - ILA

Código: 06498

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 6º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: A Língua Brasileira de Sinais - Libras: características básicas da fonologia. Emprego das Libras em Situações Discursivas Formais: vocabulário, morfologia, sintaxe e semântica. Prática do Uso de Libras em Situações Discursivas mais Formais.

Pré-Requisitos: LIBRAS I

Disciplina: Análise Instrumental

Lotação: Escola de Químicas e Alimentos -EQA

Código: 02302

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Métodos Espectroquímicos. Métodos Eletroquímicos. Métodos Cromatográficos.

Pré-Requisitos: Química Analítica Quantitativa; Física III

Disciplina: Introdução à Ciência dos Materiais

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02324

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Perspectiva Histórica, Classificação dos Materiais, Propriedades dos Materiais (elétricas, térmicas, magnéticas e óticas), Estrutura Atômica, Ligação Química, Atrações Interatômicas, Estruturas Cristalinas e Não Cristalinas, Imperfeições em Sólidos (discordâncias e defeitos), Falha (fratura, fadiga, fluência), Transformações de Fase, Deformação Elástica e Plástica, Compósitos em Materiais, Seleção de Materiais e Preparação de um Projeto.

Pré-Requisitos: Química Geral e Experimental I

Disciplina: Direitos Humanos

Lotação: Faculdade de Direito - FADIR

Código: 08410

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 8º semestre

CH total: 36 horas aulas = 30 horas relógio

CH semanal: 02 horas aula

Créditos: 02

Sistema de avaliação: I

Ementa: Reconhecimento Jurídico e Social dos Direitos Humanos. Cidadania, Direitos Humanos e Direitos Fundamentais. As gerações dos Direitos Humanos. As garantias jurídicas e Jurisdicionais dos Direitos Humanos Fundamentais. Direitos Humanos e Meio Ambiente. Povos e Territorialidade. Estatuto do índio. Estatuto da Igualdade Racial. Demarcação das Terras Indígenas e Titularidade das Terras Quilombolas. Conceito de Raça e Etnicidade. Políticas de Ação Afirmativa: cotas raciais nas universidades e no serviço público. Racismo. O Direito e as Relações étnico-raciais

Pré-Requisitos: Não possui.

Disciplina: Tecnologia de Grãos e Cereais

Lotação: Escola de Química e Alimentos -EQA

Código: 02221

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Produção, Composição química. Classificação e Qualidade dos Principais Grãos e Cereais. Processamento Tecnológico de Soja, Trigo, Arroz, Milho. Produtos e Subprodutos. Farinhas, Farelos, Óleos e sua Aplicação na Indústria de Alimentos.

Pré-Requisitos: Matérias-primas Agropecuárias

Disciplina: Tecnologia de Carnes

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02222

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Processamento Tecnológico e Necessidades Associadas ao Processamento Industrial da Carne. Composição Química, Processos Bioquímicos Envolvidos e Variações Estacionais de Seus Componentes, Envolvendo Tratamentos de Produção, Conservação e Transformação de Carnes e Derivados.

Pré-Requisitos: Matérias-primas Agropecuárias

Disciplina: Tecnologia de Frutas e Hortaliças

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02223

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 9º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Recepção da Matéria-prima, Limpeza e Seleção. Processamento. Controle de Qualidade. Produtos Industrializados. Embalagens Utilizadas. Aproveitamento dos Resíduos. Equipamentos, Especificações. Fluxograma. Cálculo dos Rendimentos e dos Custos Industriais dos Produtos Derivados de Frutas e Hortaliças.

Pré-Requisitos: Matérias-primas Agropecuárias

Disciplina: Tecnologia de Leite e Derivados

Lotação: Escola de Química e Alimentos -EQA

Código: 02226

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 10º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Síntese do Leite; Produção Higiênica do Leite; Propriedades Físico-químicas e Sensoriais do Leite; Alterações e Defeitos do Leite; Recepção do Leite na Plataforma da Indústria; Tecnologia do Leite de Consumo; de Leites Modificados; Queijos; Manteiga; Creme; Sorvetes; Higienização da Indústria de Laticínios.

Pré-Requisitos: Matérias-primas Agropecuárias

Disciplina: Tecnologia de Bebidas

Lotação: Escola de Química e Alimentos - EQA

Código: 02472

Duração: Semestral

Caráter: Optativa

Localização no QSL: 10º semestre

CH total: 72 horas aulas = 60 horas relógio

CH semanal: 04 horas aula

Créditos: 04

Sistema de avaliação: I

Ementa: Introdução à Tecnologia de Bebidas. Classificação das Bebidas. Bebidas não Alcoólicas. Bebidas Fermentadas. Bebidas Destiladas. Bebidas Retificadas. Bebidas Obtidas por Misturas. Novos Produtos. Embalagens para Bebidas. Análise Sensorial de Bebidas. Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Bebidas. Micro-organismos Deteriorantes e Patogênicos em Bebidas. Legislação e Desenvolvimento de uma Indústria de Bebidas

Pré-Requisitos: Matérias-primas Agropecuárias

9. Apêndice 1 – Normas de Estágio Curricular do Curso de Graduação em Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias

A coordenação de Curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias, no uso das atribuições no Regimento Geral da Universidade Federal do Rio Grande, estabelecido pela Resolução 015/2009 do CONSUN e seguindo a Lei Federal no 11.788/08 e a Deliberação 31/2016 da FURG, em conjunto com o Núcleo Docente Estruturante, dispõe sobre a regulamentação complementar sobre os pré-requisitos do acadêmico na realização dos Estágios Obrigatório e Não-obrigatório.

1- Estágio Não-obrigatório

1.1 São requisitos para a realização de Estágio Não-obrigatório:

- Estar matriculado no Curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias;
- Ter cursado e ter sido aprovado na disciplina de Introdução a Engenharia Agroindustrial;
- Ter concluído 20% das disciplinas obrigatórias, existentes no QSL do curso vigente e pelo menos 1 (uma) das seguintes disciplinas: Química Analítica Qualitativa, Química Orgânica I ou Físico-química I;

1.2 Solicitação:

o discente deve fazer a solicitação de Estágio Não-obrigatório à coordenação do Curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias mediante apresentação da documentação necessária, seguindo as indicações disponibilizadas na página da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE), <https://prae.furg.br/713-documentacao-de-estagio.html>.

1.3 Carga horária:

A carga horária do estágio deverá ser de no máximo 30 horas semanais de atividade, em período letivo; e, no máximo de 8 horas diárias de atividade de 40 horas semanais em período de férias, não sendo considerados finais de semana e feriados. O estágio poderá ter duração de até 6 meses, renovável semestralmente e não poderá exceder de 2 anos, a serem cumpridos respeitando-se os requisitos mínimos das habilitações do acadêmico. A remuneração é obrigatória.

1.4 Professor-Orientador:

O professor-orientador do Estágio Não-obrigatório deverá pertencer ao Núcleo EQA-SAP.

Cabe ao professor-orientador:

- Colaborar com o acadêmico na elaboração do programa das atividades a serem desenvolvidas no estágio;
- Acompanhar o desenvolvimento das atividades programadas;
- Realizar encaminhamentos necessários para implementação do estágio;
- Receber o Relatório Final de Estágio e propor eventuais correções;

1.5 Relatório Final de Estágio:

- O Relatório Final de Estágio deverá contemplar o arquivo disponibilizado pela PRAE em “Exemplo de Relatório de Estágio Não Obrigatório”, disponível em <https://prae.furg.br/713-documentacao-de-estagio.html>

2- Estágio Obrigatório

2.1 São requisitos para a realização de estágio obrigatório:

- Estar matriculado no Curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias;
- Ter cursado todas as disciplinas até o 7º semestre, inclusive;

OBS.: O acadêmico poderá realizar o estágio obrigatório, se tiver os requisitos necessários, a qualquer tempo. A matrícula na disciplina de 02244 - Estágio Supervisionado deve seguir o calendário acadêmico da FURG, bem como oferta da disciplina no curso.

2.2 Solicitação:

O discente deve fazer a solicitação de estágio obrigatório à coordenação do Curso de Engenharia Agroindustrial Indústrias Alimentícias com a documentação necessária, seguindo as indicações disponibilizadas na página da Pró-reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE), <https://prae.furg.br/713-documentacao-de-estagio.html>.

2.3 Carga horária:

O estágio terá carga horária mínima de 180 horas. A carga horária do estágio deverá ser de no máximo 30 horas semanais de atividade, em período letivo; e, no máximo de 8 horas diárias de atividade e 40 horas semanais em período de férias, não sendo considerados finais de semana e feriados. A remuneração é facultativa. O professor-orientador deverá pertencer ao Núcleo EQA-SAP.

2.4 Professor da disciplina:

Cabe ao professor da disciplina:

- Acompanhar o andamento da implementação do estágio obrigatório conforme documentação necessária e encaminhamentos para PRAE;

- Elaborar calendário de entrega do relatório final de estágio e das apresentações orais, tendo como prazo máximo 10 (dez) dias antes do término do semestre letivo;
- Receber o Relatório Final de Estágio, após validação do professor-orientador;
- Estabelecer os critérios para as notas do Relatório Final de Estágio e Apresentação Oral e encaminhá-los ao Professor-orientador;
- Estabelecer ficha de Avaliação do Estagiário para encaminhamento à Empresa contratante;
- Participar da Apresentação do relato dos estágios obrigatórios em conjunto com o Professor-orientador e a Coordenação de Curso;
- Encaminhar à Unidade Acadêmica a indicação do Professor-orientador;
- Ao final do semestre, entregar o documento do Relatório Final do Estágio à Coordenação de Curso.

2.5 Professor-orientador:

O Professor-orientador do Estágio Obrigatório deverá pertencer ao Núcleo EQA-SAP.

Cabe ao professor-orientador:

- Colaborar com o acadêmico na elaboração do programa das atividades a serem desenvolvidas no estágio;
- Acompanhar o desenvolvimento das atividades programadas;
- Receber o Relatório Final de Estágio e propor eventuais correções;
- Participar como avaliador na Apresentação do Relato de Estágio Obrigatório;
- Atribuir a nota final do estágio, levando em consideração o desenvolvimento do programa estabelecido, o Relatório Final do Estágio, a Apresentação do Relato de Estágio e a Avaliação efetuada pelo supervisor de estagiário na Empresa.

2.6 Relatório Final do Estágio Obrigatório e Apresentação do Relato de Estágio

Orientações gerais:

- A entrega do Relatório Final de Estágio deverá anteceder a última semana do semestre letivo, conforme calendário proposto pelo professor da disciplina;
- Após correção do Relatório Final de Estágio, entregá-lo ao professor da disciplina;
- O Relatório Final de Estágio deverá contemplar o arquivo disponibilizado pela PRAE em “Exemplo de Relatório de Estágio Obrigatório”, disponível em <https://prae.furg.br/713-documentacao-de-estagio.html>, além da inserção de um infográfico.
- O Relatório Final de Estágio deverá seguir a norma ABNT NBR 10719/2015 ou equivalente seguindo as atualizações determinadas pela ABNT;
- O infográfico poderá ser divulgado pela coordenação de curso, portanto deve ter essa autorização da Empresa;
- O acadêmico apresentará um breve relato de estágio, máximo 15 minutos, sobre as atividades realizadas no estágio obrigatório. A Apresentação do Relato de Estágio poderá ser realizada em formato *online*, caso o acadêmico esteja realizando o estágio em cidade distante ao Campus FURG-SAP.
- A Banca para Apresentação do Relato de Estágio será composta por pelo menos o Professor-orientador, o Professor da disciplina e a Coordenação de curso. Caso seja possível, indica-se a participação do Supervisor de estagiário na Empresa, em caráter opcional.

OBS.: Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do curso, ouvindo de acordo com a natureza do assunto, a Unidade Acadêmica.

10. Apêndice 2 – Lista de Bibliografia Básica do Curso

Nome da Disciplina	Título - Imprensa (Cidade, Editora e Ano de Publicação)	Volume
Desenho Técnico	Traçados em desenho geométrico / Felix O. Rivera , Juarenze C. Neves e Dinei N. Gonçalves. - Rio Grande : FURG, 1986.	-
Desenho Técnico	Desenho tecnico basico : fundamentos teoricos e exercicios a mao livre / Jose Carlos M. Bornancini, Nelson Ivan Petzold, Henrique Orlandi Junior. - Porto Alegre : UFRGS, 1981.	v. 1
Desenho Técnico	Desenho tecnico basico : fundamentos teoricos e exercicios a mao livre / Jose Carlos M. Bornancini, Nelson Ivan Petzold, Henrique Orlandi Junior. - Porto Alegre : UFRGS, 1981.	v. 2
Desenho Técnico	Normas para desenho técnico / ABNT ; edição organizada por Paulo de Barros Ferlini. - Porto Alegre : Rio de Janeiro : Globo, 1981.	-
Desenho Técnico	Comunicação gráfica moderna / Frederick E. Gieseke ... [et all.] ; tradução de Alexandre Kawano ... [et al.] ; coordenação de Liang-Yee Cheng. - Porto Alegre : Bookman, 2002. -	-
Desenho Técnico	Desenho técnico e tecnologia gráfica / Thomas E. French, Charles J. Vierck. - São Paulo : Globo, 2005.	-
Desenho Técnico	Desenho técnico moderno. / Arlindo Silva ... [et. al.]. Rio de Janeiro, RJ : LTC, 2011.	-
Desenho Técnico	Introdução ao desenho técnico / Antônio Luís Schifino Valente, Tairine Osório Ferri, Tiago Pacheco Wermuth. - Porto Alegre : Cidadela, 2016.	-
Cálculo I	O cálculo com geometria analítica / Louis Leithold; tradução Antonio Paques, Otilia Teresinha W. Paques e Sebastião Antonio José Filho ; revisão técnica de Seiji Hariki. - São Paulo : Harbra, c1986.	v. 1

Cálculo I	Cálculo A : funções, limite, derivação, integração / Diva Marília Flemming, Miriam Buss Gonçalves. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2007.	-
Cálculo I	Cálculo / George B. Thomas ; [colaboração] Maurice D. Weir, Joel Hass, Frank R. Giordano ; tradução Luciana do Amaral Teixeira, Leila Maria Vasconcellos Figueiredo. - São Paulo : Person : Addison Wesley, 2009.	v. 1
Cálculo I	Cálculo / James Stewart ; revisão técnica Eduardo Garibaldi. - São Paulo : Cengage Learning, 2016.	v. 1
Cálculo I	Cálculo / Howard Anton, Irl Bivens, Stephen Davis ; tradução Claus Ivo Doering. - Porto Alegre : Bookman, 2014.	v. 1
Geom. Analítica	Geometria analítica : um tratamento vetorial / Paulo Boulos e Ivan de Camargo. - São Paulo : McGraw-Hill, 1987.	-
Geom. Analítica	O cálculo com geometria analítica / Louis Leithold ; tradução Cyro de Carvalho Patarra ; revisão técnica Wilson Castro Ferreira e Silvio Pregnotatto. - São Paulo : Harbra, c1994.	v. 1
Geom. Analítica	O cálculo com geometria analítica / Louis Leithold ; tradução Cyro de Carvalho Patarra ; revisão técnica Wilson Castro Ferreira e Silvio Pregnotatto. - São Paulo : Harbra, c1994.	v. 2
Geom. Analítica	Geometria analítica : um tratamento vetorial / Ivan de Camargo, Paulo Boulos. - São Paulo : Prentice Hall, 2005.	-
Geom. Analítica	Vetores e geometria analítica / Paulo Winterle. - São Paulo : Makron Books, 2000.	-
Geom. Analítica	Geometria analítica / Alfredo Steinbruch, Paulo Winterle. - São Paulo : Pearson Makron Books, c1987.	-
Int. Eng. Agroind.	Introdução a engenharia / Edward Krick ; tradução e adaptação de Heitor Lisboa de Araújo. - Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1970. -	-
Int. Eng. Agroind.	Introdução à engenharia química / Nilo Indio do Brasil. - Rio de Janeiro : Interciência, 2004.	-
Int. Eng. Agroind.	Introdução à engenharia / Mark T. Holtzaple, W. Dan Reece ; tradução de J. R. Souza. - Rio de Janeiro : LTC, 2012.	-
Sistemas Agroindust.	Administração de marketing / Philip Kotler ; revisão técnica de Arão Sapiro. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2000.	-
Sistemas Agroindust.	Gestão agroindustrial : GEPAI : Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais / coordenador Mário Otávio Batalha. -	v. 1

	São Paulo : Atlas, 2007.	
Quí. Ger. Exp. I	Química geral / John B. Russell ; coordenação Maria Elizabeth Brotto ; tradução e revisão de Márcia Guekezian ... [et al.]. - São Paulo : Pearson Makron Books, 1994.	v. 1
Quí. Ger. Exp. I	Química geral / John B. Russell ; coordenação Maria Elizabeth Brotto ; tradução e revisão de Márcia Guekezian ... [et al.]. - São Paulo : Pearson Makron Books, 1994.	v. 2
Quí. Ger. Exp. I	Química geral / John B. Russell ; coordenação Maria Elizabeth Brotto ; tradução e revisão de Márcia Guekezian ... [et al.]. - São Paulo : Pearson Makron Books, 1994.	-
Quí. Ger. Exp. I	Química : a ciência central / Theodore L. Brown ... [et al.] ; tradução Robson Mendes Matos. - São Paulo : Prentice Hall, c2005.	-
Quí. Ger. Exp. I	Práticas de química para engenharias / Daltamir Maia. - Campinas : Atomo, 2008.	-
Quí. Ger. Exp. I	Química geral : conceitos essenciais / Raymond Chang ; tradução Maria José Ferreira Rebelo ... [et al.]. - Porto Alegre : AMGH, 2010.	-
Quí. Ger. Exp. I	Fundamentos de química experimental / Mauricio Gomes Constantino, Gil Valdo José da Silva, Paulo Marcos Donate. - São Paulo : Edusp, 2011.	-
Álgebra Linear I	Álgebra linear / Alfredo Steinbruch, Paulo Winterle. - São Paulo : Pearson Makron Books, c1987.	-
Álgebra Linear I	Algebra linear / Bernard Kolman ; traduzido por Joao Pitombeira de Carvalho. - Rio de Janeiro : Guanabara, 1987. -	-
Álgebra Linear I	Álgebra linear com aplicações / Howard Anton, Chris Rorres ; tradução de Claus Ivo Doering. - Porto Alegre : Bookman, 2001.	-
Álgebra Linear I	Vetores e matrizes : uma introdução à álgebra linear / Nathan Moreira dos Santos ; [colaboradores] Doherty Andrade e Nelson Martins Garcia. - São Paulo : Thompson Learning, 2007.	-
Álgebra Linear I	Introdução à álgebra linear / Alfredo Steinbruch, Paulo Winterle. - São Paulo : Pearson Education, [1997].	-
Cálculo II	Cálculo A : funções, limite, derivação, integração / Diva Marília Flemming, Miriam Buss Gonçalves. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2007.	-

Cálculo II	Cálculo / George B. Thomas ; [colaboração] Maurice D. Weir, Joel Hass, Frank R. Giordano ; tradução Luciana do Amaral Teixeira, Leila Maria Vasconcellos Figueiredo. - São Paulo : Person : Addison Wesley, 2009.	v. 2
Cálculo II	Cálculo / Howard Anton, Irl Bivens, Stephen Davis ; tradução Claus Ivo Doering. - Porto Alegre : Bookman, 2007.	v. 1
Cálculo II	Cálculo / Howard Anton, Irl Bivens, Stephen Davis ; tradução Claus Ivo Doering. - Porto Alegre : Bookman, 2007.	v. 2
Cálculo II	Cálculo / James Stewart ; tradução técnica de Antonio Carlos Moretti, Antonio Carlos Gilli Martins. - São Paulo : Cengage Learning, 2009.	v. 1
Cálculo II	Cálculo / James Stewart ; tradução técnica de Antonio Carlos Moretti, Antonio Carlos Gilli Martins. - São Paulo : Cengage Learning, 2009.	v. 2
Cálculo II	Cálculo / George B. Thomas, Maurice D. Weir, Joel Hass ; tradução de Kleber Roberto Pedroso, Regina Célia Simille de Macedo. - São Paulo : Person, 2012.	v. 1
Cálculo II	Cálculo / George B. Thomas, Maurice D. Weir, Joel Hass ; tradução de Kleber Roberto Pedroso, Regina Célia Simille de Macedo. - São Paulo : Person, 2012.	v. 2
Fat. Prod. Agr.	Curso básico de mecânica dos solos / Carlos de Souza Pinto. - São Paulo : Oficina de Textos, c2006.	-
Fat. Prod. Agr.	Plantas forrageiras : gramíneas & leguminosas / Paulo Bardauil Alcântara, Gilberto Bufarah. - São Paulo : Nobel, 1999.	-
Fat. Prod. Agr.	Solo e água : aspectos de uso e manejo com ênfase no semi-árido nordestino / Organizadores: Eduardo de Sá Mendonça ... [et al.] ; Teógenes Senna de Oliveira (Coord.). - Fortaleza : Departamento de Ciências do Solo, UFC, 2004.	-
Quí. Ger. Exp. II	Química geral / John B. Russell ; coordenação Maria Elizabeth Brotto ; tradução e revisão de Márcia Guekezian ... [et al.]. - São Paulo : Pearson Makron Books, 1994.	v. 1
Quí. Ger. Exp. II	Química geral / John B. Russell ; coordenação Maria Elizabeth Brotto ; tradução e revisão de Márcia Guekezian ... [et al.]. - São Paulo : Pearson Makron Books, 1994.	v. 2
Quí. Ger. Exp. II	Princípios de química : questionando a vida moderna e o meio ambiente / Peter Atkins, Loretta Jones ; tradução Ricardo Bicca de Alencastro. - Porto Alegre : Bookman, 2006.	-

Quí. Ger. Exp. II	Química : a ciência central / Theodore L. Brown ... [et al.] ; tradução Robson Mendes Matos. - São Paulo : Prentice Hall, c2005.	-
Física I	Física / Francis Sears, Mark W. Zemansky, Hugh D. Young ; traducao de Jean Pierre Von Der Weid. - Rio de Janeiro : Livros Tecnicos e Cientificos, c1983. -	v. 1
Física I	Física conceitual / Paul G. Hewitt ; tradução de Trieste Freire Ricci, Maria Helena Gravina; revisão técnica de Claudio José de Holanda Cavalcanti. - Porto Alegre : Bookman, 2002.	-
Física I	Física para cientistas e engenheiros / Paul A. Tipler, Gene Mosca. - Rio de Janeiro : LCT, c2008.	v. 1
Física I	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker ; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2012.	v. 1
Física I	Física : uma abordagem estratégica / Randall D. Knight. - Porto Alegre : Bookman, 2009.	v. 1
Teoria das Organiz.	Teoria geral da administração / Fernando C. Prestes Motta, Isabella F. Gouveia de Vasconcelos. - São Paulo : Cengage Learning, c2006.	-
Teoria das Organiz.	Teoria das organizações / Miguel P. Caldas, Carlos Osmar Bertero (coordenadores) ; Andrew H. Van de Ven ... [et al.] ; revisão técnica Francisco Gabriel Heidemann ; tradução Cláudio Bica ... [et al.]. - São Paulo : Atlas, 2007.	-
Teoria das Organiz.	Introdução a teoria geral da administração / Idalberto Chiavenato. - Rio de Janeiro : Elsevier : Campus, c2011.	-
Algoritmos Computac.	Programação estruturada de computadores : Pascal estruturado / Harry Farrer ... [et al.]. - Rio de Janeiro : Guanabara, c1985.	-
Algoritmos Computac.	Programação estruturada de computadores : algoritmos estruturados / Harry Farrer ... [et al.]. - Rio de Janeiro : LTC, 1999.	-
Algoritmos Computac.	Algoritmos / Dirceu Douglas Salvetti, Lisbete Madsen Barbosa. - São Paulo : Makron Books, 1998.	-
Algoritmos Computac.	Introduction to algorithms / Thomas H. Cormen...[et al.]. - Cambridge : MIT ; New York : McGraw-Hill, c2001.	-
Algoritmos Computac.	Algoritmos e programação : teoria e prática / Marco Medina, Cristina Fertig. - Sao Paulo : Novatec, 2005. -	-
Algoritmos Computac.	Lógica de programação : a construção de algoritmos e estruturas de dados / André Luiz Villar Forbellone ; Henri Frederico Eberspacher. -	-

	São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2008.	
Algoritmos Computac.	Fundamentos da programação de computadores : algoritmos, pascal, C++ e java / Ana Fernanda Gomes Ascencio, Edilene Aparecida Veneruchi de Campos. - São Paulo : Prentice Hall, 2007.	-
Algoritmos Computac.	Programação estruturada de computadores : algoritmos estruturados / Harry Farrer ... [et al.]. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	-
Algoritmos Computac.	Métodos numéricos para engenheiros e cientistas : uma introdução com aplicações usando o MATLAB / Amos Gilat, Vish Subramaniam ; tradução Alberto Resende de Conti. - Porto Alegre : Bookman, 2008.	-
Algoritmos Computac.	Programação em MATLAB para engenheiros / Stephen J. Chapman ; tradução técnica Flávio Soares Correa da Silva. - São Paulo : Cengage Learning, c2011.	-
Algoritmos Computac.	Estruturas de dados e seus algoritmos. / Jayme Luiz Szwarcfiter. Lilian Markenzon. - Rio de Janeiro, RJ : LTC, 2010.	-
Mecânica I	Mecânica vetorial para engenheiros / Ferdinand P. Beer, E. Russell Johnston Jr. ; tradução Adolpho Hengeltraub ; revisão técnica Giorgio E. O. Giacaglia, Francisco Moral. - São Paulo : Makron : McGraw-Hill, c1991.	v. 1
Mecânica I	Mecânica vetorial para engenheiros / Ferdinand P. Beer, E. Russell Johnston Jr. ; tradução Adolpho Hengeltraub ; revisão técnica Giorgio E. O. Giacaglia, Francisco Moral. - São Paulo : Makron : McGraw-Hill, c1991.	v. 2
Mecânica I	Estática : mecânica para engenharia / R. C. Hibbeler ; tradução Everi Antonio Carrara, Joaquim Pinheiro Nunes da Silva ; revisão técnica Wilson Carlos da Silva Junior. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2005.	-
Mecânica I	Mecânica para engenharia / J.L. Meriam, L.G. Kraige ; tradução e revisão técnica José Roberto Moraes d'Almeida, Sidnei Paciornik. - Rio de Janeiro : LTC, 2009.	v. 1
Mecânica I	Mecânica para engenharia / J.L. Meriam, L.G. Kraige ; tradução e revisão técnica José Roberto Moraes d'Almeida, Sidnei Paciornik. - Rio de Janeiro : LTC, 2009.	v. 2
Mecânica I	Estática : mecânica para engenharia / R.C. Hibbeler ; revisão técnica José Maria Campos dos Santos ; tradutor Daniel Vieira. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, c2011.	-

Cálculo III	O cálculo com geometria analítica / Louis Leithold; tradução Antonio Paques, Otilia Teresinha W. Paques e Sebastião Antonio José Filho ; revisão técnica de Seiji Hariki. - São Paulo : Harbra, c1986.	v. 2
Cálculo III	Calculo: funções de várias variáveis / Geraldo Ávila. - Rio de Janeiro : Livros Técnicos e Científicos, 1995. -	v. 3
Cálculo III	Cálculo B : funções de variáveis variáveis, integrais múltiplas, integrais curvilíneas e de superfície / Miriam Buss Gonçalves, Diva Marília Flemming. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2007.	-
Cálculo III	Cálculo / Howard Anton, Irl Bibens, Stephen Davis ; tradução de Claus Ivo Doering . - Porto Alegre, RS : Bookman, 2009.	v. 2
Cálculo III	Cálculo / James Stewart ; revisão técnica Eduardo Garibaldi. - São Paulo : Cengage Learning, 2016.	v. 2
Química Orgânica I	Química orgânica / Paula Yurkanis Bruice ; tradução técnica [por] Débora Omena Futuro ... [et al.]. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, c2006.	v. 1
Química Orgânica I	Química orgânica / John McMurry ; tradução técnica Ana Flávia Nogueira, Izilda Aparecida Bagatin. - São Paulo : Cengage Learning, c2005.	v. 1
Química Orgânica I	Química orgânica / Robert T. Morrison, Robert N. Boyd ; tradução M. Alves da Silva. - Lisboa : Fundação Calouste Gulbenkian, 1992.	-
Química Orgânica I	Química orgânica / T.W. Graham Solomons, Craig B. Fryhle ; tradução Maria Lúcia Godinho de Oliveira ; revisão técnica Délio Soares Raslan, Robson Mendes Matos. - Rio de Janeiro : LTC, 2009.	v. 1
Química Orgânica I	Química orgânica / T.W. Graham Solomons, Craig B. Fryhle ; tradução Maria Lúcia Godinho de Oliveira ; revisão técnica Délio Soares Raslan, Robson Mendes Matos. - Rio de Janeiro : LTC, 2009.	v. 2
Química Orgânica I	Química orgânica / Francis A. Carey; tradução: Kátia A. Roque, Jane de Moura Menezes, Telma Regina Matheus; revisão técnica: Gil Valdo José da Silva. - Porto Alegre : Bookman, 2011.	v. 1
Físico-Química I	Físico-química : fundamentos / Peter Atkins ; tradução de Edilson Clemente da Silva, Marcio José Estillac de Mello Cardoso, Oswaldo Esteves Barcia. - Rio de Janeiro : LTC, 2003.	-
Físico-Química I	Físico-química / David W. Ball ; tradução Ana Maron Vichi ; revisão técnica Eduardo J. S. Vichi, Paola Corio. - São Paulo : Cengage Learning, 2005.	v. 1

Físico-Química I	Atkins físico-química / Peter Atkins, Julio de Paula ; tradução Edilson Clemente da Silva [et. al.]. - Rio de Janeiro : LTC, c2008.	v. 1
Físico-Química I	Fundamentos de físico-química / Gilbert Castellan ; tradução Cristina Maria Pereira dos Santos, Roberto de Barros Faria. - Rio de Janeiro : LTC, 1986.	-
Físico-Química I	Thermodynamics and Chemistry University of Maryland / Maryland, USA / 2020	-
Quí. Ana. Qualit.	Química geral / James E. Brady, Gerard E. Humiston ; tradução de Cristina Maria Pereira dos Santos, Roberto de Barros Faria. - Rio de Janeiro : Livros Técnicos e Científicos, 1986.	v. 1
Quí. Ana. Qualit.	Química : a ciência central / Theodore L. Brown ... [et al.] ; tradução Robson Mendes Matos. - São Paulo : Prentice Hall, c2005.	-
Quí. Ana. Qualit.	Química analítica qualitativa / Arthur Israel Vogel ; revista por G. Svehla. - São Paulo : Mestre Jou, 1981.	-
Quí. Ana. Qualit.	Química analítica qualitativa clássica / Haymo Mueller, Darcy de Souza. - Blumenau : Edifurb, 2012.	-
Quí. Ana. Qualit.	Química analítica : práticas de laboratório / Gilber Rosa, Marcelo Gauto, Fábio Gonçalves. - Porto Alegre : Bookman, 2013.	-
Física II	Física / Paul A. Tipler ; traduzido por Horácio Macedo. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1984.	V.
Física II	Física / Paul A. Tipler ; traduzido por Horácio Macedo. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1984.	v. 1 pt. A
Física II	Física / Paul A. Tipler ; traduzido por Horácio Macedo. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1984.	v. 1 pt. B
Física II	Física / Paul A. Tipler ; traduzido por Horácio Macedo. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1984.	v. 2 pt. A
Física II	Física / Paul A. Tipler ; traduzido por Horácio Macedo. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1984.	v. 2 pt. B
Física II	Física / Paul A. Tipler ; traduzido por Horácio Macedo. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1984.	-
Física II	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker ; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	v. 2

Física II	Física / Hugh D. Young, Roger A. Freedman ; colaborador A. Lewis Ford ; revisão técnica [de] Adir Moysés Luiz. - São Paulo : Pearson : Addison Wesley, 2008-2009.	v. 2
Física II	Física para cientistas e engenheiros / Paul A. Tipler, Gene Mosca. - Rio de Janeiro : LCT, c2008.	v. 1
Física II	Física para cientistas e engenheiros / Paul A. Tipler, Gene Mosca. - Rio de Janeiro : LCT, c2008.	v. 2
Física II	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker ; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2012.	v. 1
Física II	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker ; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2012.	v. 2
Física II	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker ; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2012.	v. 3
Física II	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker ; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2012.	v. 4
Física II	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker ; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2012.	-
Física II	Curso de física básica / Herch Moysés Nussenzveig. - São Paulo : Blucher, 2002.	v. 1
Física II	Curso de física básica / Herch Moysés Nussenzveig. - São Paulo : Blucher, 2002.	v. 2
Economia e Mercado	Economia industrial : fundamentos teóricos e práticas no Brasil / David Kupfer, Lia Hasenclever, organizadores. - Rio de Janeiro : Campus, 2002.	-
Economia e Mercado	Competição = On competition : estratégias competitivas essenciais / Michael E. Porter. - Rio de Janeiro : Elsevier, 1999.	-
Economia e Mercado	Economia internacional / Maria Auxiliadora de Carvalho, César Roberto Leite da Silva. - São Paulo : Saraiva, 2007.	-

Economia e Mercado	Microeconomia / Robert S. Pindyck, Daniel L. Rubinfeld ; tradução de Eleutério Prado, Thelma Guimarães, Luciana do Amaral Teixeira. - São Paulo : Pearson, c2010.	-
Economia e Mercado	Economia : micro e macro / Marco Antonio Sandoval de Vasconcellos. - São Paulo : Atlas, 2010.	-
Economia e Mercado	Economia brasileira contemporânea / Amaury Patrick Gremaund, Marco Antonio Sandoval de Vasconcellos, Rudinei Toneto Júnior. - São Paulo : Atlas, 2014.	-
Mecânica II	Mecânica vetorial para engenheiros / Ferdinand P. Beer, E. Russell Johnston Jr. ; tradução Adolpho Hengeltraub ; revisão técnica Giorgio E. O. Giacaglia, Francisco Moral. - São Paulo : Makron : McGraw-Hill, c1991.	v. 2
Mecânica II	Mecânica vetorial para engenheiros / Ferdinand P. Beer, E. Russell Johnston Jr. ; tradução Adolpho Hengeltraub ; revisão técnica Giorgio E. O. Giacaglia, Francisco Moral. - São Paulo : Makron : McGraw-Hill, c1991.	v. 2
Mecânica II	Mecânica para engenharia / J.L. Meriam, L.G. Kraige ; tradução e revisão técnica José Roberto Moraes d'Almeida, Sidnei Paciornik. - Rio de Janeiro : LTC, 2009.	v. 1
Mecânica II	Mecânica para engenharia / J.L. Meriam, L.G. Kraige ; tradução e revisão técnica José Roberto Moraes d'Almeida, Sidnei Paciornik. - Rio de Janeiro : LTC, 2009.	v. 2
Mecânica II	Dinâmica: mecânica para engenharia / R. C. Hibbeler ; tradução de Mário Alberto Tenan. - São Paulo : Prentic Hall, 2005.	-
Mecânica II	Dinâmica : mecânica para engenharia / R.C. Hibbeler ; tradução Jorge Ritter. - São Paulo : Pearson, 2011.	-
Cál. Num. Comp.	Cálculo numérico : com aplicações / Leonidas Conceição Barroso ... [et al.]. - São Paulo : Harbra, c1987.	-
Cál. Num. Comp.	Calculo numerico computacional : teoria e pratica / Dalcidio Moraes Claudio, Jussara Maria Marins. - São Paulo : Atlas, 1994.	-
Cál. Num. Comp.	Análise numérica / Richard L. Burden, J. Douglas Faire ; tradução de All Tasks ; revisão técnica Helena Maria Ávila de Castro. - São Paulo : Cengage Learning, 2008.	-
Cál. Num. Comp.	Métodos numéricos para engenharia / Steven C. Chapra, Raymond P. Canale ; tradução técnica Helena Castro. -	-

	São Paulo : Mc Graw Hill, c2008.	
Cál. Num. Comp.	Métodos numéricos para engenheiros e cientistas : uma introdução com aplicações usando o MATLAB / Amos Gilat, Vish Subramaniam ; tradução Alberto Resende de Conti. - Porto Alegre : Bookman, 2008.	-
Equ. Dif. EDO-EDP	Equações diferenciais / Dennis G. Zill, Michael R. Cullen ; tradução Alfredo Alves de Farias, Antonio Zumpano ; revisão técnica Antonio Pertence Jr. - São Paulo : Pearson Makron Books, c2001.	v. 1
Equ. Dif. EDO-EDP	Equações diferenciais / Dennis G. Zill, Michael R. Cullen ; tradução Alfredo Alves de Farias, Antonio Zumpano ; revisão técnica Antonio Pertence Jr. - São Paulo : Pearson Makron Books, c2001.	v. 2
Equ. Dif. EDO-EDP	Introdução a equações diferenciais: teoria e aplicações / Florin Diacu ; tradução de Sueli Cunha ; revisão técnica de Myriam Sertã Costa. - Rio de Janeiro : LTC, 2004.	-
Equ. Dif. EDO-EDP	Equações diferenciais elementares e problemas de valores de contorno / William E. Boyce, Richard C. DiPrima ; tradução Valéria de Magalhães Iorio. - Rio de Janeiro : LTC, 2012.	-
Química Orgânica II	Química orgânica / Paula Yurkanis Bruice ; tradução técnica [por] Débora Omena Futuro ... [et al.]. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, c2006.	v. 1
Química Orgânica II	Química orgânica / Paula Yurkanis Bruice ; tradução técnica [por] Débora Omena Futuro ... [et al.]. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, c2006.	v. 2
Química Orgânica II	Química orgânica / John McMurry ; tradução técnica Ana Flávia Nogueira, Izilda Aparecida Bagatin. - São Paulo : Cengage Learning, c2005.	v. 1
Química Orgânica II	Química orgânica / John McMurry ; tradução técnica Ana Flávia Nogueira, Izilda Aparecida Bagatin. - São Paulo : Cengage Learning, c2005.	v. 2
Química Orgânica II	Química orgânica / Robert T. Morrison, Robert N. Boyd ; tradução M. Alves da Silva. - Lisboa : Fundação Calouste Gulbenkian, 1992.	-
Química Orgânica II	Química orgânica / T.W. Graham Solomons, Craig B. Fryhle ; tradução Maria Lúcia Godinho de Oliveira ; revisão técnica Délio Soares Raslan, Robson Mendes Matos. - Rio de Janeiro : LTC, 2009.	v. 1
Química Orgânica II	Química orgânica / T.W. Graham Solomons, Craig B. Fryhle ; tradução Maria Lúcia Godinho de Oliveira ; revisão técnica Délio Soares Raslan, Robson Mendes Matos. - Rio de Janeiro : LTC, 2009.	v. 2

Química Orgânica II	Química orgânica / Francis A. Carey; tradução: Kátia A. Roque, Jane de Moura Menezes, Telma Regina Matheus; revisão técnica: Gil Valdo José da Silva. - Porto Alegre : Bookman, 2011.	v. 1
Química Orgânica II	Química orgânica / Francis A. Carey; tradução: Kátia A. Roque, Jane de Moura Menezes, Telma Regina Matheus; revisão técnica: Gil Valdo José da Silva. - Porto Alegre : Bookman, 2011.	v. 2
Físico-Química II	Físico-química : fundamentos / Peter Atkins ; tradução de Edilson Clemente da Silva, Marcio José Estillac de Mello Cardoso, Oswaldo Esteves Barcia. - Rio de Janeiro : LTC, 2003.	-
Físico-Química II	Físico-química / David W. Ball ; tradução Ana Maron Vichi ; revisão técnica Eduardo J. S. Vichi, Paola Corio. - São Paulo : Cengage Learning, 2005.	v. 1
Físico-Química II	Atkins físico-química / Peter Atkins, Julio de Paula ; tradução Edilson Clemente da Silva [et. al.]. - Rio de Janeiro : LTC, c2008.	v. 1
Físico-Química II	Fundamentos de físico-química / Gilbert Castellan ; tradução Cristina Maria Pereira dos Santos, Roberto de Barros Faria. - Rio de Janeiro : LTC, 1986.	-
Físico-Química II	Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente / Peter Atkins, Loretta Jones ; tradução técnica [por] Ricardo Bicca de Alencastro. - Porto Alegre : Bookman, 2012.	-
Quí. Ana. Quantit.	Análise química quantitativa / Arthur I. Vogel ; revista pelos professores J. Mendham ... [et al.] ; tradução Júlio Carlos Afonso, Paula Fernandes de Aguiar, Ricardo Bicca de Alencastro. - Rio de Janeiro : LTC, c2002.	-
Quí. Ana. Quantit.	Fundamentos de química analítica / Douglas A. Skoog ... [et al.] ; tradução de Marco Tadeu Grassi ; revisão técnica de Celio Pasquini. - São Paulo : Cengage Learning, c2006.	-
Quí. Ana. Quantit.	Análise química quantitativa / Daniel C. Harris ; tradução Jairo Bordinhão ... [et al.]. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	-
Física III	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker ; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	v. 3
Física III	Física / Hugh D. Young, Roger A. Freedman ; colaborador A. Lewis Ford ; revisão técnica [de] Adir Moysés Luiz. - São Paulo : Pearson : Addison Wesley, 2008-2009.	v. 3

Física III	Física para cientistas e engenheiros / Paul A. Tipler, Gene Mosca. - Rio de Janeiro : LCT, c2008.	v. 2
Física III	Física para universitários : eletricidade e magnetismo / Wolfgang Bauer, Gary D. Westfall, Helio Dias ; tradução: Trieste Freire Ricci. - Porto Alegre : AMGH, 2012.	-
Física III	Curso de física básica 3 : eletromagnetismo / H. Moysés Nussenzveig. - São Paulo : Blucher, 2015.	v. 3
Economia Industrial	Economia industrial : fundamentos teóricos e práticas no Brasil / David Kupfer, Lia Hasenclever, organizadores. - Rio de Janeiro : Campus, 2002.	-
Economia Industrial	Vantagem competitiva : criando e sustentando um desempenho superior / Michael E. Porter. - Rio de Janeiro : Elsevier, 1989.	-
Economia Industrial	Gestão agroindustrial : GEPAL : Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais / coordenador Mário Otávio Batalha. - São Paulo : Atlas, 2007.	v. 1
Eletricidade Aplic.	Instalações elétricas / Hélio Creder. - Rio de Janeiro : LTC, 2007.	-
Eletricidade Aplic.	Máquinas elétricas : com introdução à eletrônica de potência / A. E. Fitzgerald, Charles Kingsley Jr., Stephen D. Umans ; tradução Anatólio Laschuk. - Porto Alegre : Bookman, 2006.	-
Eletricidade Aplic.	Fundamentos de análise de circuitos elétricos / David E. Johnson, John L. Hilburn, Johnny R. Johnson ; tradução Onofre de Andrade Martins e Marco Antonio Moreira de Santis. - Rio de Janeiro : LTC, c1994.	-
Eletricidade Aplic.	NR-10 : guia prático de análise e aplicação. / Benjamim Ferreira de Barros ... [et.al.]. - / /	-
Eletricidade Aplic.	Fundamentos de circuitos elétricos / Charles K. Alexander, Matthew N. O. Sadiku ; tradução [por] Ariovaldo Griesi; revisão técnica [por]: Antonio Pertence Júnior, José Lucimar do Nascimento. - Porto Alegre : AMGH editora, 2008.	-
Fís. Exper. A	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	v. 1
Fís. Exper. A	Fundamentos de física / David Halliday, Robert Resnick, Jearl Walker; tradução e revisão técnica Ronaldo Sérgio de Biasi. -	v. 2

	Rio de Janeiro : LTC, 2008.	
Fís. Exper. A	Introdução ao laboratório de física experimental: métodos de obtenção, registro e análise de dados experimentais / Klemensas Rimgaudas Juraitis, João Baptista Domiciliano - Londrina : Eduel, 2009	-
Fís. Exper. A	Tratamento estatístico de dados em física experimental / Otaviano A. M. Helene, Vitor R. Vanin. - São Paulo : Edgard Blücher, 1991.	-
Int. Proc. Ind.	Introdução à engenharia química / Nilo Indio do Brasil. - Rio de Janeiro : Interciência, 2004.	-
Int. Proc. Ind.	Engenharia química : princípios e cálculos / David M. Himmelblau, James B. Riggs ; tradução Ofélia de Queiroz Fernandes Araújo, Verônica Calado. - Rio de Janeiro : LTC, c2006.	-
Int. Proc. Ind.	Princípios elementares dos processos químicos / Richard M. Felder, Ronald W. Rousseau ; tradução: Martín Aznar. - Rio de Janeiro : LTC, c2005.	-
Int. Proc. Ind.	Balanços de massa e energia na análise de processos químicos / http://livresaber.sead.ufscar.br:8080/jspui/bitstream/123456789/2760/1/TS_Badino_BalancoMassaEnergia.pdf / 2011	-
Int. Proc. Ind.	Introdução aos Balanços de Massa e de Energia / https://www.academia.edu/29831891/INTRODU%C3%87%C3%83O_AOS_BALAN%C3%87OS_DE_MASSA_E_ENERGIA / 2013	-
Int. Proc. Ind.	Introduction to Chemical Engineering Processes / https://en.wikibooks.org/wiki/Introduction_to_Chemical_Engineering_Processes/	-
Fen. Trans. I	Fundamentos da mecânica dos fluidos / Bruce R. Munson, Donald F. Young, Theodore H. Okiishi ; tradução de Euryale de Jesus Zerbini. - São Paulo : Edgard Blucher, 2004.	-
Fen. Trans. I	Mecânica dos fluidos : fundamentos e aplicações / Yunus A. Çengel, John M. Cimbala ; tradução Katia Aparecida Roque, Mario Moro Fecchio. - São Paulo : McGraw-Hill, 2007.	-
Fen. Trans. I	Mecânica dos fluidos / Frank M. White ; tradução de Mario Moro Fecchio. - Porto Alegre : AMGH, 2011.	-

Fen. Trans. I	Introdução à mecânica dos fluidos / Robert W. Fox, Philip J. Pritchard, Alan T. McDonald ; tradução e revisão técnica Ricardo Nicolau Nassar Koury, Luiz Machado. - Rio de Janeiro : LTC, [2011].	-
Fen. Trans. I	Mecânica dos fluidos / Franco Brunetti. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2008.	-
C. R. S. E. Agroind.	Sistemas de gestão da segurança e saúde no trabalho : conceitos e diretrizes para implementação da norma OHSAS 18001 e guia ILO do OIT. / Anderson Glauco Benite- Sao Paulo : O Nome da Rosa, 2004	-
C. R. S. E. Agroind.	Segurança do trabalho : guia prático e didático / Paulo Roberto Barsano, Rildo Pereira Barbosa. - São Paulo : Érica, 2012.	-
Microbiologia	Microbiologia : conceitos e aplicações / Michael J. Pelczar Jr., E.C.S. Chan, Noel R. Krieg ; escritora científica Diane D. Edwards ; colaboradora Merna F. Pelczar ; revisão técnica Celso Vataru Nakamura. - São Paulo : Makron Books, c1997.	v. 1
Microbiologia	Microbiologia / Gerard J. Tortora, Berdell R. Funke, Christine L. Case. - Porto Alegre : Artmed, 2006.	-
Microbiologia	Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos / Neusely da Silva ... [et al]. - São Paulo : Varela, 2007.	-
Microbiologia	Microbiologia da segurança dos alimentos / Stephen J. Forsythe ; tradução Andréia Bianchini ... [et al.]. - Porto Alegre : Artmed, 2013.	-
Microbiologia	Microbiologia / Gerard J. Tortora, Berdell R. Funke, Christine L. Case ; tradução Danielle Soares de Oliveira Daian, Luis Fernando Marques Dorvillé. - Porto Alegre : Artmed, 2017.	-
Termodinâmica I	Fundamentals of engineering thermodynamics / Michael J. Moran, Howard N. Shapiro. - New York : J. Wiley, 1995.	-
Termodinâmica I	Introdução a termodinâmica da engenharia química / J. M. Smith, H. C. Van Ness, M. M. Abbott ; tradução [de] Eduardo Mach Queiroz, Fernando Luiz Pellegrini Pessoa. - Rio de Janeiro : LTC, 2007.	-
Termodinâmica I	Chemical, Biochemical, and Engineering Thermodynamics / Stanley I. Sandler. - Hoboken : John Wiley & Sons, 2006.	-
Termodinâmica I	Introdução à engenharia de sistemas térmicos : termodinâmica, mecânica dos fluidos e transferência de calor / Michael J. Moran ... [et al.] ; tradução de Carlos Alberto Biolchini da Silva. - Rio de Janeiro, RJ : LTC, 2011.	-

Termodinâmica I	Princípios de termodinâmica para engenharia / Michael J. Moran ... [et al] ; tradução e revisão técnica Gisele Maria Ribeiro Vieira, Paulo Pedro Kenedi, Fernando Ribeiro da Silva. - Rio de Janeiro : LTC, 2013.	-
LIBRAS I	Cultura, poder e educação de surdos / Nidia Regina Limeira de Sa. - Manaus : Ed. da Universidade Federal do Amazonas, 2002. -	-
LIBRAS I	Língua de sinais brasileira : estudos linguísticos / Ronice Muller de Quadros, Lodenir Becker Karnopp. - Porto Alegre : Artmed, 2004.	-
LIBRAS I	Dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe da língua de sinais brasileira / [editores] Fernando Cesar Capovilla, Walkiria Duarte Raphael. - São Paulo : Ed. da Universidade de São Paulo, 2001.	v. 1
LIBRAS I	Dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe da língua de sinais brasileira / [editores] Fernando Cesar Capovilla, Walkiria Duarte Raphael. - São Paulo : Ed. da Universidade de São Paulo, 2001.	v. 2
LIBRAS I	Libras? que língua é essa? crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda / Audrei Gesser. - São Paulo : Parábola, c2009.	-
LIBRAS I	Novo Deit-Libras : dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe da língua de sinais brasileira : baseado em linguística e neurociências cognitivas / [editores] Fernando César Capovilla, Walkiria Duarte Raphael, Aline Cristina L. Mauricio. - São Paulo : Ed. da Universidade de São Paulo, 2012.	v. 1
LIBRAS I	Novo Deit-Libras : dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe da língua de sinais brasileira : baseado em linguística e neurociências cognitivas / [editores] Fernando César Capovilla, Walkiria Duarte Raphael, Aline Cristina L. Mauricio. - São Paulo : Ed. da Universidade de São Paulo, 2012.	v. 2
LIBRAS I	A surdez : um olhar sobre as diferenças / Carlos Skliar (Org.). - Porto Alegre, RS : Mediação, 2015.	-
Contabilidade e Fin.	Gestão agroindustrial : GEPAL : Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais / coordenador Mário Otávio Batalha. - São Paulo : Atlas, 2007.	v. 1
Contabilidade e Fin.	Contabilidade de custos / Eliseu Martins. - São Paulo : Atlas, 2010.	-
Contabilidade e Fin.	ABC : custeio baseado em atividades / Masayuki Nakagawa. - São Paulo : Atlas, 2011.	-

Div. Cul. Rel. Étn.	Negritude : usos e sentidos / Kabengele Munanga. - São Paulo : Atica, 1986.	-
Div. Cul. Rel. Étn.	A questão indígena / Sonia de Almeida Demarquet. - Belo Horizonte : Vigília, 1986. -	-
Div. Cul. Rel. Étn.	Estudos étnico-raciais / organizadores Fabiana Schleumer, Oséias de Oliveira. - Bauru, SP : Canal 6, 2009.	-
Div. Cul. Rel. Étn.	A negociação da identidade nacional : imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil / Jeffrey Lesser ; tradução Patricia de Queiroz Carvalho Zimbres. - São Paulo : Ed. UNESP, c2000.	-
Div. Cul. Rel. Étn.	Diversidade cultural afro-brasileira : ensaios e reflexões / [Amanda Palomo Alves ... et al.] ; coordenação Carlos Alves Moura. - Brasília : FCP, 2012.	-
Div. Cul. Rel. Étn.	Depois, o Atlântico : modos de pensar, crer e narrar na diáspora africana / organizadores Edmilson de Almeida Pereira, Robert Daibert Júnior. - Juiz de Fora : Universidade Federal de Juiz de Fora, 2010.	-
Div. Cul. Rel. Étn.	Multiverso indígena : abordagens transdisciplinares / Francisco Vanderlei Ferreira da Costa, João Veridiano Franco Neto (organizadores). - Porto Seguro : Ed. do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, [2014].	-
Prob. Esta. Apli.	Introdução a estatística / Mario F. Triola ; tradução de Vera Regina Lima de Farias e Flores ; revisão técnica de Ana Maria Lima de Farias e Flores. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	-
Prob. Esta. Apli.	Estatística aplicada à engenharia / Douglas Montgmonery, George C. Runger, Norma Farias Hubele ; tradução Verônica Calado. - Rio de Janeiro : LTC, 2004.	-
Prob. Esta. Apli.	Estatística geral e aplicada / Gilberto de Andrade Martins. - Sao Paulo : Atlas, 2011. -	-
Termodinâmica II	Psicometria / Silvio Jose Rossi. - Joao Pessoa : FUNAPE, 1987. -	-
Termodinâmica II	Princípios de termodinâmica para engenharia / Michael J. Moran, Howard N. Shapiro ; tradução de Francesco Scofano Neto, Albino José Kalab Leiroz, Rodrigo Otávio de Castro Guedes. - Rio de Janeiro : LTC, 2002.	-
Termodinâmica II	Introdução a termodinâmica da engenharia química / J. M. Smith, H. C. Van Ness, M. M. Abbott ; tradução [de] Eduardo Mach Queiroz, Fernando Luiz Pellegrini Pessoa. -	-

	Rio de Janeiro : LTC, 2007.	
Termodinâmica II	Chemical, Biochemical, and Engineering Thermodynamics / Stanley I. Sandler. - Hoboken : John Wiley & Sons, 2006.	-
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 1
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 1
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 1
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 1
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 10
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 10
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 10
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 10
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 10
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 11
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 11
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 11
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 11
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 2
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 2

Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 6
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 6
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 7
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 7
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 7
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 7
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 8
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 8
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 8
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 8
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 9
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 9
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 9
Engenharia Econômica	Fundamentos de matemática elementar / Gelson lezzi ... [et al.]. - São Paulo : Atual Editora, 2004-2005. -	v. 9
Engenharia Econômica	Economia : micro e macro / Marco Antonio Sandoval de Vasconcellos. - São Paulo : Atlas, 2010.	-
Engenharia Econômica	Fundamentos de engenharia econômica / Donald G. Newnan, Jerome P. Lavelle. - São Paulo : LTC, 2000.	-

Microbiologia Ind.	Microbiologia moderna de los alimentos / James M. Jay ; traducido por Manuel Ramis Verges. - Zaragoza, Espanha : Acribia, 1994.	-
Microbiologia Ind.	Microbiologia de alimentos / James M. Jay ; tradutores Rosane Rech ... [et al.] ; consultoria, supervisão e revisão técnica Eduardo Cesar Tondo. - Porto Alegre : Artmed, 2005.	-
Microbiologia Ind.	Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos / Eduardo Cesar Tondo, Sabrina Bartz. - Porto Alegre : Sulina, 2011.	-
Microbiologia Ind.	Microbiologia da segurança dos alimentos / Stephen J. Forsythe ; tradução Andréia Bianchini ... [et al.]. - Porto Alegre : Artmed, 2013.	-
S. A. A. P. Agroind.	Calculator programs for chemical engineers / edited by David J. Deutsch and The Staff of Chemical Engineering . - New York : McGraw-Hill, c1984.	v. 2
S. A. A. P. Agroind.	Engenharia química : princípios e cálculos / David M. Himmelblau, James B. Riggs ; tradução Ofélia de Queiroz Fernandes Araújo, Verônica Calado. - Rio de Janeiro : LTC, c2006.	-
S. A. A. P. Agroind.	Princípios elementares dos processos químicos / Richard M. Felder, Ronald W. Rousseau ; tradução: Martín Aznar. - Rio de Janeiro : LTC, c2005.	-
S. A. A. P. Agroind.	Chemical engineering design : principles, practice and economics plant and process design / Gavin Towler, Ray Sinnott. - Oxford : Elsevier, c2013.	-
S. A. A. P. Agroind.	Analysis, synthesis, and design of chemical processes / Richard Turton ... [et al.]. - Upper Saddle River, NJ : Prentice Hall, c2012.	-
S. A. A. P. Agroind.	Problem solving in chemical and biochemical engineering with polymath, excel, and matlab / Modechai Shacham. - Upper Saddle River, NJ : Prentice Hall, c2008.	-
Fen. Trans. II	Fundamentos de transferência de calor e de massa / Frank P. Incropera ... [et al.] ; tradução e revisão técnica Eduardo Mach Queiroz, Fernando Luiz Pellegrini Pessoa. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	-
Fen. Trans. II	Fundamentos de transferencia de calor e de massa / Frank P. Incropera ... [et al.] ; tradução e revisão técnica Eduardo Mach Queiroz, Fernando Luiz Pellegrini Pessoa. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	-

Fen. Trans. II	Transferência de calor e massa : uma abordagem prática / Yunus A. Çengel, Afshin J. Ghajar ; adaptação de Mehmet Kanoglu ; tradução de Fátima A. M. Lino. - Porto Alegre, RS : Bookman, 2012.	-
Fen. Trans. II	Princípios de transferência de calor / Frank Kreith, Mark S. Bohn. - São Paulo, SP : Cengage Learning, c2003.	-
Fen. Trans. II	Fundamentos de transferência de calor e de massa / Theodore L. Bergman ... [et al.] ; tradução e revisão técnica Fernando Luiz Pellegrini Pessoa, Eduardo Mach Queiroz. - Rio de Janeiro : LTC, 2015.	-
Bioquímica	Fundamentos de bioquímica / Albert Lester Lehninger , traduzido por Wilson R. Lodi. - São Paulo : Sarvier, 1980. -	-
Bioquímica	Fundamentos de bioquímica / Albert Lester Lehninger , traduzido por Wilson R. Lodi. - São Paulo : Sarvier, 1980. -	-
Bioquímica	Bioquímica / Mary K. Campbell, Shawn O. Farrell ; tradução All Tasks ; revisão técnica Maria Martha Guedes Chaves. - São Paulo : Thomson, c2007.	v. 1
Bioquímica	Bioquímica / Mary K. Campbell, Shawn O. Farrell ; tradução All Tasks ; revisão técnica Maria Martha Guedes Chaves. - São Paulo : Thomson, c2007.	v. 2
Bioquímica	Bioquímica / Mary K. Campbell, Shawn O. Farrell ; tradução All Tasks ; revisão técnica Maria Martha Guedes Chaves. - São Paulo : Thomson, c2007.	v. 3
LIBRAS II	Língua de sinais brasileira : estudos linguísticos / Ronice Muller de Quadros, Lodenir Becker Karnopp. - Porto Alegre : Artmed, 2004.	-
LIBRAS II	Dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe da língua de sinais brasileira / [editores] Fernando Cesar Capovilla, Walkiria Duarte Raphael. - São Paulo : Ed. da Universidade de São Paulo, 2001.	v. 2
LIBRAS II	Líbras? que língua é essa? crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda / Audrei Gesser. - São Paulo : Parábola, c2009.	-
LIBRAS II	Líbras? que língua é essa? crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda / Audrei Gesser. - São Paulo : Parábola, c2009.	-

LIBRAS II	Novo Deit-Libras : dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe da língua de sinais brasileira : baseado em linguística e neurociências cognitivas / [editores] Fernando César Capovilla, Walkiria Duarte Raphael, Aline Cristina L. Mauricio. - São Paulo : Ed. da Universidade de São Paulo, 2012.	v. 1
LIBRAS II	A surdez : um olhar sobre as diferenças / Carlos Skliar (Org.). - Porto Alegre, RS : Mediação, 2015.	-
Economia Agrícola	Manejo integrado : integração agricultura-pecuária / Editores: Laércio Zambolim, Antônio Alberto da Silva, Ernani Luiz Agnes. - Viçosa : Ed. da Universidade Federal de Viçosa, 2004.	-
Economia Agrícola	Gestão agroindustrial : GEPAI : Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais / coordenador Mário Otávio Batalha. - São Paulo : Atlas, 2007.	v. 1
Economia Agrícola	Microeconomia / Robert S. Pindyck, Daniel L. Rubinfeld ; tradução de Eleutério Prado, Thelma Guimarães, Luciana do Amaral Teixeira. - São Paulo : Pearson, c2010.	-
Economia Agrícola	Gestão do agronegócio: textos selecionados / Mário Otávio Batalha, coordenador. - São Carlos : EdUFSCar, 2009.	-
Economia Agrícola	Economia agrícola e desenvolvimento rural / Ricardo Luis Chaves Feijó. - Rio de Janeiro : LTC, 2011.	-
Economia Agrícola	Economia e política agrícola no Brasil / Carlos José Caetano Bacha. - São Paulo : Atlas, 2012.	-
Pes. Ope. Apl. Agro.	Pesquisa operacional / Hamdy A. Taha ; tradução Arlete Simille Marques. - São Paulo : Pearson, 2008.	-
Pes. Ope. Apl. Agro.	Introdução à pesquisa operacional : métodos e modelos para análise de decisões / Eduardo Leopoldino de Andrade. - Rio de Janeiro : LTC, 2011.	-
O. I. E. Agroind. I	Transport processes and separation process principles (includes unit operations) / Christie John Geankoplis.- New Jersey : Prentice-Hall, 2006.	-
O. I. E. Agroind. I	Unit operations of chemical engineering / Warren L. McCabe, Julian C. Smith, Peter Harriot. - [Boston]: McGraw-Hill, c2005. -	-
O. I. E. Agroind. I	Operações unitárias em sistemas particulados e fluidomecânicos / Marco Aurélio Cremasco. - São Paulo : Blucher, 2012.	-

Águas Ind. Cons.	Introdução a qualidade das águas e ao tratamento de esgotos / Marcos Von Sperling. - Belo Horizonte : DESA : UFMG, 2005.	v. 1
Águas Ind. Cons.	Processos e operações unitárias da indústria química / Marcelo Antunes Gauto, Gilber Ricardo Rosa. - Rio de Janeiro : Ciência Moderna, 2011. -	-
Águas Ind. Cons.	Água na indústria : uso racional e reúso / José Carlos Mierzwa. - São Paulo : Oficina de textos, 2005.	-
Plan. Cont. Prod.	Gestão agroindustrial : GEPAL : Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais / coordenador Mário Otávio Batalha. - São Paulo : Atlas, 2007.	v. 1
Plan. Cont. Prod.	Administração da produção / Nigel Slack, Stuart Chambers, Robert Johnston ; tradução Maria Teresa Corrêa de Oliveira ; revisão técnica Henrique L. Corrêa, Rollins College. - São Paulo : Atlas, 2009.	-
Plan. Cont. Prod.	Planejamento e controle da produção : teoria e prática / Dalvio Ferrari Tubino. - São Paulo : Atlas, 2009.	-
Gestão Ambiental	Curso de gestão ambiental / editores Arlindo Philippi Jr., Marcelo de Andrade Roméro, Gilda Collet Bruna. - Barueri : Manole, 2004.	-
Gestão Ambiental	ISO 14001 sistemas de gestão ambiental : implantação objetiva e econômica / Mari Elizabete Bernardini Seiffert. - São Paulo : Atlas, 2011.	-
Gestão Ambiental	Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia / Marco Túlio Bertolino. - Porto Alegre : Artmed, 2012	-
Cont. Est. Qual.	Controle estatístico de qualidade / Antonio Fernando Branco Costa, Eugenio Kahn Epprecht, Luiz Cesar Ribeiro Carpinetti. - São Paulo : Atlas, 2004.	-
Cont. Est. Qual.	Ferramentas Estatísticas Básicas para o Gerenciamento de Processos. Werkema editora / Belo Horizonte / 1995	-
Cont. Est. Qual.	Introdução ao Controle Estatístico da Qualidade Editora LTC / / 2004	-
Cont. Est. Qual.	Modern methods for quality control and improvement John Wiley & Sons / / 2002	-
Engenharia Bioquím.	Biotecnologia dos processos fermentativos / Julio Carlos Reguly. - Pelotas : Ed. da Universidade Federal de Pelotas, 1998-2000.	v. 1

Engenharia Bioquím.	Biotecnologia dos processos fermentativos / Julio Carlos Reguly. - Pelotas : Ed. da Universidade Federal de Pelotas, 1998-2000.	v. 2
Engenharia Bioquím.	Biotecnologia dos processos fermentativos / Julio Carlos Reguly. - Pelotas : Ed. da Universidade Federal de Pelotas, 1998-2000.	v. 3
Engenharia Bioquím.	Purificação de produtos biotecnológicos / coordenação de Adalberto Pessoa Jr. e Beatriz Vahan Kilikian. - Barueri, SP : Manole, c2005.	-
Engenharia Bioquím.	Bioprocess engineering principles / Pauline M. Doran. - Amsterdam : Elsevier, c2013.	-
Engenharia Bioquím.	Biochemical engineering and biotechnology / Najafpour, Ghasem D. - Oxford (UK) : Elsevier, 2007.	-
Engenharia Bioquím.	Avanços científicos e tecnológicos em bioprocessos [recurso eletrônico]. Atena / https://www.atenaeditora.com.br/wp-content/uploads/2018/10/E-book-Bioprocessos-1.pdf / 2018	-
Engenharia Bioquím.	Biotecnologia aplicada a agroindústria: fundamentos e aplicações. Blucher / https://openaccess.blucher.com.br/article-list/biotecnologia-aplicada-a-agro-e-industria-326/list#undefined / 2016	-
Engenharia Bioquím.	Fungos na biotecnologia Revista Ciências biológicas e da saúde / https://periodicos.set.edu.br/index.php/facipesaude/article/view/3210/2080 / 2016	-
Engenharia Bioquím.	POTENCIAL DO FARELO DE ARROZ PARA UTILIZAÇÃO EMBIOPROCESSOS Revista Nucleus / http://www.nucleus.feituverava.com.br/index.php/nucleus/article/view/268 / 2009	-
Engenharia Bioquím.	Tecnologia das fermentações: fundamentos de bioprocessos Editora UFSCAR / http://livresaber.sead.ufscar.br:8080/jspui/handle/123456789/2761 / 2010	-
Matérias-Primas Agr.	Tecnologia de alimentos / Juan A. Ordóñez Pereda ... [et al.] ; tradução: Fátima Murad ; consultoria, supervisão e revisão técnica: Erna Vogt de Jong. - Porto Alegre : Artmed, 2005.	v. 2
Matérias-Primas Agr.	Matérias-primas alimentícias : composição e controle de qualidade / Maria Gabriela Bello Koblitz. - São Paulo : Guanabara Koogan, c2011.	-
Matérias-Primas Agr.	Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio / Maria Isabel Fernandes Chitarra, Admilson Bosco Chitarra. - Lavras, MG: Editora UFLA, 2005. -	-
Matérias-Primas Agr.	Matérias-primas dos alimentos / Urgel de Almeida Lima, coordenador. - São Paulo : Blusher, 2010.	-

Matérias-Primas Agr.	Ciência e Qualidade da Carne: Fundamentos Editora UFV / Viçosa / 2013	-
Administração	Administração / James A. F. Stoner, R. Edward Freeman ; tradução Alves Calado ; revisão de conteúdo agrícola de Souza Bethlem. - Rio de Janeiro : Prentice-Hall do Brasil, 1995. -	-
Administração	Introdução a teoria geral da administração / Idalberto Chiavenato. - Rio de Janeiro : Elsevier : Campus, c2011.	-
Administração	Administração : teoria, processo e prática / Idalberto Chiavenato. - São Paulo : Elsevier : Campus, c2007.	-
Plan. Gest. Agroind.	Gestão agroindustrial : GEPAI : Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais / coordenador Mário Otávio Batalha. - São Paulo : Atlas, 2007.	v. 1
Plan. Gest. Agroind.	As pessoas na organização / Ana Cristina Limongi-França ... [et al.] ; Maria Tereza Leme Fleury (org.). - São Paulo : Gente, 2002.	-
Plan. Gest. Agroind.	Administração da produção / Nigel Slack, Stuart Chambers, Robert Johnston ; tradução Maria Teresa Corrêa de Oliveira ; revisão técnica Henrique L. Corrêa, Rollins College. - São Paulo : Atlas, 2009.	-
O. I. E. Agroind. II	Operações unitárias / Reynaldo Gomide. - São Paulo : Gomide, [1988-1997].	v. 1
O. I. E. Agroind. II	Operações unitárias / Reynaldo Gomide. - São Paulo : Gomide, [1988-1997].	v. 2
O. I. E. Agroind. II	Operações unitárias / Reynaldo Gomide. - São Paulo : Gomide, [1988-1997].	v. 2 pt. 2
O. I. E. Agroind. II	Operações unitárias / Reynaldo Gomide. - São Paulo : Gomide, [1988-1997].	v. 3
O. I. E. Agroind. II	Operações unitárias / Reynaldo Gomide. - São Paulo : Gomide, [1988-1997].	v. 4
O. I. E. Agroind. II	Operações unitárias / Reynaldo Gomide. - São Paulo : Gomide, [1988-1997].	v. 5 pt. 1
O. I. E. Agroind. II	Operações unitárias / Reynaldo Gomide. - São Paulo : Gomide, [1988-1997].	v. 5 pt.2
O. I. E. Agroind. II	Princípios das operações unitárias / Alan S. Foust ... [et al.] ; traduzido por Horacio Macedo. - Rio de Janeiro : LTC, c1982.	-

O. I. E. Agroind. II	Transport processes and separation process principles (includes unit operations) / Christie John Geankoplis. - New Jersey : Prentice-Hall, 2006.	-
O. I. E. Agroind. II	Unit operations of chemical engineering / Warren L. McCabe, Julian C. Smith, Peter Harriot. - [Boston]: McGraw-Hill, c2005. -	-
O. I. E. Agroind. II	Chemical engineering design : principles, practice and economics plant and process design / Gavin Towler, Ray Sinnott. - Oxford : Elsevier, c2013.	-
Tratamento de Eflue.	Introduction to wastewater treatment processes / Rubens Sette Ramalho. - New York : Academic Press, c1983.	-
Tratamento de Eflue.	Principios basicos do tratamento de esgotos / Marcos Von Sperling. - Belo Horizonte : DESA : UFMG, 1996. -	v. 2
Tratamento de Eflue.	Principios basicos do tratamento de esgotos / Marcos Von Sperling. - Belo Horizonte : DESA : UFMG, 1996. -	v. 3
Tratamento de Eflue.	Introduction to environmental engineering / Mackenzie L. Davis, David A. Cornwell. - New York : McGraw-Hill, 2013.	-
Tratamento de Eflue.	Tratamento biológico de efluentes : fundamentos e aplicações / Geraldo Lippel Sant'Anna Jr. - Rio de Janeiro : Interciência, 2013.	-
Proc. Alim. I	Química do processamento de alimentos / Paulo A. Bobbio, Florinda Orsatti Bobbio. - São Paulo : Varela, 1992.	-
Proc. Alim. I	A química e a reologia no processamento dos alimentos. / A. Gomes de Castro (coord.). - Lisboa : Instituto Piaget, 2003. -	-
Proc. Alim. I	Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e práticas / P. J. Fellows ; tradução: Florencia Cladera Olivera ... [et al.] ; consultoria, supervisão e revisão técnica: Julio Alberto Nitzke. - Porto Alegre : Artmed, 2006.	-
Processos Bioquímic.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 1
Processos Bioquímic.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 2
Processos Bioquímic.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 3
Processos Bioquímic.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 4

Processos Bioquímicos.	Bioquímica de alimentos : teoria e aplicações práticas / coordenação de Maria Gabriela Bello Koblit. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008.	-
Processos Bioquímicos.	Princípios de bioquímica de Lehninger / David L. Nelson, Michael M. Cox ; coordenação da tradução Fabiana Horn. - Porto Alegre : Artmed, 2011.	-
Processos Bioquímicos.	Bioquímica básica / Anita Marzzoco, Bayardo Baptista Torres. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c2007.	-
Hig. Leg. Alim.	Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos / Eduardo Cesar Tondo, Sabrina Bartz. - Porto Alegre : Sulina, 2011.	-
Hig. Leg. Alim.	Higiene e vigilância sanitária de alimentos : qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos / Pedro Manuel Leal Germano, Maria Izabel Simões Germano. - São Paulo : Manole, 2011.	-
Hig. Leg. Alim.	Microbiologia da segurança dos alimentos / Stephen J. Forsythe ; tradução Andréia Bianchini ... [et al.]. - Porto Alegre : Artmed, 2013.	-
Gestão da Qualidade	Gestão da qualidade : teoria e prática / Edson Pacheco Paladini. - São Paulo : Atlas, 2012.	-
Gestão da Qualidade	Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia / Marco Túlio Bertolino. - Porto Alegre : Artmed, 2012	-
Gestão da Qualidade	Implementação de sistemas da qualidade e segurança dos alimentos / Ellen Lopes... [et al.] ; coordenação Juliane Dias. - Londrina : Midiograf, 2012.	v. 2
Ope. Ind. Equ. Agr.	Manual de operações unitárias / Reynaldo Gomide. - São Paulo : Cenpro, 1991.	-
Ope. Ind. Equ. Agr.	Processos e operações unitárias da indústria química / Marcelo Antunes Gauto, Gilber Ricardo Rosa. - Rio de Janeiro : Ciência Moderna, 2011. -	-
Ope. Ind. Equ. Agr.	Operações unitárias em sistemas particulados e fluidomecânicos / Marco Aurélio Cremasco. - São Paulo : Blucher, 2012.	-
Análise Instrumental	Fundamentos de análise instrumental / Otto Alcides Ohlweiler. - Rio de Janeiro : Livros Técnicos e Científicos, 1981. -	-
Análise Instrumental	Princípios de análise instrumental / F. James Holler, Douglas A. Skoog, Stanley R. Crouch ; tradução: Celio Pasquini ... [et al.]. - Porto Alegre: Bookman, 2009.	-

Análise Instrumental	Análise química quantitativa / Daniel C. Harris ; tradução Jairo Bordinhão ... [et al.]. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	-
Análise Instrumental	Análise instrumental / Freddy Cienfuegos, Delmo Vaitsman. - Rio de Janeiro : Interciência, c2000.	-
Análise Instrumental	Química analítica : práticas de laboratório / Gilber Rosa, Marcelo Gauto, Fábio Gonçalves. - Porto Alegre : Bookman, 2013.	-
Int. Ciê. Mat.	Princípios de ciência dos materiais / Lawrence H. Van Vlack ; traduzido por Luiz Paulo Camargo Ferrão. - São Paulo: E. Blucher, c1970.	-
Int. Ciê. Mat.	Ciência e engenharia de materiais : uma introdução / William D. Callister Jr. ; tradução de Sergio Murilo Stamile Soares ; revisão técnica de José Roberto Moraes d'Almeida. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.	-
Int. Ciê. Mat.	Ciência e engenharia dos materiais / Donald R. Askeland, Pradeep P. Phulé ; tradução Vertice translate, All Tasks. - São Paulo : Cengage Learning, c2008.	-
Int. Ciê. Mat.	Ciências dos materiais / James F. Shackelford ; tradução de Daniel Vieira. - São Paulo, SP : Pearson Prentice Hall, 2012.	-
I. A. Ê. Ind. Alim.	Indústrias de processos químicos / R. Norris Shreve, Joseph A. Brink Junior ; tradução de Horacio Macedo. - Rio de Janeiro : Guanabara Dois, 1997.	-
I. A. Ê. Ind. Alim.	Gestão agroindustrial : GEPAL : Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais / coordenador Mário Otávio Batalha. - São Paulo : Atlas, 2007.	v. 1
I. A. Ê. Ind. Alim.	Segurança do trabalho : guia prático e didático / Paulo Roberto Barsano, Rildo Pereira Barbosa. - São Paulo : Érica, 2012.	-
I. A. Ê. Ind. Alim.	Facilities design / Sunderesh S. Heragu. - Boca Raton, FL : CRC Press, c2008.	-
I. A. Ê. Ind. Alim.	Perry's chemical engineers' handbook / Editor-in-chief Don W. Green ; late editor Robert H. Perry. - New York : McGraw-Hill, c2008.	-
Desenv. do Produto	Gestão de desenvolvimento de produtos : uma referência para a melhoria do processo / Henrique Rozenfeld ... [et al.]. - São Paulo : Saraiva, 2006.	-
Desenv. do Produto	O valor do cliente : o modelo que está reformulando a estratégia corporativa / Roland T. Rust, Valarie Zeithaml, Katherine N. Lemon ; tradução Nivaldo Montingelli Jr. ; consultoria, supervisão e revisão técnica Denise Von Poser. -	-

	Porto Alegre : Bookman, 2001.	
Desenv. do Produto	O comportamento do consumidor : comprando, possuindo e sendo / Michael R. Solomon ; tradução de Luiz Claudio de Queiroz Faria . - Porto Alegre : Bookman, 2011.	-
Desenv. do Produto	Projeto de produto : guia prático para o design de novos produtos / Mike Baxter ; tradução de Itiro Iida. - São Paulo : Edgard Blucher, 2011.	-
Proc. Alim. II	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 1
Proc. Alim. II	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 2
Proc. Alim. II	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 3
Proc. Alim. II	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 4
Proc. Alim. II	Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações / Altanir Jaime Gava, Carlos Alberto Bento da Silva, Jenifer Ribeiro Gava Frias. - São Paulo: Nobel, c2008.	-
Proc. Alim. II	Fundamentos de engenharia de alimentos / editoras M. Angela A. Meireles ; Camila Gambini Pereira. -	v. 6
Proc. Alim. II	Food Additives IntechOpen / https://www.intechopen.com/books/food-additives / 2017	-
Proc. Alim. II	Food Chemistry Springer / https://link.springer.com/book/10.1007%2F978-3-540-69934-7#about / 2009	-
Proc. Alim. II	High Hydrostatic Pressure Treatment of Meat Products IntechOpen / https://www.intechopen.com/books/food-processing/high-hydrostatic-pressure-treatment-of-meat-products / 2020	-
Proc. Alim. II	Technological Options of Packaging to Control Food Quality IntechOpen / https://www.intechopen.com/books/food-industry/technological-options-of-packaging-to-control-food-quality / 2013	-
Trac. Concl. I	Transport processes and separation process principles (includes unit operations) / Christie John Geankoplis. - New Jersey : Prentice-Hall, 2006.	-
Trac. Concl. I	Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e práticas / P. J. Fellows ; tradução: Florencia Cladera Olivera ... [et al.] ; consultoria, supervisão e revisão técnica: Julio Alberto Nitzke. -	-

	Porto Alegre : Artmed, 2006.	
Trac. Concl. I	Estudo de caso : planejamento e métodos / Robert K. Yin ; tradução Ana Thorell ; consultoria, supervisão e revisão técnica Cláudio Damacena. - Porto Alegre : Bookman, 2010.	-
Trac. Concl. I	Normas técnicas para o trabalho científico : explicitação das normas da ABNT / Pedro Augusto Furasté. - Porto Alegre : Dáctilo-Plus, 2013.	-
Trac. Concl. I	Metodologia do trabalho científico / Antônio Joaquim Severino. - São Paulo : Cortez, 2007.	-
Trac. Concl. I	Monografias, dissertações e teses : manual completo para normalização segundo a ABNT / Deise Hauenstein ; introdução, organização e revisão Denise Pazetto. - Porto Alegre : Nova Prova, 2008.	-
Com. Prod. Agroind.	Economia industrial : fundamentos teóricos e práticas no Brasil / David Kupfer, Lia Hasenclever, organizadores. - Rio de Janeiro : Campus, 2002.	-
Com. Prod. Agroind.	Administração de marketing / Philip Kotler ; revisão técnica de Arão Sapiro. - São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2000.	-
Com. Prod. Agroind.	Gestão agroindustrial : GEPAI : Grupo de estudos e pesquisas agroindustriais / coordenador Mário Otávio Batalha. - São Paulo : Atlas, 2007.	v. 1
Com. Prod. Agroind.	Economia internacional / Maria Auxiliadora de Carvalho, César Roberto Leite da Silva. - São Paulo : Saraiva, 2007.	-
Com. Prod. Agroind.	Economia : micro e macro / Marco Antonio Sandoval de Vasconcellos. - São Paulo : Atlas, 2010.	-
Com. Prod. Agroind.	Introdução aos derivativos / Antônio Carlos Figueiredo. - São Paulo : Cengage, 2011.	-
Com. Prod. Agroind.	Economia brasileira contemporânea / Amaury Patrick Gremaund, Marco Antonio Sandoval de Vasconcellos, Rudinei Toneto Júnior. - São Paulo : Atlas, 2014.	-
Estr. Merc. Agroin.	Estratégia competitiva / Michael E. Porter ; tradução Elizabeth Maria de Pinho Braga ; revisão técnica Jorge A. Garcia Gomez. - Rio de Janeiro : Campus, 2004.	-
Estr. Merc. Agroin.	Administração de marketing / Philip Kotler ; revisão técnica de Arão Sapiro. -	-

	São Paulo : Pearson Prentice Hall, 2000.	
Estr. Merc. Agroin.	Competição = On competition : estratégias competitivas essenciais / Michael E. Porter. - Rio de Janeiro : Elsevier, 1999.	-
Estr. Merc. Agroin.	Safári de estratégia : um roteiro pela selva do planejamento estratégico / Henry Mintzberg, Bruce Ahlstrand, Joseph Lampel ; tradução de Nivaldo Montingelli Jr. - Porto Alegre : Bookman, 2010.	-
Tec. Grãos e Cereais	Parboilização do arroz no Brasil / Gilberto Wageck Amato, Sisino Silveira Filho. - Porto Alegre : CIENTEC, 1991.	-
Tec. Grãos e Cereais	Principios de ciencia y tecnologia de los cereales / R. Carl Hosenev ; traducido por Mariano Gonzalez Alonso. - Zaragoza (Espana) : Acribia, 1991.	-
Tec. Grãos e Cereais	Wheat : production, properties and quality / W. Bushuk, V. F. Rasper - New York : Blackie Academic, 1994.	-
Tec. Grãos e Cereais	Grain-based Foods / https://www.mdpi.com/books/pdfview/book/766 / 2018	-
Tec. Grãos e Cereais	Grinding Characteristics of Wheat in Industrial Mills IntechOpen / https://www.intechopen.com/books/food-industry/grinding-characteristics-of-wheat-in-industrial-mills / 2013	-
Tec. Grãos e Cereais	La transformation des grains. / https://www.doabooks.org/doab?func=fulltext&uiLanguage=en&rid=44363 / 2019	-
Tecnologia de Carnes	Ciência da carne / R. A. Lawrie ; tradução de Jane Maria Rubensam ; consultoria, supervisão e revisão técnica de Alex Augusto Gonçalves. - Porto Alegre : Artmed, 2005.	-
Tecnologia de Carnes	Matérias-primas alimentícias : composição e controle de qualidade / Maria Gabriela Bello Koblitiz. - São Paulo : Guanabara Koogan, c2011.	-
Tecnologia de Carnes	Processed meats / A. M. Pearson, T. A. Gillett. - Gaithersburg : Aspen Publishers, 1999.	-
Tecnologia de Carnes	Animal science and industry / Merle Cunningham, Mickey A. Latour, Duane Acker. - Upper Saddle River : Pearson Prentice Hall, c2005.	-
Tec. Frut. Hort.	Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos / Marília Oetterer, Marisa Aparecida Bismara Regitano-d'Arce, Marta Helena Fillet Spoto. - Barueri : Manole, 2006.	-

Tec. Frut. Hort.	Colheita e beneficiamento de frutas e hortaliças / Adonai Gimenez Calbo ... [et al] ; editado por Marcos David Ferreira. - São Carlos : Embrapa Instrumentação Agropecuária, 2008.	-
Tec. Frut. Hort.	Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças / Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária ; Celso L. Moretti editor técnico. - Brasília : Embrapa : Sebrae, 2007. -	-
Tec. Frut. Hort.	Bebidas não alcoólicas : ciência e tecnologia / coordenação de Waldemar Gastoni Venturini Filho. - São Paulo : Blucher, 2010.	-
Tec. Frut. Hort.	Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio / Maria Isabel Fernandes Chitarra, Admilson Bosco Chitarra. - Lavras, MG: Editora UFLA, 2005. -	-
Trac. Concl. II	Transport processes and separation process principles (includes unit operations) / Christie John Geankoplis.- New Jersey : Prentice-Hall, 2006.	-
Trac. Concl. II	Introdução a termodinâmica da engenharia química / J. M. Smith, H. C. Van Ness, M. M. Abbott ; tradução [de] Eduardo Mach Queiroz, Fernando Luiz Pellegrini Pessoa. - Rio de Janeiro : LTC, 2007.	-
Trac. Concl. II	Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e práticas / P. J. Fellows ; tradução: Florencia Cladera Olivera ... [et al.] ; consultoria, supervisão e revisão técnica: Julio Alberto Nitzke. - Porto Alegre : Artmed, 2006.	-
Trac. Concl. II	Princípios de bioquímica de Lehninger / David L. Nelson, Michael M. Cox ; coordenação da tradução Fabiana Horn. - Porto Alegre : Artmed, 2011.	-
Trac. Concl. II	Monografias científicas : tcc - dissertação - tese / Clóvis Roberto dos Santos, Rogéria Toller da Silva de Noronha. - São Paulo : Avercamp, 2010.	-
Trac. Concl. II	Como fazer monografias / José Maria Martins. - Campinas : Servand, 2008.	-
Estágio Supervision.	Transport processes and separation process principles (includes unit operations) / Christie John Geankoplis.- New Jersey : Prentice-Hall, 2006.	-
Estágio Supervision.	Engenharia química : princípios e cálculos / David M. Himmelblau, James B. Riggs ; tradução Ofélia de Queiroz Fernandes Araújo, Verônica Calado. - Rio de Janeiro : LTC, c2006.	-

Estágio Supervision.	Introdução a termodinâmica da engenharia química / J. M. Smith, H. C. Van Ness, M. M. Abbott ; tradução [de] Eduardo Mach Queiroz, Fernando Luiz Pellegrini Pessoa. - Rio de Janeiro : LTC, 2007.	-
Tec. Leite e Deriv.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 4
Tec. Leite e Deriv.	Tecnologia de alimentos / Juan A. Ordóñez Pereda ... [et al.] ; tradução: Fátima Murad ; consultoria, supervisão e revisão técnica: Erna Vogt de Jong. - Porto Alegre : Artmed, 2005.	v. 2
Tec. Leite e Deriv.	Introdução à tecnologia de leite e derivados / José Raniere Mazile Vidal Bezerra coordenador. - Guarapuava, PR : Unicentro, 2011. -	-
Tec. Beb. Dest.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 1
Tec. Beb. Dest.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 2
Tec. Beb. Dest.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 3
Tec. Beb. Dest.	Biotecnologia industrial / coordenadores Eugênio Aquarone ... [et al.]. - São Paulo : Blucher, 2001.	v. 4
Tec. Beb. Dest.	Bebidas alcoólicas : ciência e tecnologia / coordenação de Waldemar Gastoni Venturini Filho. - São Paulo : Blucher, 2010.	-