



ESTADO DE MATO GROSSO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS DE BARRA DO BUGRES
CURSO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS



FUNDAMENTOS DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS

Total de Créditos: 2

Ementa

Introdução aos cálculos em engenharia de alimentos; Processos industriais: contínuos; descontínuos e semi-contínuos; Introdução de fluxogramas de produção de diversos produtos alimentícios; Balanços de massa em processos industriais; Balanços de energia globais em processos industriais; Psicrometria e tabelas de vapor d'água.

Bibliografia Básica

BRASIL, N. I. Introdução à engenharia química. Editora Interciência, Rio de Janeiro, 1999.
BRASIL, N. I. Sistema internacional de unidades. Editora Interciência. Rio Janeiro-RJ, 2002.
HIMMELBLAU, D. M. Engenharia química: princípios e cálculos. Prentice-Hall do Brasil. 1998.
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. Editora Atheneu. São Paulo, 2003.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. Editora Nobel S.A. São Paulo, 1984.

Bibliografia Complementar

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.