

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE
CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE ADEQUAÇÃO BIBLIOGRÁFICA

João Pessoa
Novembro 2019

Universidade Federal da Paraíba - UFPB

Reitora

Margareth de Fátima Formiga Melo Diniz

Vice-Reitora

Bernardina Maria Juvenal Freire de Oliveira

Pró-Reitora de Graduação

Ariane Norma de Menezes Sá

Diretor de Unidade

José Marcelino Oliveira Cavaleiro

Coordenação do Curso de Tecnologia de Alimentos

Ismael Ivan Rockenbach

Membros do NDE

Ismael Ivan Rockenbach (Presidente)
Adriana Maria Fernandes de Oliveira Golzio
Ana Alice da Silva Xavier Costa
Ana Luiza Mattos Braga
Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque
Fernanda Vanessa Gomes da Silva
Graciele da Silva Campelo Borges
Haíssa Roberta Cardarelli
João Paulo de Sousa Prado
Marta Maria da Conceição

Bibliotecário Responsável

Rodrigo Araújo de Sá Pereira

Relatora

Fernanda Vanessa Gomes da Silva

Sumário

Apresentação	3
Contextualização	3
Objetivo	4
Apresentação dos Dados	4
Análise	125
Conclusão	125
Parecer	126

Apresentação

A fim de cumprir os objetivos estabelecidos no Projeto Pedagógico de Curso, promovendo o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso conforme atualização da área, o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Tecnologia de Alimentos apresenta o seguinte acervo de bibliografia básica e complementar, verificando a compatibilidade para cada Componente Curricular, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

Para manter os padrões de qualidade nos programas de cada componente curricular que compõem o curso de Tecnologia de Alimentos, estão previstos títulos na Bibliografia Básica e Complementar.

Este trabalho permitiu identificar atualizações nas bibliografias, trazendo para debate, novos conceitos e métodos de ensino, compactuando com tendências nas mais variadas disciplinas bem como compreender a necessidade do acervo para atender tanto às exigências do Ministério da Educação quanto às buscas por novos conhecimentos dos discentes.

Contextualização

Desde o início do Curso de Tecnologia de Alimentos, em 2011, que há uma constante atualização do acervo, visando uma preocupação com o acesso dos discentes aos novos conceitos da área. Novos títulos vêm sendo adquiridos desde então, contemplando conhecimentos básicos e específicos da formação do tecnólogo em alimentos.

Nesse contexto, torna-se importante a realização de avaliações periódicas quanto à adequação das referências indicadas nos planos de ensino nas mais diversas disciplinas ofertadas pelo Curso.

Dessa forma, foram sistematizadas informações relativas ao período 2016 a 2019, tendo como base orientação dos instrumentos de avaliação de curso de graduação pelo INEP, para apresentação do quantitativo de títulos, de exemplares com seus respectivos números de tombamentos, além de incluir as bases de dados contendo os mais variados assuntos e títulos sugeridos no PPC do Curso, aumentando, assim, a possibilidade de recuperação da informação desejada nas plataformas digitais.

A obtenção dos dados envolveu, além da equipe da biblioteca, todo o corpo docente do Curso de Tecnologia de Alimentos e Departamentos de demandas cruzadas, tais como Química,

Física, Matemática, Estatística, Biologia Molecular, Arquitetura e Urbanismo, Engenharia de Produção, Língua de Sinais entre outros, com o intuito de incluir as informações pertinentes e necessárias para a realização do corrente trabalho.

Objetivo

De modo geral este relatório de adequação visa apresentar e comprovar a compatibilidade, em cada bibliografia básica e complementar dos componentes curriculares do Curso de Tecnologia de Alimentos.

Apresentação dos Dados

No período de 01 de janeiro de 2016 até 01 de outubro de 2019, foram realizadas 13405 operações de empréstimos e renovações de títulos para os discentes do CTDR, dentre os quais, destacamos as 4037 operações feitas pelos discentes do Curso de Tecnologia de Alimentos, segundo dados do Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas - SIGAA, através do Módulo Biblioteca. Neste relatório, apresentamos nas tabelas abaixo, os títulos das obras, de acordo com o PPC do Curso, seu quantitativo no Sistema de Bibliotecas, sua localização na Universidade e nas bases digitais, além dos títulos e quantitativos solicitados através de compra para o ano de 2020.

Tabela 1: Títulos (01/2016 a 10/2019) e justificativas conforme Bibliografia Básica constante do PPC.

DISCIPLINA: PESQUISA APLICADA À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ANDRADE, Maria Margarida de; MARTINS, João Alcino de Andrade. Introdução à Metodologia do Trabalho Científico: Elaboração de Trabalhos na Graduação. 10.ed. São Paulo: Atlas, 2010. 158p.	Básica	CTDR- E-book/MB	5	01016/11 01017/11 01018/11 01019/11 01020/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra fornece ao aluno condições para planejamento e operacionalização de projeto de pesquisa e de trabalho monográfico. Para tanto, partimos de uma discussão introdutória sobre a teoria do conhecimento e sobre a natureza, objetivos, concepções metodológicas, tipos e as principais fases de um projeto de pesquisa, a fim de capacitá-lo na redação de textos científicos.				
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2010	Básica	CTDR- E-book/MB	5	01519/11 01520/11 01521/11 01522/11 01523/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Este livro se apresenta como um manual prático de elaboração de projetos de pesquisa pois apresenta de maneira simples e acessível, os princípios básicos para a elaboração de um projeto de pesquisa científica. Esta obra descreve os procedimentos adotados nas diversas modalidades de pesquisa científica de acordo com os princípios da Metodologia Científica.				
MEDEIROS, J.B. Redação científica. 11ª ed. São Paulo: Atlas, 2012	Básica	CTDR- E-book/MB	5	01259/11 01260/11 01261/11 01262/11 01263/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Este livro apresenta técnicas para tornar o estudo e a aprendizagem mais eficazes, orienta a pesquisa científica, detendo-se em suas etapas, esclarece sobre as qualidades das fontes de pesquisa, bem como informar sobre estratégias de leitura.				
DISCIPLINA: SEMINÁRIOS EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL, ESPECIAL E DIREITOS HUMANOS (P2 Noturno / P2 Tarde)				

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
Conteúdo: Consiste na realização de palestras proferidas por diferentes professores e/ou profissionais especialmente convidados com o objetivo de refletir sobre a educação ambiental, a educação especial e direitos humanos no contexto do campo de atuação do tecnólogo em produtos de origem animal. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.				
DISCIPLINA: MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e Prática. São Paulo: Artmed, 2006.	Básica	CTDR- E-book/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: O livro de Tecnologia do processamento de alimentos do Fellows, aborda conceitos sobre preparo de matérias-primas, conceitos básicos de branqueamento, pasteurização e esterilização.				
ORDONEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos	Básica	CTDR	33	00504/15 00505/15 00506/15

de origem animal. Vol. 2. Porto Alegre: ARTMED, 2005.				00507/15 00508/15 00509/15 00510/15 00511/15 01645/18 01646/18 01647/18 01648/18 01649/18 01650/18 01651/18 01652/18 01653/18 01654/18 08503/11 08504/11 08505/11 08506/11 08507/11 16770/16 16771/16 16772/16 16773/16 16774/16 16793/16 16794/16 16795/16 16796/16 16797/16
Justificativa: O livro Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal do autor Juan A. Ordóñez apresenta assuntos a respeito das características gerais do leite e seus componentes, características gerais da carne e seus componentes e características gerais do pescado, temas explorados na disciplina				
URGEL, A.L. Matérias-primas dos alimentos . São Paulo: Blucher, 2010.	Básica	CTDR	16	00244/15 00245/15 00246/15 00247/15 00248/15 00249/15 03097/17 03098/17 03099/17 03100/17 03101/17 03102/17 03103/17 03104/17 03105/17 03106/17
Justificativa: A disciplina de matérias-primas agropecuárias utiliza o livro do Autor Urgel de Almeida Lima, que divide-se em duas partes, matérias-primas de origem vegetal e animal abordando todas as matérias-primas estudadas na disciplina. Trazendo a sua composição química, usos da matéria-prima, controle de qualidade.				

DISCIPLINA: FÍSICA APLICADA À TECNOLOGIA (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
HALLIDAY, D., RESNICK, R., WALKER, J. Fundamentos da Física. V. 1. 8ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.	Básica	CTDR-E-book/MB	5	01979/11 01980/11 01981/11 01982/11 01983/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Utilizado nos tópicos: Cinemática escalar, Vetores, Leis de Newton e Elasticidade, trabalho e Energia, Termologia, Calorimetria e Termodinâmica.				
HALLIDAY, D., RESNICK, R., WALKER, J. Fundamentos da Física. V. 2. 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.	Básica	CTDR-E-book/MB	5	01984/11 01985/11 01986/11 01987/11 01988/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Utilizado nos tópicos: Cinemática escalar, Vetores, Leis de Newton e Elasticidade, trabalho e Energia, Termologia, Calorimetria e Termodinâmica.				
HALLIDAY, D., RESNICK, R., WALKER, J. Fundamentos da Física V. 3. 7ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.	Básica	CTDR-E-book/MB	5	01989/11 01990/11 01991/11 01992/11 01993/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Utilizado durante toda a disciplina, é sucesso há mais de quatro décadas em todo o mundo. Fundamentos de Física continua cumprindo o desafio de apresentar a Física de maneira clara, unindo a teoria e os exercícios às aplicações práticas do mundo real.				
TIPLER, P.A.; MOSCA, G. Física para cientistas e engenheiros – Mecânica, oscilações e ondas, termodinâmica. V. 1, 6 ed. Rio de Janeiro: LTC. 2009. 824 p.	Básica	CTDR	13	01881/11 01882/11 01883/11 01884/11 01885/11 01886/11 01887/11 01888/11 01889/11 01890/11

				07246/12 07247/12 07248/12
Justificativa: O livro apresenta figuras e ilustrações bastante realistas. Cada detalhe das figuras foi cuidadosamente considerado, e muitas foram revisadas para se tornarem mais compreensíveis. É bastante útil ao longo de toda a disciplina.				
HALLIDAY, D., RESNICK, R., WALKER, J. Física para cientistas e engenheiros – eletricidade e magnetismo, ótica. V. 2, Rio de Janeiro: LTC. 2006. 596 p.	Básica	E-book/MB		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Utilizado no estudo do tópico: Óptica.				
DISCIPLINA: QUÍMICA GERAL PARA TECNÓLOGOS (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
BARROS, H. C. Química Inorgânica: uma Introdução. 4. ed. Editora da UFMG, Belo Horizonte, 2008.	Básica	CTDR	5	08466/11 08467/11 08468/11 08469/11 08470/11
Justificativa: Mostra conceitos básicos de química inorgânica e como estes conceitos estão ligados às propriedades de processos e materiais, como reagentes de laboratório, fármacos, minerais, matérias-prima				
ATKINS, P. e JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3 ed. Bookman Editora, 2006.	Básica	CTDR	5	04649/11 04650/11 04651/11 04652/11 04653/11
Justificativa: Apresenta todos os fundamentos da química de forma clara e precisa, utilizando inúmeras ferramentas pedagógicas.				
EBBING, D.D. Química Geral. Rio de Janeiro; LTC Editora S.A., Vol. 1, 1998.	Básica	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Aborda a composição, propriedade e interação das substâncias				
EBBING, D.D. Química Geral. Rio de Janeiro; LTC Editora S.A., Vol. 2, 1998.	Básica	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Aborda a composição, propriedade e interação das substâncias				
DISCIPLINA: QUÍMICA ORGÂNICA PARA TECNÓLOGOS (P2 Noturno / P1 Tarde)				

Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ALLINGER, N.L.et al. Química Orgânica . 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1978.	Básica	CTDR	6	00238/15 00239/15 00240/15 00241/15 00242/15 00243/15
Justificativa: Engloba os compostos orgânicos, com sua estrutura, síntese, reações e propriedades.				
MORRISON, R.; BOYD, R. Química Orgânica . 13.ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1998.	Básica	BC	11	01153/00 01154/00 01442/00 01443/00 01444/00 08235/98 08236/98 08237/98 08238/98 08239/98 08924/98
Justificativa: Estuda o comportamento químico e físico de substâncias de tipos fundamentais.				
DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA PARA TECNÓLOGOS (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ÁVILA, G. S. S. Cálculo I: Diferencial e Integral . 2ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1981.	Básica	E-book/BV		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra é o resultado da experiência do autor em cursos de Cálculo ministrados em diversas escolas e de opiniões valiosas de professores que utilizaram uma edição preliminar deste livro. Tendo em vista as dificuldades inerentes ao Cálculo, o autor, através da linguagem e de conselhos sobre erros frequentes, utiliza a estratégia de tornar o livro o mais amigável possível.				
LEITHOLD, L. O cálculo com Geometria Analítica . V. 1, 3. ed. São Paulo: Harbra, 1982.	Básica	CTDR	5	01684/11 01685/11 01686/11 01687/11 01688/11
Justificativa: Seu caráter didático e abrangente, bem como sua linguagem clara e compreensível tornaram-no um texto clássico em sua área. Aborda Números Reais, Funções e Gráficos, Limites e Continuidade, A Derivada e a Derivação, Valores Extremos das Funções, Técnicas de Construção de Gráficos e a Diferencial, Integração e a Integral Definida, Aplicações da Integral Definida, Funções Inversas, Logarítmicas e Exponenciais, Funções Trigonométricas Inversas e Funções Hiperbólicas, Técnicas de Integração, Secções Cônicas e Coordenadas Polares, Formas Indeterminadas, Integrais Impróprias e a Fórmula de Taylor.				

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ESTATÍSTICA (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. Curso de Estatística. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 1996.	Básica	CTDR-E-book/MB	5	01284/11 01285/11 01286/11 01287/11 01288/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: O livro aborda assuntos essenciais para a estatística, como o estudo das probabilidades, inferência e estatística não-paramétrica. Apresenta exemplos de aplicações do cálculo das probabilidades, modelos de distribuições de probabilidades, inferência estatística, técnicas não paramétricas e análise da variância				
VIEIRA, S. e HOFFMANN, R. Estatística Experimental. São Paulo: Atlas, 1989.	Básica	BC	4	00205/90 19752/18 24405/02 19376/08
Justificativa: Explana como estruturar os experimentos e analisar os resultados. Aborda a experimentação e aplicação de novos métodos, novas tecnologias e novos procedimentos.				
DISCIPLINA: SOCIEDADE E CIDADANIA (P3 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CARMO, Paulo Sérgio do. A ideologia do trabalho. 9.ed. São Paulo: Moderna, 1997. 88p.	Básica	BC	9	02833/98 02834/98 02835/98 02837/98 02838/98-17911 09864/98 09865/98 09866/98 02836/98
Justificativa: O livro - A ideologia do trabalho – Aborda reflexões sobre trabalho, alienação, globalização, exploração do trabalho.				
CARMO, Paulo Sérgio do. O trabalho na economia global. 2.ed. São Paulo: Moderna, 1998,1999. 72p.	Básica	BC	3	00226/00 01894/00 01895/00
Justificativa: Aborda reflexões sobre trabalho, globalização, exploração do trabalho.				
DANTAS, Jorge Aliomar Barreiros. Desempenho de médias e grandes	Básica	BC	1	08655/15

empresas do setor alimentício do nordeste brasileiro: uma influência das medidas econômicas na competitividade industrial. Feira de Santana: UEFS, 2014. 284p.				
Justificativa: Aborda a visão das empresas alimentícias do Nordeste. Utilizamos esses dados quando abordamos competitividade no trabalho, globalização.				
TAKAHASHI, Tadao. Sociedade da informação no Brasil: livro verde. Brasília: Ministério da Ciência e Tecnologia, 2000. 203p.	Básica	BC	4	01874/01 01875/01 01876/01 01877/01
Justificativa: O livro aborda temas sobre identidade cultural, cidadania, mercado, trabalho e oportunidades.				
JAMESON, Fredric; CEVASCO, Maria Elisa; SOARES, Marcos César de Paula. A cultura do dinheiro: ensaios sobre a globalização. Petrópolis: Vozes, 2001. 207p	Básica	BC	1	03449/06
Justificativa: O livro aborda temas da disciplina como: cultura e capital financeiro, globalização e estratégia política.				
DISCIPLINA: FÍSICO-QUÍMICA PARA TECNÓLOGOS (P2 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
PILLA, L. Físico-Química. Vol. 1. Rio de Janeiro: LTC.	Básica	BC	5	02926/88 03579/87 03582/87 03584/87 04094/89
Justificativa: Introduz os conhecimentos de Físico-química que fundamentam a observação, entendimento e previsão de fenômenos químicos. Aplicando-os a gases, sistemas com mudanças de composição e soluções. Apresentando os princípios da termodinâmica e cinética química, além de noções de eletroquímica.				
ATKINS, Peter; JONES, Loretta; ALENCASTRO, Ricardo Bicca de. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2014. 922 p.	Básica	CTDR	15	01634/18 01635/18 01762/18 01763/18 01764/18 16785/16 16786/16 16787/16 16788/16 16789/16 04649/11 04650/11 04651/11 04652/11

				04653/11
Justificativa: Principal livro para essa disciplina. Ele apresenta de forma didática e contextualizada todos os conceitos abordados nessa disciplina. Aliado a isso, ele apresenta uma extensa lista de exercícios com níveis de dificuldade do inicial ao avançado.				
PAULA, Julio de et al. Físico-química biológica . Rio de Janeiro: LTC, 2008. 597p.	Básica	CTDR	8	00397/15 00398/15 00399/15 03040/11 03041/11 03042/11 03043/11 03044/11
Justificativa: Um excelente livro de físico-química voltado para áreas biológicas. Apresenta formalismo em nível mais avançado para a disciplina, porém, mostra muitos exemplos interessantes.				
PILLA, L. Físico-Química . Vol. 3. Rio de Janeiro: LTC.	Básica	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Esta obra aborda a Termodinâmica como ferramenta para o estudo de fenômenos químicos e físicos. O texto permite ao professor tratar os diversos aspectos da Físico-química com o detalhamento adequado às necessidades do estudante.				
MACEDO, M. Físico-Química . Rio de Janeiro: Guanabara Dois.	Básica	CCEN	1	01102/90
Justificativa: Esta obra é muito útil para a disciplina, pois inclui os tópicos: O estado gasoso. Energia interna e entalpia. Termoquímica. Entropia. A função de Helmholtz e a função de Gibbs. Relações termodinâmicas: condições de equilíbrio. Soluções. Grandezas parciais molares e outras propriedades. Soluções ideais. Soluções não-ideais. Regra das fases; equilíbrio com fases condensadas. Equilíbrio sólido-líquido e outros. Equilíbrio químico.				
DISCIPLINA: QUÍMICA ANALÍTICA PARA TECNÓLOGOS (P3 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
Baccan, N.; Godinho, O.E.S.; Aleixo O.E.S; e Stein, E. Introdução a Semimicroanálise Qualitativa . 7a edição, Editora UNICAMP, Campinas, 1997.	Básica	BC	14	00843/00 00844/00 00845/00 00846/00 00847/00 02821/98 02822/98 02823/98 02824/98 02825/98 02826/98 04809/99 04810/99

				09371/98
Justificativa: O livro auxilia no estudo dos meios necessários para se identificar os componentes químicos de uma amostra. Como trabalhar com as amostras e as técnicas utilizadas na identificação dos analitos de interesse.				
Baccan, N.; de Andrade, J.C.; Godinho, O.E.S.; Barone, J.S. Química Analítica Quantitativa Elementar . 3ª edição (3ª reimpressão), Editora Edgard Blücher, São Paulo, <u>2001,2013</u> .	Básica	CTDR-E-book/BV	10	00208/15 00209/15 00210/15 00211/15 00212/15 04774/11 04775/11 04776/11 04777/11 04778/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esse livro é interessante porque traz, além da discussão que envolve a determinação analítica em termos de equilíbrio, práticas experimentais que servem como exemplos para o conteúdo envolvendo equilíbrio químico.				
Skoog, D.A.; West, D.M.; Holler F.J.; Crouch, S.R. Fundamentos de Química Analítica , Tradução da 8ª edição Norte-Americana, Thomson Learning, São Paulo, 2006.	Básica	CTDR-E-book/MB	14	01896/11 01897/11 01898/11 01899/11 01900/11 07258/12 07259/12 07260/12 07261/12 07262/12 07263/12 07264/12 07265/12 07266/12 07267/12 07268/12 07269/12 07270/12 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: O livro do Skoog é importante porque traz toda a fundamentação teórica necessária para o estudo do conteúdo de equilíbrio químico em solução aquosa, equilíbrio ácido-base, de precipitação, oxidação e complexação. As equações necessárias e toda a discussão sobre as reações, produtos e análises.				
Harris, D.C. Análise Química Quantitativa . 8ª Edição, LTC Editora, Rio de Janeiro, RJ, 2012,2013..	Básica	CTDR	7	01622/18 01623/18 01760/18 01761/18 07103/12

				07104/12 07105/12
Justificativa: O livro do Daniel Harris também atende a nossa necessidade em relação aos conteúdos que envolvem todos os equilíbrios químicos em solução aquosa, semelhante ao Skoog. Todavia, possui uma linguagem mais simples, com exemplos mais claros que podem ajudar os alunos na compreensão dos conteúdos.				
DISCIPLINA: DESENHO TÉCNICO PARA TECNÓLOGOS (P3 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
FRENCH, T. E. Desenho Técnico e Tecnologia Gráfica. Ed. Globo. Porto Alegre. 1969.	Básica	CTDR	5	06200/11 06201/11 06202/11 06203/11 06204/11
Justificativa: Um livro indispensável para qualquer profissional de áreas que lidam com desenho técnico. Este livro faz parte da bibliografia de muitas apostilas de cursos superiores em todo o Brasil. Há compatibilidade com a metodologia abordada na disciplina e os conteúdos que ministramos.				
DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA (P4 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
NORTON, P. Introdução à Informática. Ed. Makron: São Paulo. 1997.	Básica	CTDR	6	01550/11 01551/11 01552/11 01553/11 01554/11 01555/11
Justificativa: O livro visa proporcionar aos estudantes conhecimentos sobre a Tecnologia de Informação para enfrentar os desafios e oportunidades da sociedade atual. Apresenta o funcionamento básico de microcomputadores.				
CORNACHIONE JR. E.B. Informática Aplicada às Áreas de Contabilidade, Administração e Economia. Atlas. São Paulo. 1998.	Básica	CTDR	10	01224/11 01225/11 01226/11 01227/11 01228/11 01394/11 01395/11 01396/11 01397/11 01398/11
Justificativa: O autor estabelece uma conexão entre informática, contabilidade, administração e economia. Trata da estrutura e dos conceitos de informática sob a perspectiva de como as novas tecnologias podem ser utilizadas nas organizações modernas.				
DISCIPLINA: CONTABILIDADE E CUSTOS (P6 Noturno / P4 Tarde)				

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
HORNGREN, Charles T. et al. Contabilidade de custos: uma abordagem gerencial. 11. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004. 2v.	Básica	CCSA- E-book/BV	5	12808/17 12809/17 12810/17 12811/17 12812/17 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Estudar contabilidade de custos é um dos melhores investimentos que qualquer aluno pode fazer, porque o sucesso de uma organização - da menor loja à maior corporação multinacional - depende do uso de conceitos e práticas dessa disciplina. Tendo em vista esse enfoque, "Contabilidade de Custos - vol. 2", escrito por três grandes nomes em matéria de contabilidade - Horngren, Foster e Datar -, tem como ponto central mostrar de que maneira a contabilidade de custos ajuda os administradores a tomar decisões mais acertadas para sua organização. Utilização como texto base para comentários e discussões sobre os assuntos abordados nas aulas.				
MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.	Básica	CCSA- E-book/MB	27	00870/12 00871/12 00872/12 00873/12-21135 00874/12 00875/12 00876/12 00877/12 00878/12 00879/12 00880/12 00881/12 00882/12 00883/12 00884/12 00885/12 00886/12 00887/12 00888/12 00889/12 02965/11 02965/11 02966/11 02967/11 02968/11 02969/11 08945/12 08946/12 MB - Empenho nº 2016NE800037 B- Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra está alinhada às Normas Internacionais de Contabilidade, com o texto totalmente voltado à realidade				

brasileira, uma vez que se debruça em situações típicas observadas no país, seus institutos legais e as condições organizacionais prevaletentes no meio empresarial. Utilização para resolução de exercícios sobre os assuntos abordados em sala de aula, e resolução de exercícios como atividade extra-sala.				
MARTINS, Eliseu. Contabilidade de custos : livro de exercícios. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2015.	Básica	CCSA-E-book/MB	2	24591/18 24592/18 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Este livro reúne 150 exercícios de Contabilidade e Análise de Custos, relativos a indústrias de manufatura e a prestação de serviços, com diferentes graus de dificuldades: fáceis, médios e difíceis. Corresponde à décima edição do Livro-Texto, adaptada às disposições dos Pronunciamentos Técnicos do CPC 16, que trata da valoração de estoques, e das Leis nºs 11.638 e 11.941. As respostas-chave de todos os exercícios encontram-se disponíveis no site da Editora Atlas. Obra útil a todos os profissionais envolvidos com o assunto, quer os vinculados às empresas manufatureiras ou de serviços, quer seus consultores, aos professores e aos alunos de várias áreas do conhecimento, como a Tecnologia de Alimentos.				
MEGLIORINI, Evandir. Custos : análise e gestão. 3. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.	Básica	E-book/BV		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Linguagem acessível e didática única, repleta de exemplos e exercícios, que fizeram da obra uma referência. Indispensável na biblioteca de gestores que, para tomarem decisão, precisam lidar com tópicos como apuração de resultados e avaliação de estoques.				
DISCIPLINA: GESTÃO DA PRODUÇÃO (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Justificativa para alteração de bibliografia do Projeto Pedagógico de Curso: Os livros constantes no PPC são pertinentes ao assunto da disciplina, mas foram substituídos por livros mais atuais, buscando um aperfeiçoamento do curso a cada semestre letivo. Além da disponibilidade em formato impresso, levou-se em consideração a disponibilidade desses livros na biblioteca virtual da UFPB, uma vez que muitos estudantes atualmente relatam preferir o livro digital. Assim, a disponibilidade em diferentes formatos estimula o estudante a utilizar a bibliografia sugerida. Convém destacar que o assunto da disciplina Gestão da Produção é consolidado na literatura a ponto de viabilizar o estudo em livros que não necessariamente estão na bibliografia sugerida. Ao buscar o termo “Administração da Produção” na consulta de livros do sistema de bibliotecas da UFPB, pode-se encontrar dezenas de livros em formato impresso e/ou digital, muitos deles disponíveis fisicamente na biblioteca setorial do CTDR.				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CHAMBERS, S.; SLACK, N.; BRANDON-JONES, A.; JOHNSTON, R.. Administração da produção . 8 ed.. São Paulo: Atlas. 2018	Básica	CT	20	11095/17 11096/17 11097/17 11098/17 11099/17 11100/17 11101/17 11102/17 11103/17 11104/17 11105/17

				11106/17 11107/17 11108/17 11109/17 11332/17 11333/17 11334/17 11335/17 11336/17
Justificativa: Referência base utilizada para explicar os temas de sistema de produção, fundamentos e planejamento e controle e a programação da produção. O livro apresenta inúmeras exemplificações do tema trabalhado.				
JACOBS, F. Robert; CHASE, Richard B. Administração da produção e de operações: o essencial. Porto Alegre: Bookman, 2009.	Básica	BC/ E-book/MB	3	09852/11 09853/11 09854/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Trata-se de um livro que abrange todos os assuntos da ementa da disciplina, possui vários exercícios didáticos, presente em número suficiente de exemplares na biblioteca, além de sua versão na biblioteca virtual.				
CORRÊA, Henrique L; CORRÊA, Carlos A. Administração de Produção e Operações: Manufatura e Serviços: Uma Abordagem Estratégica. 2.ed.. São Paulo: Atlas, 2010.	Básica	CTDR / E-book/BV	4	01530/11 01531/11 01532/11 01533/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referências utilizadas para reforçar a conceituação e a aplicabilidade prática dos sistemas de gestão da produção.				
DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CURTIS, H. Biologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 1977.	Básica	CTDR	5	02996/11 02995/11 02997/11 02998/11 02999/11
Justificativa: A Introdução do livro trata da evolução, o grande princípio unificador das ciências biológicas. O restante do texto está dividido em três partes. A primeira que compreende as Seções 1 e 2, trata da vida ao nível celular e contém uma introdução à química celular que não pressupõe conhecimento prévio de Química. A Parte II trata dos organismos e está dividida em três seções: diversidade dos seres vivos, anatomia e fisiologia vegetais, e fisiologia animal. Na Parte III - Populações, o tema principal são as relações entre os organismos que povoam o planeta e o ambiente em que eles vivem. Os capítulos finais do livro começam com a evolução do Homem, retorno a uma variação do tema que inicia o livro.				

BUSATYN, M. A. A. Gestão ambiental: instrumentos e práticas. Brasília: IBAMA, 1994. 175p.	Básica	INDISPONÍVEL NO ACERVO			
Justificativa: Abordagem econômica da questão ambiental; Instrumentos de ajuda ao processo decisório; Análise das experiências internacionais em avaliação de impacto ambiental; A avaliação de impacto ambiental na França; A avaliação de impacto ambiental na Grã-Bretanha; A avaliação de impacto ambiental no Quebec.					
CAMPOS, L. M. de S.; LERÍPIO, A. A. Auditoria Ambiental: uma ferramenta de gestão. São Paulo: Atlas, 2009. 134p. ISBN: 9788522454785.	Básica	BC	1	16282/11	
Justificativa: Referência utilizada para explicar as tipologias, mecanismos, normas e instrumentos da auditoria ambiental como procedimento para implantação da gestão ambiental.					
BRAGA, Benedito. et al.. Introdução à engenharia ambiental: o desafio do desenvolvimento sustentável.. . São Paulo: Atlas,. 2011a. (Código biblioteca: 504.06 S459i 3.ed.	Básica	CT	7	03290/09 03291/09 03292/09 03293/09 03294/09 07073/09 07074/09	
Justificativa: Referência utilizada para explanação os aspectos históricos da gestão ambiental, surgimento e definição do desenvolvimento sustentável e metodologias de avaliação de impactos ambientais					
SEIFFERT, Mari Elizabete Bernardini. ISO 14001 sistemas de gestão ambiental: implantação objetiva e econômica.. 5 ed.. São Paulo: Atlas,. 2017. 270p. ISBN: 9788522447701.	Básica	CT	25	11065/17 11066/17 11067/17 11068/17 11069/17 11070/17 11071/17 11072/17 11073/17 11074/17 11075/17 11076/17 11077/17 11078/17 11079/17 11378/17 11379/17 11380/17 11381/17 11382/17 11383/17 11384/17 11385/17 11386/17	
Justificativa: Referência utilizada para trabalhar os procedimentos para implantação da gestão ambiental e certificação empresarial.					

DISCIPLINA: GESTÃO DA QUALIDADE (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
BROCKA, Bruce; BROKA, M. Suzanne. O gerenciamento da qualidade. São Paulo: Makron Books, 1994.	Básica	BC	6	05049/00 05220/99 05221/99 08127/95 08128/95 08129/95
Justificativa: Nesta obra os autores procuram esclarecer o conceito de Qualidade Total apresentando seus elementos básicos e as ferramentas e técnicas que podem ser empregadas nos programas de implementação de QT. Este livro é muito útil para esta disciplina.				
CAMPOS, Vicente Falconi. Gerenciamento da rotina do trabalho do dia-a-dia. 6 ed. Belo Horizonte: EDG, 1998.	Básica	BC	2	06864/00 06865/00
Justificativa: O objetivo deste livro é prover um roteiro de fácil entendimento para que cada estudante possa melhorar o seu gerenciamento. Para tanto, são aplicadas algumas técnicas modernas de comunicação, como o uso intenso de diagramas, da itemização e das palavras-chaves. O livro, de fácil leitura, é aplicável à esta disciplina.				
DISCIPLINA: LOGÍSTICA E COMERCIALIZAÇÃO (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
BALLOU, R. H. Logística Empresarial, Transporte, Administração de Materiais, Distribuição Física. São Paulo: Atlas, 1993.	Básica	CTDR	10	01269/11 01270/11 01271/11 01272/11 01273/11 09242/18 09243/18 09244/18 09245/18 09246/18
Justificativa: O assunto é vital e absorve parte substancial do orçamento operacional de uma organização, incluindo atividades de transporte, gestão de estoques, processamento de pedidos, compras, armazenagem, manuseio de materiais, embalagem e programação da produção. A ênfase situa-se nos princípios e conceitos que servem como guias para a tomada de decisões. O assunto é levado ao leitor de modo gradual. Ótima referência para utilização nesta disciplina.				
CAIXETA FILHO, J. V. & GRAMEIRO, A. H. Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais. São Paulo: Atlas, 2001.	Básica	CCHSA	7	24293/14 24303/14 24304/14 24305/14 24306/14 24307/14 24308/14

Justificativa:

O principal objetivo deste livro é apresentar as mais importantes relações existentes na logística de sistemas agro-industriais diversos, com base em aplicações reais, assim como introduzir alguns conceitos da base teórica necessária e dos instrumentos mais adequados e utilizados para o gerenciamento desses sistemas.

DISCIPLINA: PRINCÍPIOS DA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS (P4 Noturno / P4 Tarde)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos . 7.ed. São Paulo: Nobel, 2009. 284p. ISBN: 8521301324.	Básica	CTDR	15	00382/15 00383/15 00384/15 00385/15 00386/15 00387/15 00388/15 00389/15 00390/15 00391/15 00392/15 00393/15 00394/15 00395/15 00396/15
Justificativa: O autor aborda nesse livro uma rápida revisão da importância da tecnologia de alimentos, mostrando as causas das alterações dos alimentos, enfatizando a limpeza e a sanitização na indústria. Em seguida, são apresentados os vários métodos de conservação de alimentos (calor, frio, açúcar, aditivos, fermentação, radiações ionizantes, etc.).				
BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Fundamentos de tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 1998. 317p. (Ciência, Tecnologia, Engenharia de Alimentos e Nutrição 3). ISBN: 8573790482.	Básica	CTDR	1	16957/19
Justificativa: O livro fornece informações sobre o estudo da Tecnologia de Alimentos. Apresenta os fatores que condicionam a estabilidade dos alimentos, as principais operações e processos unitários e os métodos de conservação de alimentos, como os métodos que utilizam o calor, que controlam a umidade, etc. Também é abordado o uso de operações e processos combinados na conservação de alimentos.				
OETTERER, Marília; REGINATO-D'ARCE, Maria Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Manole, 2006. 612p. ISBN: 9788521313823.	Básica	CTDR	12	00141/15 00142/15 00143/15 00144/15 00145/15 00146/15 00147/15 00148/15 00149/15 00150/15 00151/15

				00152/15
Justificativa: Esse livro apresenta uma sequência de operações desde a obtenção da matéria-prima até o consumo, bem como as bases bioquímicas, microbiológicas, sensoriais e nutricionais que permitem aprimorar a qualidade do alimento processado.				
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A; MURAD, Fátima. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos, v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. v. ISBN: 9788536304366	Básica	CTDR	22	00031/15 00032/15 00033/15 00034/15 00035/15 00036/15 01655/18 01656/18 01657/18 01658/18 01659/18 04699/11 04700/11 04701/11 04702/11 04703/11 16775/16 16776/16 16777/16 16790/16 16791/16 16792/16
Justificativa: Aspectos bioquímicos, microbiológicos, tecnológicos, entre outros, que permitem um estudo global dos alimentos são apresentados neste livro. Os principais métodos de conservação de alimentos são discutidos neste livro.				
DISCIPLINA: PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA (P3 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, Impr. Univ., 4. ed. 2008. 335p.: il.	Básica	CTDR	10	02980/11 02981/11 02982/11 02983/11 02984/11 02985/11 02986/11 02987/11 02988/11 02989/11 02990/11
Justificativa: Aborda os diversos componentes dos alimentos e das alterações químicas e físicas que ocorrem no processamento, armazenamento e distribuição.				

BOBBIO, F. O. e BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 3 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 230 p.: il.	Básica	BC	17	00164/90 00282/94 00283/94 00284/94 00482/00 00483/00 01827/93 03106/98 03107/98 03108/98 03109/98 10592/95 10593/95 10594/95 10756/95 10757/95 10758/95
Justificativa: Aborda conceitos da química orgânica, aplicando-os aos componentes presentes nos alimentos e de cujas transformações resultam as alterações de cor, sabor, aroma, e mesmo textura e valor nutritivo, durante o processamento e o armazenamento de alimentos.				
Nelson, David L.; Cox, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.	Básica	CCM	10	21318/19 21319/19 21320/19 21321/19 21322/19 21323/19 21324/19 21325/19 21326/19 21327/19
Justificativa: Bibliografia essencial para a bioquímica. Aborda a bioquímica dos macro e micronutrientes, bem como o metabolismo dos mesmos.				
DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA GERAL (P2 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
FUNKE, Berdell R et al. Microbiologia. 10.ed.. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934p. ISBN: 9788573799811.	Básica	CTDR	6	00269/15 00270/15 00271/15 00272/15 00273/15 00274/15
Justificativa: A disciplina de microbiologia geral emprega os livros de Funke, Tortora e Case –Microbiologia- por ser uma obra clássica já que a primeira edição já tem mais de 30 anos, porém, sempre vem sendo atualizada, permitindo aos alunos terem acesso às novidades deste campo.				
KRIEG, Noel R et al. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. 2.ed.. São	Básica	CTDR	7	01838/11 01839/11 01840/11

Paulo: Pearson Makron Books, 1996, 1997, 2005, 2009, 2011. ISBN:85346019689788534601962				01841/11 01842/11 01843/11 01844/11
Justificativa: é adotado o livro Microbiologia conceito e aplicações por apresentar assuntos técnicos de abordagem prática, além de muitas figuras e ilustrações.				
TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio. Microbiologia. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 760p. ISBN: 9788573799811.	Básica	CTDR	6	00469/15 00470/15 00471/15 00472/15 00473/15 00474/15
Justificativa: O livro Microbiologia de Trabulsi, também é uma obra clássica e recomendada como bibliografia nas disciplinas de microbiologia. Traz os assuntos de forma atualizada, abordando aspectos básicos do conhecimento dos microrganismos como forma, estrutura, fisiologia, crescimento, sistemática, controle tanto do ponto de vista físico (esterilização) como químico (desinfecção). Os antimicrobianos (antibióticos e quimioterápicos) de ação antibacteriana e antifúngica, assuntos que fazem parte dos conteúdos programáticos da disciplina.				
DISCIPLINA: OPERAÇÕES UNITÁRIAS I (P3 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
TELIS, Vânia Regina Nicoletti et al. Operações unitárias na indústria de alimentos. v.1 Rio de Janeiro: LTC, 2016.	Básica	CTDR / E-book/MB	16	01592/18 01593/18 01594/18 01595/18 01596/18 01597/18 01598/18 01670/18 01671/18 01672/18 01673/18 01674/18 01675/18 01676/18 01677/18 04756/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Aborda o estudo dos fenômenos de transferência de movimento e os tipos de equipamentos utilizados nas operações unitárias de diminuição de tamanho de sólidos e fluidos, separação mecânica e bombeamento.				
TELIS, Vânia Regina Nicoletti et al. Operações unitárias na indústria de alimentos. v.2. Rio de Janeiro: LTC, 2016.	Básica	CTDR / E-book/MB	15	01599/18 01600/18 01601/18 01602/18 01603/18

				01604/18 01605/18 01678/18 01679/18 01680/18 01681/18 01682/18 01683/18 01684/18 01685/18 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
FELLOWS, P. J; OLIVERA, Florencia Cladera. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602p.	Básica	CTDR	15	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16
Justificativa: O livro Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática (Fellows) apresenta uma parte dedicada aos processos e equipamentos industriais que ocorrem em temperatura ambiente, como Extração e separação dos componentes dos alimentos, Redução de tamanho e Mistura, Este livro apresenta também os efeitos do processamento, ou seja, a qualidade do produto em função das condições de processamento, abordando a atividade de água como fator importante de controle de qualidade.				
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 5a ed. São Paulo: Atheneu, 2005, 652p.	Básica	CTDR	1	23669/18
Justificativa: O livro de Evangelista conta com aspectos gerais da tecnologia de alimentos. Por se tratar da primeira disciplina relacionada com processamento de alimentos, é importante que o estudante possa ter uma bibliografia mais genérica				
DISCIPLINA: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS (P4 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
SKOOG, D. A. Fundamentos de Química Analítica. 8. ed., 2009.	Básica	CTDR / E-book/MB	18	01896/11 01897/11 01898/11 01899/11 01900/11

				07258/12 07259/12 07260/12 07261/12 07262/12 07263/12 07264/12 07265/12 07266/12 07267/12 07268/12 07269/12 07270/12 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referência importante pois trata das metodologias de análises de alimentos de maneira voltada para os princípios que permeiam os mesmos. Ou seja mostra que os métodos de Análise de Alimentos são métodos químicos gerais aplicados à alimentos. Com muita informação importante para a formação dos futuros analistas.				
CECCHI. H. M. Fundamentos Teóricos Práticos em Análises de Alimentos. Editora Unicamp: Campinas, SP. 1999.	Básica	CTDR	1	04759/16
Justificativa: Referência básica da disciplina, este livro apresenta um contexto geral e resumido dos conceitos e práticas básicas para que um Analista de Alimentos possa trabalhar na pesquisa acadêmica como no processo de qualidade físico-química industrial.				
CECCHI. H. M. Fundamentos Teóricos Práticos em Análises de Alimentos. 2a ed. rev. Editora Unicamp: Campinas, SP. 2003.	Básica	CTDR	23	01916/11 01917/11 01918/11 01919/11 01920/11 01921/11 00426/15 00427/15 00428/15 00429/15 00430/15 00431/15 00432/15 00433/15 00434/15 00435/15 00436/15 00437/15 00438/15 00439/15 00440/15 00441/15 00442/15

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 3ª ed. Vol. 1. São Paulo: 1985.	Básica	BC	1	01025/92
Justificativa: Importante referência pois se trata de documento oficial de onde se baseiam diversos métodos clássicos e instrumentais utilizados para qualificar e quantificar compostos orgânicos e inorgânicos em alimentos, além de características químicas e físicas dos mesmos.				
DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS (P5 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 4.ed. Viçosa: Editora UFV, 11.2008	Básica	CTDR	10	02980/11 02981/11 02982/11 02983/11 02984/11 02985/11 02986/11 02987/11 02988/11 02989/11
Justificativa: O livro Química de alimentos: teoria e prática do autor Júlio Araújo aborda os conceitos de bioquímica de alimentos relacionados a oxidação dos lipídios, escurecimento enzimático e não enzimático.				
DAMORADAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	Básica	CTDR / E-book/MB	20	00459/15 00460/15 00461/15 00462/15 00463/15 00464/15 00465/15 00466/15 00467/15 00468/15 01750/18 01751/18 01752/18 01753/18 01754/18 01755/18 01756/18 01757/18 01758/18 01759/18 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa:				

O livro Química de Alimentos de Fennema é um clássico da química e bioquímica de alimentos abordando os componentes principais e minoritários dos alimentos e sistemas alimentícios e a interação química e bioquímica dos componentes nos alimentos.

KOBLITZ, M.G.B.; JACOMINO, A.P. Bioquímica de Alimentos: Teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	Básica	CTDR / E-book/MB	8	00013/15 00014/15 00015/15 02990/11 02991/11 02992/11 02993/11 02994/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
--	--------	---------------------	---	---

Justificativa:

O livro Bioquímica de Alimentos: Teoria e aplicações práticas da autora Maria Gabriela Koblitz aborda as enzimas carboidrases, proteases, lipases e oxidoredutases com suas características gerais, seu modo de ação e aplicações.

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (P3 Noturno / P3 Tarde)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.	Básica	CTDR / E-book/BV	44	00283/17 00284/17 00285/17 00286/17 00287/17 00288/17 00289/17 00290/17 00291/17 00292/17 00293/17 00294/17 00295/17 00296/17 00297/17 00298/17 00299/17 00300/17 00301/17 00302/17 00303/17 00304/17 00305/17 00306/17 00307/17 00308/17 00309/17 00310/17 00311/17 00312/17

				01380/15 07184/12 07185/12 07186/12 07187/12 07188/12 07189/12 07190/12 07191/12 07192/12 07193/12 07194/12 07195/12 07196/12 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referência básica fundamental para estudos da disciplina de forma mais simples e acessível.				
GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009, 2010, 2014.	Básica	CTDR	15	00382/15 00383/15 00384/15 00385/15 00386/15 00387/15 00388/15 00389/15 00390/15 00391/15 00392/15 00393/15 00394/15 00395/15 00396/15
Justificativa: Referência básica fundamental para estudos da disciplina de forma mais simples e acessível.				
JAY, James M; RECH, Rosane; TONDO, Eduardo Cesar. Microbiologia de Alimentos. 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	Básica.	CTDR	10	04659/11 04660/11 04661/11 04662/11 04663/11 16780/16 16781/16 16782/16 16783/16 16784/16
Justificativa: Referência básica fundamental ao aprofundamento dos estudos da disciplina.				
DISCIPLINA : OPERAÇÕES UNITÁRIAS II (P4 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/	Nº de	Nº do Tombo

		Unidade	exemplares disponíveis	
TELIS, Vânia Regina Nicoletti et al. Operações unitárias na indústria de alimentos . Rio de Janeiro: LTC, 2016. v.1 ISBN: 9788521624141.	Básica.	CTDR	16	01592/18 01593/18 01594/18 01595/18 01596/18 01597/18 01598/18 01670/18 01671/18 01672/18 01673/18 01674/18 01675/18 01676/18 01677/18 04756/16
Justificativa: A bibliografia básica consta dos livros Operações Unitárias Na Indústria De Alimentos (Telis), volume 1, que aborda o estudo dos fenômenos de transferência de calor e os tipos de equipamentos utilizados nesta operação unitária.				
FELLOWS, P. J; OLIVERA, Florencia Caldera. Tecnologia do Processamento de Alimentos : princípios e prática . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602p : il. ISBN: 9788536306520.	Básica	CTDR	29	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16
Justificativa:				

O livro Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática (Fellows) apresenta duas partes dedicadas aos processos e equipamentos industriais nas temáticas de aplicação de calor (tratamento térmico) e remoção de calor (refrigeração).

INCROPERA, F.P., DEWITT, D.P.
Fundamentos de Transferência de Calor e Massa. Rio de Janeiro: LTC Editora, 2003.

Básica

CTDR

5

01571/11
01572/11
01573/11
01574/11
01575/11

Justificativa:

Este livro apresenta também os efeitos do processamento, ou seja, a qualidade do produto em função das condições de processamento, abordando a atividade de água como fator importante de controle de qualidade.

DISCIPLINA: OPERAÇÕES UNITÁRIAS III (P5 Noturno / P5 Tarde)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
TADINI, C.C.; TELIS, V.R.N.; MEIRELLES, A.J.A.; P.A. PESSOA FILHO. Operações Unitárias na Indústria De Alimentos. 1.ed v.1. Rio de Janeiro: LTC, 2016.	Básica	CTDR- E-book/ MB	16	01592/18 01593/18 01594/18 01595/18 01596/18 01597/18 01598/18 01670/18 01671/18 01672/18 01673/18 01674/18 01675/18 01676/18 01677/18 04756/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21

Justificativa:

A bibliografia básica consta dos livros Operações Unitárias Na Indústria De Alimentos (Tadini), volumes 1 e 2, que apresentam revisão dos conceitos de conservação de massa e abordam o estudo das operações unitárias de transferência de massa, dentre outras, a Secagem e a Evaporação e seus respectivos tipos de equipamentos utilizados. Apresentam as definições de propriedades e processos importantes no estudo da psicrometria e efeitos da atividade de água sobre as alterações estruturais em alimentos.

TADINI, C.C.; TELIS, V.R.N.; MEIRELLES, A.J.A.; P.A. PESSOA FILHO. Operações Unitárias Na Indústria De Alimentos. 1. ed. v. 2. Rio de Janeiro: LTC, 2016.	Básica	CTDR- E-book/ MB	20	01592/18 01593/18 01594/18 01595/18 01596/18 01597/18 01598/18 01599/18 01600/18 01601/18
--	--------	------------------	----	--

				01602/18 01603/18 01604/18 01605/18 01670/18 01671/18 01672/18 01673/18 01674/18 01675/18 MB - Empenho n° 2016NE800037 BV - Proc. Adm. n° 23074.072410/2018-21
Justificativa: A bibliografia básica consta dos livros Operações Unitárias Na Indústria De Alimentos (Tadini), volumes 1 e 2, que apresentam revisão dos conceitos de conservação de massa e abordam o estudo das operações unitárias de transferência de massa, dentre outras, a Secagem e a Evaporação e seus respectivos tipos de equipamentos utilizados. Apresentam as definições de propriedades e processos importantes no estudo da psicrometria e efeitos da atividade de água sobre as alterações estruturais em alimentos.				
FELLOWS, P.J; OLIVEIRA, F.C. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602p: il. ISBN: 9788536306520.	Básica	CTDR- Ebook/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho n° 2016NE800037 BV - Proc. Adm. n° 23074.072410/2018-21
Justificativa:				

O livro Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática (Fellows) apresenta métodos, equipamentos e parâmetros de operação de processos de secagem e evaporação, assim como a capacidade do ar de remover umidade de um alimento através da Psicrometria. Apresentam também os efeitos do processamento, ou seja, a qualidade do produto em função das condições de processamento, abordando a atividade de água como fator importante de controle de qualidade.

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DAS INSTALAÇÕES (P7 Noturno / P5 Tarde)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
TELLES, Pedro Carlos da Silva. Tubulações Industriais: Materiais, Projeto e Montagem. 10.ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2005, 2007.	Básica	CTDR	9	00046/15 00047/15 00048/15 00049/15 03070/11 03071/11 03072/11 03073/11 03074/11

Justificativa:

Os principais aspectos referentes às tubulações de uma instalação industrial são abordados no Livro de Telles. Os materiais, projeto e montagem, desde válvulas, conexões e juntas até as normas, códigos e especificações vigentes. O livro aborda desde a escolha de materiais até a especificação dos testes que devem ser realizados para consolidar a eficiência do projeto desenvolvido.

MATHIAS, Artur Cardozo. Válvulas: industriais, segurança, controle: tipos, seleção, dimensionamento. São Paulo: Artliber, 2008.	Básica	CTDR	15	06205/11 06206/11 06207/11 06208/11 06209/11 01660/18 01661/18 01662/18 01663/18 01664/18 01665/18 01666/18 01667/18 01668/18 01669/18
--	--------	------	----	---

Justificativa:

O livro aborda os principais tipos de válvulas utilizados em processos industriais. É possível conhecer o funcionamento, aplicação e dimensionamento dos diferentes tipos de válvulas, os materiais de construção, os fenômenos operacionais, as normas e padrões utilizados, além de diversas tabelas técnicas, equações e gráficos relacionados à aplicação, dimensionamento e seleção.

MACINTYRE, Archibald Joseph. Equipamentos industriais e de processos. Rio de Janeiro: LTC, 2008.	Básica	CTDR	5	03045/11 03046/11 03047/11 03048/11 03049/11
---	--------	------	---	---

Justificativa:

Esse livro aborda noções sobre equipamentos industriais, tanto na elaboração de projetos, quanto na implementação e manutenção de instalações industriais e prediais. Por exemplo, o livro aborda o tema caldeiras,

trazendo conceitos, classificações, normas, etc. Ainda, uma breve recordação de Hidrodinâmica e Termodinâmica, matérias necessárias à compreensão de como funcionam os equipamentos.

FELLOWS, P. J; OLIVERA, Florencia Caldera. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008.	Básica	CTDR	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16
---	--------	------	----	--

Justificativa:

Esse livro mostra uma ampla variedade de técnicas utilizadas na produção industrial de alimentos, ilustradas com cálculos de processamento e problemas-exemplo. A utilização do vapor como meio de transferência de calor nos tratamentos térmicos de alimentos é discutida neste livro.

DISCIPLINA: MÉTODOS INSTRUMENTAIS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS (P4 Noturno / P4 Tarde)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
SOARES, L. V. Curso Básico para Instrumentação para Analistas de Alimentos e Fármacos , Editora Manole, 2006.	Básica	CTDR	5	01974/11 01975/11 01976/11 01977/11 01978/11

Justificativa:

Livro base para introdução de Métodos Instrumentais em Análises de Alimentos direcionado para analistas de alimentos. Sucinto, direto e aplicável.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto	Básica	BC/ CCEN	3	01025/92 03229/03 04376/13
--	--------	----------	---	----------------------------------

Adolfo Lutz. 3ª ed. Vol. 1. São Paulo: 1985.				
Justificativa: Importante referência pois se trata de documento oficial de onde se baseiam diversos métodos clássicos e instrumentais utilizados para qualificar e quantificar compostos orgânicos e inorgânicos em alimentos, além de características químicas e físicas dos mesmos.				
CECCHI. H. M. Fundamentos Teóricos Práticos em Análises de Alimentos , 1999.	Básica	CTDR	23	00426/15 00427/15 00428/15 00429/15 00430/15 00431/15 00432/15 00433/15 00434/15 00435/15 00436/15 00437/15 00438/15 00439/15 00440/15 00441/15 00442/15 01916/11 01917/11 01918/11 01919/11 01920/11 01921/11
Justificativa: Referência básica da disciplina, este livro apresenta um contexto geral e resumido dos conceitos e práticas básicas para que um Analista Instrumentais de Alimentos possa trabalhar na pesquisa acadêmica como no processo de qualidade físico-química industrial. Os capítulos 1,2,3 e os últimos do 10 em diante são importantes.				
DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios. 6.ed. São Paulo: Empreende, Atlas, 2016.	Básica	CTDR/ E-book/MB	14	01576/18 01577/18 01578/18 01768/18 01769/18 01770/18 01771/18 01772/18 01773/18 01774/18 01775/18 01776/18 01777/18 MB - Empenho nº 2016NE800037

				BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Com esta obra o estudante aprenderá como criar e desenvolver uma empresa de sucesso desde a ideia até a gestão do novo negócio, tornando muito útil sua utilização nesta disciplina.				
BIAGIO, Luiz Arnaldo. Como elaborar o plano de negócios: curso on-line. Barueri, SP: Manole, 2013.	Básica	E-book/MB E-book/BV		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: A lição “Como elaborar o plano de negócios” trata de tema fundamental para a sobrevivência de qualquer empresa. O plano de negócios constitui um documento-chave, porque apresenta os passos que devem ser seguidos até a empresa se tornar realmente lucrativa.				
DORNELAS, José; BIM, Adriana; FREITAS, Gustavo; USHIKUBO, Rafaela. Plano de Negócios com o Modelo Canvas - guia prático de avaliação de ideias de negócio a partir de exemplos. Rio de Janeiro: LTC, 2017.	Básica	E-book/ MB		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Livro-texto para a disciplina Empreendedorismo em diversos cursos de graduação, a obra parte de ideias conhecidas para propor algo revolucionário: a integração de dois modelos clássicos de desenvolvimento de uma ideia empreendedora. Muito útil na disciplina.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (P5 Noturno / P5 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CRUZ, A.G.; ZACCARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. v. 1	Básica	CTDR	10	01737/18 01738/18 01739/18 01740/18 01741/18 01742/18 01743/18 01744/18 01745/18 01746/18
Justificativa: Esta referência é a mais atualizada disponível em português e faz parte de uma coleção de três volumes que aborda parte dos conteúdos da disciplina relacionados com as primeiras semanas do curso.				
ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.v. 2	Básica	CTDR	33	00504/15 00505/15 00506/15 00507/15 00508/15 00509/15 00510/15 00511/15

				01645/18 01646/18 01647/18 01648/18 01649/18 01650/18 01651/18 01652/18 01653/18 01654/18 08503/11 08504/11 08505/11 08506/11 08507/11 16770/16 16771/16 16772/16 16773/16 16774/16 16793/16 16794/16 16795/16 16796/16 16797/16
Justificativa: A referência é material básico de consulta da disciplina abordando de forma global todo seu conteúdo e serve de principal guia bibliográfico.				
CRUZ, A.G.; ZACCARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de Leites e Consumo . 1ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. v. 2	Básica	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Esta referência é a mais atualizada disponível em português e faz parte de uma coleção de três volumes que aborda parte dos conteúdos da disciplina relacionados como beneficiamento de leite para consumo, faz parte de uma coleção de três volumes.				
CRUZ, A.G.; ZACCARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de Produtos Lácteos - Queijos, Leites Fermentados, Bebidas Lácteas, Sorvete, Manteiga, Creme de Leite, Doce de Leite, Soro em Pó e Lácteos Funcionais. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. v.3	Básica	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Esta referência é a mais atualizada disponível em português e faz parte de uma coleção de três volumes que aborda parte dos conteúdos da disciplina relacionados o processamento de derivados lácteos que são a parte fundamental da disciplina.				
DISCIPLINA : TECNOLOGIA DE CARNE E DERIVADOS (P7 Noturno / P5 Tarde)				

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
PARDI, M. C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne . 2.ed.rev.ampl. Goiânia: UFG, 2006 v.1, V: il. ISBN: 572741712185727418872.	Básica	CTDR	6	00219/15 00221/15 00223/15 00225/15 00228/15 00229/15
Justificativa: Esse livro é boa referência na área de Carnes. No volume 1 estão apresentados os fundamentos da ciência e da higiene da carne in natura, bem como aspectos higiênico-sanitários dos estabelecimentos industriais de carnes e derivados.				
PARDI, M. C. et al. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne . 2.ed.rev.ampl. Goiânia: UFG, 2007 v.2. V: il. ISBN: 572741712185727418872.	Básica	CTDR	6	00220/15 00222/15 00224/15 00226/15 00227/15 00230/15
Justificativa: Apresenta o estudo das matérias-primas, envoltórios, recipientes e aditivos, além de tratar do processamento tecnológico de carnes e dos subprodutos da indústria.				
LAWRIE, R. A; RUBENS, J. M.; GONÇALVES, A. A. Ciência da Carne . 6.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384p. ISBN: 8536304596.	Básica	CTDR	1	19935/19
Justificativa: A bioquímica para a compreensão da produção, do armazenamento, do processamento e da qualidade da carne é cuidadosamente explicada pelos autores. Apresenta explicações desde o crescimento e o desenvolvimento dos animais produtores de carne, passando pela conversão do músculo em carne, até o ponto de consumo. Ainda, é possível compreender a estrutura do músculo, a predição computadorizada dos padrões de crescimento das bactérias deteriorantes e a natureza da proteólise durante o condicionamento post mortem (maturação).				
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A.; MURAD, F. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal . - Porto Alegre: Artmed, 2005. v 2. ISBN: 8536304316	Básica	CTDR	33	00504/15 00505/15 00506/15 00507/15 00508/15 00509/15 00510/15 00511/15 01645/18 01646/18 01647/18 01648/18 01649/18 01650/18 01651/18 01652/18 01653/18 01654/18

				08503/11 08504/11 08505/11 08506/11 08507/11 16770/16 16771/16 16772/16 16773/16 16774/16 16793/16 16794/16 16795/16 16796/16 16797/16
Justificativa: Esta obra apresenta uma análise profunda dos desenvolvimentos mais recentes dos aspectos, processos e operações utilizados na área de tecnologia de alimentos, abordando especificamente os alimentos de origem animal, especialmente as carnes.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DO PESCADO E DERIVADOS (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
GONÇALVES, A.A. Tecnologia do Pescado – ciência, tecnologia, inovação e legislação. Ed. Atheneu: São Paulo. 2011.	Básica	CTDR	10	00365/17 00366/17 00367/17 00368/17 00369/17 00370/17 00371/17 00372/17 00373/17 00374/17
Justificativa: Esta obra aborda aspectos importantes sobre a qualidade geral do pescado, em relação a qualidade nutricional, qualidade sanitária, aspectos toxicológicos e microbiológicos. Além de abordar tecnologias tradicionais e emergentes ou inovadoras, com o intuito de fornecer informações sobre a melhor alternativa de processamento, estocagem e embalagem do pescado.				
GALVÃO, J.A.; OETTERER, M. Qualidade e Processamento de Pescado. Ed. Elsevier, 2014.	Básica	CTDR	10	01727/18 01728/18 01729/18 01730/18 01731/18 01732/18 01733/18 01734/18 01735/18 01736/18
Justificativa: Esta obra visa trazer informações e discutir questões de grande importância na cadeia produtiva do pescado, desde a qualidade de seu ambiente de origem: a água, e sua interferência no pescado como alimento, passando				

por questões inerentes ao pescado, bem como padrões de qualidade para esta matéria-prima. Além de discutir a inserção de ferramentas de qualidade em todas as etapas de produção.

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A.; MURAD, F. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal.** - Porto Alegre: Artmed, 2005. v 2. ISBN: 8536304316

Básica

CTDR

33

00504/15
00505/15
00506/15
00507/15
00508/15
00509/15
00510/15
00511/15
01645/18
01646/18
01647/18
01648/18
01649/18
01650/18
01651/18
01652/18
01653/18
01654/18
08503/11
08504/11
08505/11
08506/11
08507/11
16770/16
16771/16
16772/16
16773/16
16774/16
16793/16
16794/16
16795/16
16796/16
16797/16

Justificativa:

Esta obra destina três capítulos ao estudo do pescado, com abordagem sobre estrutura, composição química, alterações post-mortem e grau de alteração do pescado. Além dos processos de salga, defumação, surimi e derivados, óleo de pescado e aproveitamento das ovas. Também possui abordagem sobre a conservação de peixes e mariscos mediante aplicação do frio.

SANTO, M. E.; COSTA, N. R. ; REGULY, J. C. **Preparo de alimentos prontos e quase a base de pescado, para consumo institucional.** Rio Grande do Sul: Superintendência de Desenvolvimento da Pesca, Fundação Universidade do Rio Grande, RS, 1980.

Básica

INDISPONIVEL NO ACERVO

Justificativa:

Sugere-se a substituição desta obra por outra referência mais adequada.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE MATÉRIAS-PRIMAS DE ORIGEM ANIMAL NÃO COMESTÍVEL (P8 Noturno / P6 Tarde)

Justificativa para alteração de bibliografia do Projeto Pedagógico de Curso:

Houve um equívoco no registro da bibliografia desta disciplina no PPC original, uma vez que tratam de assuntos alimentícios, divergindo da ementa. Por este motivo, a bibliografia adequada e sugerida é:

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
Organizações Rurais & Agroindustriais	Básica	CAPES		
Justificativa: Periódico com vários assuntos pertinentes à área.				
PESSOA, R.À.S. Nutrição animal: conceitos elementares. São Paulo : Edit. Érica. 2014.	Básica	E-book /MB		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra apresenta os conceitos básicos da nutrição e da alimentação animal, considerando o aproveitamento de subprodutos da indústria alimentícia para a elaboração de rações				
ABNT (2004). Associação Brasileira de Normas Técnicas. Resíduos Sólidos –Classificação: NBR 10004. São Paulo, 2004	Básica	TARGET		Target -Proc. Adm. nº23074.070948/2018/00
Justificativa: Esta Norma estabelece os critérios de classificação e os códigos para a identificação dos resíduos de acordo com suas características, considerando a crescente preocupação da sociedade com relação às questões ambientais e ao desenvolvimento sustentável, de forma a fornecer subsídios para o gerenciamento de resíduos sólidos.				
DISCIPLINA: PROJETOS AGROINDUSTRIAIS (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
BATALHA, M. O. Gestão Agroindustrial . Vol 1. 3ed. São Paulo: Atlas, 2007. (ano 1997, 2001, 2008, 2010)	Básica	CTDR	15	01279/11 01280/11 01281/11 01282/11 01283/11 01778/18 01779/18 01780/18 01781/18 01782/18 01783/18 01784/18 01785/18 01786/18 01787/18
CALLADO, A. A. C. Agronegócio . 3.ed. São Paulo: Atlas, 2008.	Básica	CCHSA	2	00453/09-17910 02379/18
Justificativa:				

Este livro apresenta uma perspectiva contemporânea sobre os principais fundamentos relacionados à gestão de empresas no agronegócio. Aborda tópicos relacionados aos produtos e mercados inerentes ao agronegócio no contexto atual da economia brasileira, como também descreve as principais ferramentas de gestão empresarial aplicadas às organizações agroindustriais, caracterizando as tendências do agronegócio, com ênfase para a crescente exigência por padrões de eficiência cada vez maiores no que se refere à gestão ambiental. Outra característica relevante desta obra está associada à linguagem objetiva e apropriada para os iniciantes no estudo sobre agronegócio.

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre:	Básica	CTDR / Ebook/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra apresenta uma ampla variedade de técnicas utilizadas na produção industrial de alimentos, ilustradas com cálculos de processamento e problemas-exemplo. Com um texto detalhado, porém acessível, mostra como o conhecimento das propriedades dos alimentos é utilizado para definir os parâmetros das operações unitárias envolvidas no processamento, projetar equipamentos e controlar as condições do processo em escala industrial, com as menores alterações das características sensoriais e da qualidade nutricional.				
SILVA, C. A. B. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais: Produtos de origem animal - Vol.1, UFV, 2003.	Básica	CTDR	14	00475/15 00476/15 00477/15 01702/18 01703/18 01704/18 01705/18 01706/18

				01707/18 01708/18 01709/18 01710/18 01711/18 09391/14
Justificativa: Esta obra constitui um material de referência para quem quer investir em um empreendimento agroindustrial, engenheiros de alimentos, técnicos de extensão rural, estudantes e outros profissionais que atuam na elaboração e análise de projetos agroindustriais ou desejam conhecer melhor esta área de atividades. Esta obra traz uma análise de um grande conjunto de informações técnicas, econômicas e institucionais.				
BATALHA, Mário Otávio. Gestão agroindustrial: GEPAI- Grupo de Estudos e Pesquisas Agroindustriais. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1997, 2001, 2008, 2010. v1. ISBN: 8522415498, 97885224457071.	Básica	CTDR	15	01279/11 01280/11 01281/11 01282/11 01283/11 01778/18 01779/18 01780/18 01781/18 01782/18 01783/18 01784/18 01785/18 01786/18 01787/18
Justificativa: Esta obra é uma referência acertada para esta disciplina, atendendo na íntegra a ementa, pois aborda assuntos relacionados aos três principais macrosssegmentos das cadeias de produção agroindustriais: produção, agropecuária, industrialização e distribuição. Aborda o gerenciamento de sistemas agroindustriais: definições, especificidades e correntes metodológicas; Comercialização de produtos agroindustriais; Marketing estratégico aplicado ao agronegócio; Logística agroindustrial; Planejamento e controle da produção; Gestão de custos agroindustriais; Gestão da qualidade agroindustrial; Projeto de produtos agroindustriais; Elementos de gestão na produção agroindustrial; Desenvolvimento agrícola sustentável; Agronegócio cooperativo.				
DISCIPLINA: CIÊNCIA E TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA (P7 Noturno / P5 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
SRINIVASAN, D. Química de Alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed: 2010.	Básica	CTDR / E-book/ MB	20	00459/15 00460/15 00461/15 00462/15 00463/15 00464/15 00465/15 00466/15 00467/15 00468/15 01750/18 01751/18 01752/18 01753/18

				01754/18 01755/18 01756/18 01757/18 01758/18 01759/18 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta referência apresenta as transformações metabólicas que ocorrem durante o processo de maturação de frutas e hortaliças e as principais transformações bioquímicas.				
URGEL, A.L. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010.	Básica	CTDR	16	00244/15 00245/15 00246/15 00247/15 00248/15 00249/15 03097/17 03098/17 03099/17 03100/17 03101/17 03102/17 03103/17 03104/17 03105/17 03106/17
Justificativa: Esta referência apresenta as matérias-primas estudadas na ementa as tecnologias pós colheita empregadas a produtos hortícolas.				
OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Manole. 2006	Básica	CTDR	12	00141/15 00142/15 00143/15 00144/15 00145/15 00146/15 00147/15 00148/15 00149/15 00150/15 00151/15 00152/15
Justificativa: Essa referência aborda conceitos de qualidade pós colheita de produtos hortícolas e as técnicas empregadas pós colheita para garantia da qualidade. O armazenamento empregado na pós colheita e a compatibilidade no armazenamento de frutas e hortaliças.				
Ferreira, M. D. Tecnologia pós-colheita em frutas e hortaliças. São Carlos:Embrapa Instrumentação, 2011.	Básica	INDISPONIVEL NO ACERVO		

Justificativa: Referência que aborda as tecnologias pós colheita em frutas e hortaliças utilizadas no Brasil.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas não alcoólicas. V.2 . Blucher, 2010	Básica	CTDR- E-book/ BV	14	00416/15 00417/15 00418/15 00419/15 00420/15 00421/15 03133/17 03134/17 03135/17 03237/17 03238/17 03239/17 03240/17 03241/17 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: A referência aborda os conteúdos referentes ao processamento de sucos e polpa de frutas.				
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . Livraria Nobel, São Paulo, 8. reimpressão, 2010.	Básica	CTDR	15	00382/15 00383/15 00384/15 00385/15 00386/15 00387/15 00388/15 00389/15 00390/15 00391/15 00392/15 00393/15 00394/15 00395/15 00396/15
Justificativa: São abordados conteúdos de operações básicas aplicadas ao processamento de frutas e hortaliças, e tecnologias de conservação aplicados na agroindustrialização de frutas e hortaliças.				
OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Manole. 2006.	Básica	CTDR	12	00141/15 00142/15 00143/15 00144/15 00145/15 00146/15 00147/15

				00148/15 00149/15 00150/15 00151/15 00152/15
Justificativa: Esta referência aborda os conteúdos referente a qualidade pós colheita de frutas e hortaliças e também a conservação de frutas e hortaliças pelo uso do frio e do calor.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CEREAIS, RAÍZES E TUBÉRCULOS (P7 Noturno / P5 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ARAÚJO, Halina M. C. et al. Transformação dos Alimentos: Cereais e Leguminosas. In: ARAÚJO, Wilma M. C. et al. (Org.). Alquimia dos Alimentos . 3.ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2014. (Série Alimentos e Bebidas).	Básica	CTDR	25	00333/15 00334/15 00335/15 00336/15 03146/17 03147/17 03148/17 03149/17 03150/17 03151/17 03152/17 03153/17 03154/17 03155/17 03156/17 03157/17 03158/17 03159/17 03160/17 03161/17 03162/17 03163/17 03164/17 03165/17 19954/14
Justificativa: Esta obra destina um capítulo à transformação dos cereais trigo, arroz, milho, aveia e cevada, além dos pseudocereais.				
PUZZI, D. Abastecimento e armazenagem de grãos . Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 2000.	Básica	CTDR	1	03253/13
Justificativa: Esta obra aborda aspectos importantes sobre a produção; comercialização; padronização e classificação de cereais e grãos. Além de transporte; incidência das perdas a partir da colheita; armazenamento de grãos e características dos grãos armazenados; fatores físicos que afetam o armazenamento e colheita dos grãos.				
PUZZI, D. Manual de armazenamento de grãos: armazéns e	Básica	BC	6	02276/79 02277/79 02863/78

silos. São Paulo: Editora Agronômica Ceres, 1977.				08983/83 08984/83 08985/83
Justificativa: Esta obra aborda aspectos importantes sobre o armazenamento dos grãos, determinação do teor de umidade dos grãos e características dos grãos armazenados. Além dos fatores físicos que afetam a qualidade dos grãos armazenados, microbiota e secagem dos grãos.				
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Obrigatória)				
Conteúdo: Inserção do aluno no mundo do trabalho. Com o objetivo de atender as oportunidades e necessidades individuais do aluno, as áreas visando proporcionar ao aluno horário disponível para realizar mais uma experiência profissional. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.				
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Obrigatória)				
Conteúdo: Inserção do aluno no mundo do trabalho. Com o objetivo de atender as oportunidades e necessidades individuais do aluno, as áreas visando proporcionar ao aluno horário disponível para realizar mais uma experiência profissional, além das 300 horas obrigatórias e antes da conclusão do curso. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.				
DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Conteúdo: Consiste no desenvolvimento de monografia como atividade de síntese e integração de conhecimento. Atendendo o princípio da interdisciplinaridade, o trabalho integrará todas as áreas do curso, enfocando, especialmente o contato com o mundo do trabalho, realizado através dos estágios. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.				
<u>Conteúdos Complementares Específicos</u> <u>Conteúdos Complementares Obrigatórios</u>				
DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO (P2 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ANDRADE,M.M. Introdução à metodologia do trabalho científico. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010/2011. 151 p.	Básica	CTDR/ E-book /MB	5	01016/11 01017/11 01018/11 01019/11 01020/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referências básicas introduzem o discente no mundo dos procedimentos sistemáticos e racionais, base de sua formação. Desde a concepção sobre o que deve ser realizado em trabalhos acadêmicos, procedimentos técnicos até a tomada de decisão de forma lógica e eficiente.				
DUARTE, E.N.; NEVES,D.A.B.; SANTOS,B.L.º Manual técnico para	Básica	BC	3	04463/15 11828/99

realização de trabalhos monográficos. 3 ed. João Pessoa: EDUEPB, 1998. 80 p.				11829/99
Justificativa: Referências básicas introduzem o discente no mundo dos procedimentos sistemáticos e racionais, base de sua formação. Desde a concepção sobre o que deve ser realizado em trabalhos acadêmicos, procedimentos técnicos até a tomada de decisão de forma lógica e eficiente.				
DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL (P7 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. Ed. Champagnat, 4.ed, Curitiba/PR, 2013. 531p.	Básica	CTDR	1	12798/14
Justificativa: Esta obra fornece informações importantes e critérios de qualidade da ciência sensorial, os mais recentes critérios de análise para os testes de diferença e de similaridade e para o teste de ordenação. Além de oferecer atualizações sobre os novos avanços e tendências na análise sensorial, suporte útil em pesquisa de mercado e base legal para entendimento dos resultados da análise sensorial.				
MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores, Editora UFV, 2.ed., Viçosa/MG, 2010. 308p.	Básica	CTDR	3	03120/11 03121/11 03122/11
Justificativa: Esta obra discute os conceitos básicos para aplicação de análise sensorial e aplicações de técnicas estatísticas que permitem expandir a discussão e testes afetivos tradicionalmente empregados. Além de fornecer informações sobre conceitualização a interpretação de dados.				
PALERMO, J. R. Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos. Ed. Atheneu, 1.ed., 2015.	Básica	E-book/ BV		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra fornece informações sobre os principais conceitos e fundamentos para a instalação de laboratórios sensoriais, seleção e treinamento de equipes de provadores, bem como aplicação e análise dos testes sensoriais, delineamentos experimentais e análise estatística dos resultados obtidos.				
NESPOLO, C. R., OLIVEIRA, F., PINTO, F. T., OLIVERA, F.C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. ArtMed, 01/01/2015. [Minha Biblioteca].	Básica	CT- E-book/MB	20	10126/17 10127/17 10128/17 10129/17 10130/17 10131/17 10132/17 10133/17 10134/17 10135/17 10136/17 10137/17 10138/17 10139/17 10140/17

				10141/17 10142/17 10143/17 10144/17 10145/17 MB - Empenho n° 2016NE800037 BV - Proc. Adm. n° 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra aborda o estudo sobre análise sensorial no capítulo intitulado Análise sensorial aplicada à tecnologia de alimentos, com informações sobre características gerais dos testes e formação da equipe sensorial.				
DISCIPLINA: HIGIENE E LEGISLAÇÃO (P5 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	N° de exemplares disponíveis	N° do Tombo
SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela, 2005.	Básica	CTDR	2	16867/19 03251/13
Justificativa: Dispõe sobre a implementação de procedimentos que assegurem a preparação de alimentos de forma segura.				
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2011.	Básica	CTDR- E-book/ BV	10	07271/12 07272/12 07273/12 07274/12 07275/12 07276/12 07277/12 07278/12 07279/12 07280/12 MB - Empenho n° 2016NE800037 BV - Proc. Adm. n° 23074.072410/2018-21
Justificativa: Dispõe sobre aspectos gerais da higiene e segurança alimentar dos alimentos, como a qualidade da matéria-prima, doenças transmitidas pelos alimentos.				
HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998	Básica	BC	10	00463/00 00464/00 08257/95 08258/95 08259/95 09702/95 09703/95 09704/95 09715/95 09716/95

Justificativa:

As referências complementares relatam, de forma clara, aspectos importantes para garantir a produção/manipulação de alimentos seguros, como a importância de uma água de qualidade, o rígido controle sanitário da indústria e dos manipuladores, as principais doenças transmitidas por alimentos.

HOBBS, B. C. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário.** São Paulo: Varela, 1998.

Básica

BC

2

01155/00
01156/00

Justificativa:

As referências complementares relatam, de forma clara, aspectos importantes para garantir a produção/manipulação de alimentos seguros, como a importância de uma água de qualidade, o rígido controle sanitário da indústria e dos manipuladores, as principais doenças transmitidas por alimentos.

DISCIPLINA : SEGURANÇA DO TRABALHO (P5 Noturno / P5 Tarde)**Justificativa para alteração de bibliografia do Projeto Pedagógico de Curso:**

Os livros constantes no PPC são pertinentes ao assunto da disciplina, mas foram substituídos por livros mais atuais, buscando um aperfeiçoamento do curso a cada semestre letivo. Além da disponibilidade em formato impresso, levou-se em consideração a disponibilidade desses livros na biblioteca virtual da UFPB e sites oficiais, uma vez que muitos estudantes atualmente relatam preferir o livro digital. Assim, a disponibilidade em diferentes formatos estimula o estudante a utilizar a bibliografia sugerida.

Convém destacar que o assunto da disciplina Segurança do Trabalho é consolidado na literatura a ponto de viabilizar o estudo em livros que não necessariamente estão na bibliografia sugerida. Ao buscar o termo “CLT” na consulta de livros do sistema de bibliotecas da UFPB, pode-se encontrar dezenas de livros em formato impresso e/ou digital, alguns deles disponíveis fisicamente na biblioteca setorial do CTDR ou no Sistema de Bibliotecas da UFPB.

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CLT – Consolidação das Leis do Trabalho e Legislação Complementar. Portaria 3.214 de 8 de junho de 1978.	Básica	BC	1	05261/94
MATTOS, Alúzio de Oliveira; MÁSCULO, Francisco Soares. Higiene e Segurança do Trabalho. Elsevier. 2011.	Básica	BC / CCS / CT	6	10159/13 10158/13 10160/13 10161/13 10162/13 4128/12
NORMAS Regulamentadoras - Segurança e Medicina do Trabalho	Básica	http://www.mtb.gov.br		

Justificativa:

Referência utilizada para explanar a legislação trabalhista e as normas que regulamentam a saúde e segurança do trabalho.

BREVIGLIERO, Ezio; POSSEBON, José; SPINELLI, Robson.. **Higiene ocupacional: agentes biológicos, químicos e físicos...** São Paulo: Senac São Paulo,. 2014. 453p.

Básica

CTDR

3

00178/15
00179/15
00180/15

ISBN: 9788539607266.					
Justificativa: Referência utilizada para explanação dos agentes presentes nos ambientes de trabalho, capazes de afetar a saúde do trabalhador a curto, médio e longo prazo.					
SALIBA, Tuffi Messias.. Manual prático de avaliação e controle de vibração: PPRA. São Paulo: LTr,. 2009. 101p. ISBN: 9788536113494,	Básica	CTDR	4	01954/11 01955/11 01956/11 01957/11	
Justificativa: Manuais utilizados para descrição de metodologias de avaliação de riscos físicos (vibração e ruído).					
SALIBA, Tuffi Messias.. Manual prático de avaliação e controle do ruído: PPRA.. 5 ed.. São Paulo: LTr,. 2009. 144p. ISBN: 9788536114422.	Básica	INDISPONÍVEL NO ACERVO			
Justificativa: Manuais utilizados para descrição de metodologias de avaliação de riscos físicos (vibração e ruído).					
TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (Complementar Flexiva)					
Conteúdo: Consiste na integralização de atividades complementares de ensino, pesquisa, extensão, participação em eventos científicos e publicações. Estas atividades, objetos de integralização, serão reconhecidas pelo Colegiado do Curso, como atividades acadêmicas. Bibliografia básica: Tendo em vista as características desta componente curricular, não é necessária a apresentação da Bibliografia.					
TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II (Complementar Flexiva)					
Conteúdo: Consiste na integralização de atividades complementares de ensino, pesquisa, extensão, participação em eventos científicos e publicações. Estas atividades, objetos de integralização, serão reconhecidas pelo Colegiado do Curso, como atividades acadêmicas. Bibliografia básica: Tendo em vista as características desta componente curricular, não é necessária a apresentação da Bibliografia.					
Conteúdos Complementares Optativos					
DISCIPLINA: LIBRAS (Optativa)					
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo	
BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma gramática de Língua de Sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro; UFRJ, Departamento de Lingüística e Filologia, 1995.	Básica	CTDR	10	07158/12 07159/12 07160/12 07161/12 07162/12 07163/12 07164/12 07165/12 07166/12 07167/12	

Justificativa:

O livro "Por uma Gramática de Língua De Sinais" é uma tentativa pioneira de descrição linguística da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), que visa fornecer subsídios para que se chegue, no futuro, a uma explicitação de sua Gramática. Para um melhor estudo de alguns de seus aspectos morfológicos, sintáticos, semânticos e pragmáticos recorreu-se, neste livro, à comparação de sua estrutura linguística com aquela de outras línguas de sinais e, às vezes, com a de línguas orais- auditivas.

FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myrna.
LIBRAS em Contexto: Curso Básico
Livro do Professor. 4ª edição – Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.

Básica

INDISPONIVEL NO ACERVO

Justificativa:

Esta obra é uma dos referenciais gramaticais da língua de sinais no Brasil. São pesquisadores surdos e ouvintes que integram a comunidade surda brasileira.

KOJIMA, Catarina; SEGALA, Sueli.
Dicionário Língua de Sinais: A imagem do Pensamento. São Paulo: Editora Escala.

Básica

INDISPONIVEL NO ACERVO

Justificativa:

O livro parte do pressuposto de que comunicar-se significa emitir e receber mensagens por meio de códigos, convencionais ou não. Apresenta a língua de sinais como a língua natural da comunidade surda. Possibilita o desenvolvimento cognitivo da pessoa surda, favorecendo seu acesso aos conceitos e aos conhecimentos existentes na sociedade através do ensino de uma língua com regras morfológicas, sintáticas, semânticas e pragmáticas próprias. Trabalha todos os parâmetros da língua de sinais: datilologia; soletração rítmica; configuração das mãos; orientação espacial/ figuras geométricas/ movimento; expressões gestuais/ mímicas; expressões faciais e corporais. Traz frases do cotidiano para que ouvintes que convivem com surdos também possam se tornar fluentes em libras.

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL (Optativa)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
FÜRSTENAU, E. Novo Dicionário de Termos Técnicos Inglês-Português. Vols. 1 e 2. 25ª Edição. Ed. Globo, São Paulo, 2001.	Básica	CTDR	10	04919/11 04920/11 04921/11 04922/11 04923/11 04924/11 04925/11 04926/11 04927/11 04928/11
Justificativa: O livro contém mais de 100 mil verbetes, com sinônimos de termos em língua portuguesa, além de extensivas definições para alguns termos ingleses que apresentam múltiplos significados. Serve de consulta frequente para a disciplina.				
MUNHOZ, R. Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura. São Paulo:	Básica	CTDR	8	00072/15 00073/15 00074/15

Centro Paula Souza, Texto Novo, São Paulo, 2004.				00075/15 00076/15 00077/15 00078/15 00079/15
Justificativa: O livro substitui o que consta no PPC atual em virtude de disponibilização de 8 exemplares na biblioteca do CTDR. Possibilita que estudantes das mais diversas áreas de atuação utilizem uma língua estrangeira como instrumento de trabalho e serve de referência básica para os conteúdos da disciplina.				
DISCIPLINA: PORTUGUÊS INSTRUMENTAL (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. 37 ed. São Paulo: Nacional,2005, 2009.	Básica	BC/CCHLA	7	00291/16 05025/08 05026/08 05400/13 09780/11 09781/11 09782/11
Justificativa: É uma referência entre professores e estudantes. E faz parte da bibliografia básica dos principais concursos públicos no Brasil.				
BASTOS, L. R.; PAIXÃO, L.; FERNANDES, L. Manual para elaboração de projetos e relatórios. 6 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2012, 2017.	Básica	CTDR	10	07174/12 07175/12 07176/12 07177/12 07178/12 07179/12 07180/12 07181/12 07182/12 07183/12
Justificativa: Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisas, teses, dissertações e monografias apresenta as normas da American Psychological Association e da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), especificamente relativas ao formato de referenciamento bibliográfico para preparação e apresentação de trabalhos científicos. Prático e bastante didático, este Manual contém instruções de formatação de texto e estilo de redação, assim como exemplos das partes que devem compor um trabalho acadêmico. Com isso, torna mais ágil e fácil a tarefa de digitação e uniformização para o aluno que está concluindo seu curso, atendendo assim ao programa das disciplinas que tratam do assunto				
FERREIRA, M. R. Correspondência comercial e oficial. 12 ed. São Paulo: Ática, 1997	Básica	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Esta obra certamente é útil àqueles que queiram adquirir base sólida das técnicas de redação de documentos: secretários ou secretárias, digitadores, alunos de cursos regulares do ensino fundamental e ensino médio e dos cursos universitários de graduação, pós-graduação, mestrado e doutorado.				

DISCIPLINA: PSICOLOGIA INDUSTRIAL (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ARRUDA, Maria José de. Psicologia Industrial , ETFPE, Recife.	Básica	BC	1	01632/89
Justificativa: A obra Psicologia Industrial traz conceitos de Psicologia Organizacional, Psicologia do Trabalho, Psicologia Ocupacional, variando um pouco o “objeto” construído, mas sempre apresentando uma certa regularidade discursiva e convergência no que tange ao objetivo, finalidade social, compromisso ético, alvo das ações, bases teóricas e elementos discursivos.				
TIFFIN, Josseph, MC CORNICK, Ernesto J. Psicologia Industrial . USP. S. Paulo.	Básica	BC	18	00559/70 00560/70 04891/71 05345/76 05346/76 10336/75 10570/75
Justificativa: Este livro apresenta a Psicologia Industrial como ferramenta indispensável na área de recursos humanos e sua importância para aqueles que lidam com questões como liderança, formação de equipes, seleção e desenvolvimento de pessoas entre outras.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE BEBIDAS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Alcoólicas: ciência e tecnologia . 1.ed. v.1. São Paulo: Blücher, 2010. 492p.	Básica	CTDR-E-book/MB	6	00410/15 00411/15 00412/15 00413/15 00414/15 00415/15 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Este livro faz parte da Série Bebidas (Volume 1 – Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia; Volume 2 – Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia; Volume 3 – Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção), que foi escrita por 147 autores brasileiros e estrangeiros. Além dos autores brasileiros, participaram desta série especialistas da Costa Rica, Cuba, México, Peru, Uruguai, Irlanda, Portugal e República Tcheca. Trata-se, portanto, de uma obra de cunho internacional. Pela abrangência dos conteúdos e pela qualidade dos capítulos redigidos por especialistas de cada área, o leitor tem em suas mãos o que de melhor há no mercado editorial brasileiro na área da ciência e tecnologia de bebidas.				
VENTURINI FILHO, W. G. Bebidas Não Alcoólicas: ciência e tecnologia . 1.ed. v.2. São Paulo: Blücher, 2010. 412p.	Básica	CTDR-E-book/MB	14	00416/15 00417/15 00418/15 00419/15 00420/15

				00421/15 03133/17 03134/17 03135/17 03237/17 03238/17 03239/17 03240/17 03241/17 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Este livro também faz parte da Série Bebidas (Volume 1 – Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia; Volume 2 – Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia; Volume 3 – Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção), citada no item anterior.				
VENTURINI FILHO, W. G. Indústria de Bebidas: inovação, gestão e produção. 1.ed. v.3. São Paulo: Blucher, 2011. 536p.	Básica	CTDR	29	00400/15 00401/15 00402/15 00403/15 00404/15 00405/15 03127/17 03128/17 03129/17 03197/17 03198/17 03199/17 03200/17 03201/17 03202/17 03203/17 03204/17 03205/17 03206/17 22677/19 22678/19 22679/19 22680/19 22681/19 22682/19 22683/19 22684/19 22685/19 22686/19
Justificativa: Este livro também faz parte da Série Bebidas (Volume 1 – Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia; Volume 2 – Bebidas não alcoólicas: ciência e tecnologia; Volume 3 – Indústria de bebidas: inovação, gestão e produção), citada no item anterior.				
DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares	Nº do Tombo

			disponíveis	
BERNARDI, L. A. Manual de Empreendedorismo e Gestão: fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003.	Básica	CTDR	5	01399/11 01400/11 01401/11 01402/11 01403/11
Justificativa: Apresenta a dinâmica empresarial atual e a complexidade do ambiente, estratégias, organização, estrutura, metas e planos de ação necessários à gestão de empresas e ao desenvolvimento de projetos e produtos inovadores.				
BRODY, A. L. (ed) LORD, J. B. Developing new food products for a changing marketplace. Lancaster, Technomic, 2000.	Básica	CTDR	6	06210/11 06211/11 06212/11 06213/11 06214/11 06215/11
Justificativa: O livro Developing new food products for a changing marketplace incorpora vários novos fenômenos, como a esmagadora demanda do consumidor por conveniência, o cenário em rápida mudança do varejo de alimentos e as descobertas científicas em ingredientes, processamento e tecnologia de embalagens destacam a propensão do setor à mudança no marketing nas áreas de embalagem e desenvolvimento de novos produtos.				
AKAO, Y. Manual de Aplicação do Desdobramento da Função Qualidade (QFD): Introdução ao desdobramento da qualidade. Belo Horizonte: Fundação Cristiano Ottoni, 1996.	Básica	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Trás um panorama geral sobre a aplicabilidade da ferramenta de qualidade QFD (Desdobramento da função Qualidade), que é um importante método para desenvolver produtos que atendam e superem as expectativas dos clientes.				
DISCIPLINA: NUTRIÇÃO (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E; MARCHINI, J. Sérgio. Ciências nutricionais. 2.ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760p	Básica	CTDR	5	14080/14 00337/15 00338/15 00339/15 00340/15
Justificativa: O livro ciências nutricionais enfatiza os aspectos básicos dos nutrientes e mostra a importância social e comunitária da nutrição.				
KRAUSE, Marie V; MAHAN, L. Kathleen. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 10.ed. São Paulo: Roca, 2002. 1052p.	Básica	CTDR	6	01689/11 01690/11 01691/11 01692/11 01693/11 01694/11

Justificativa: Livro Alimentos, nutrição e dietoterapia é considerado a “bíblia” de assuntos relacionados a alimentação e nutrição, e portanto foi empregado como referência básica, já que discorre sobre a diferenciação entre alimentação e nutrição e aborda aspectos dos macronutrientes e de fisiologia da nutrição.				
TIRAPGUI, Julio. Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 342p.	Básica	BC	5	01736/07 01737/07 02793/07 02794/07 07308/08
Justificativa: O livro Nutrição: fundamentos e aspectos atuais é empregados pois traz temas mais atualizados da nutrição e faz uma integração dos conceitos nutricionais, fisiológicos e bioquímicos.				
DISCIPLINA: SEMINÁRIOS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
Conteúdo: Consiste na execução e seminários relacionados às diversas áreas do curso. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da Bibliografia.				
DISCIPLINA: EMBALAGENS PARA ALIMENTOS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ANYADIKE, N. Embalagens flexíveis – Vol 01 – Col. Embalagem. Edgard Blucher, 2010.	Básica	CTDR- E-book/MB	10	03117/17 03118/17 03119/17 03120/17 03121/17 03122/17 03123/17 03124/17 03125/17 03126/17 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Refere-se às características das embalagens flexíveis, como materiais, manufatura, produção.				
CASTRO, Alberto Gomes de; POUZADA, Antonio Sergio. Embalagens para a indústria alimentar. Lisboa: Instituto Piaget, 2003. 609 p.	Básica	CCHSA	12	0044/09-17974 00045/09-17975 00324/07-17976 00325/07-17977 00326/07-17978 00327/07-17979 00328/07-17980 00413/10-17981 00414/10-17982 00415/10-17983

				00416/10-17984 00417/10-17985
Justificativa: Aborda os diversos problemas relacionados à indústria de embalagem, discorre também sobre a adequada utilização dos materiais para embalagem.				
TWEDE, D.; GODDARD, R. Materiais para Embalagens - Vol. 3 - Col. Embalagem. Edgard Blucher, 2010.	Básica	CTDR	10	03107/17 03108/17 03109/17 03110/17 03111/17 03112/17 03113/17 03114/17 03115/17 03116/17
Justificativa: Nas cinco partes deste volume, o autor contempla os materiais convencionais usados nas embalagens para alimentos				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE MASSAS E PANIFICAÇÃO (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência . 5.ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012. 348p.	Básica	CTDR	6	00181/15 00182/15 00183/15 03176/17 03177/17 03178/17
Justificativa: O livro pão arte e ciência é utilizado por pertencer a série de editora SENAC os quais traz uma abordagem prática, com formulações padronizadas e previamente testadas o que facilita no desenvolvimento de aulas práticas				
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação . 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p	Básica	CCA CCHSA	4	34735/13 34736/13 01660/14 01661/14
Justificativa: Tecnologia de Panificação de Cauvain e Young é uma tradução e aborda mais aspectos teóricos dos ingredientes e os processos na obtenção de produtos panificáveis				
GALVEZ, M. C. P. Técnica de panificação e massas . São Paulo: Érika, 1ª. Ed., 2014. 136p.	Básica	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: O livro Técnica de panificação e massas, além de discorrer sobre os ingredientes básicos e equipamentos empregados na panificação, traz um capítulo de defeitos e problemas na produção, e portanto extremamente pertinente para construção dos conhecimentos da disciplina				

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
DORSA, R. Tecnologia de Óleos Vegetais . Westfalia Separator do Brasil. 2004.	Básica	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Este livro procurou agrupar o material de divulgação utilizado em palestras de treinamento e seminários dados pela Westfalia Separator. É a terceira revisão do livro onde foram incorporados os assuntos que mais despertam interesse dos clientes da empresa, tornando-se um ótimo material para ilustrar as atividades didáticas de ensino.				
FIRESTONE, D., ed. Official Methods and Recommended Practices of the AOCS . AOCS Press. 2013.	Básica	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Conhecida em todo o mundo como a coleção mais abrangente de métodos de teste analítico para gorduras e óleos, os Métodos Oficiais e Práticas Recomendadas da AOCS contém mais de 450 métodos, sendo de essencial relevância para o estudo neste componente curricular.				
HARTMAN, L; ESTEVES, W. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais . São Paulo: Coordenadoria da Indústria e Comércio, 19--. 167p. (Tecnologia Agroindustrial 13).	Básica	BC	1	02852/88
Justificativa: Esta obra foi uma das primeiras em língua portuguesa a descrever em detalhes os aspectos tecnológicos do processamento de óleos e gorduras vegetais, tornando-se um referencial até hoje utilizado em diversos cursos da área alimentícia como um material didático de referência.				
JORGE, N. Química e Tecnologia de Óleos Vegetais . Cultura Acadêmica: Universidade Estadual Paulista. 2009.	Básica	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Este material, dirigido a estudantes e profissionais da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, reúne informações básicas a respeito da química e tecnologia de óleos vegetais. A autora aborda nos primeiros capítulos a química de lipídios, suas propriedades físicas, reações químicas e oxidação lipídica. Em seguida, expõe sobre as principais fontes de óleos vegetais comestíveis e preparação da matéria-prima para o processo de extração. Finalmente, apresenta os diferentes tipos de extração e etapas da refinação de óleos vegetais, destacando a degomagem, a neutralização, a clarificação e a desodorização.				
MORETTO, E.; ALVES, R. F. Óleos e gorduras vegetais: processamento e análises . Florianópolis: Ed. da UFSC, 1986. 179p. (Didática).	Básica	BC/CT	3	00653/89 05960/11 1674/17
Justificativa: Livro de uma série didática publicada pela Editora UFSC, esta obra traz na sua primeira parte toda a definição, composição e classificação química de óleos e gorduras vegetais, incluindo uma descrição individual de alguns óleos comestíveis mais comuns. Na segunda parte fala sobre a importância de óleos e gorduras na dieta humana. Na terceira parte descreve as propriedades químicas. Na quarta parte a industrialização das sementes oleaginosas.				

Segue com o processo de hidrogenação, o comportamento durante a fritura, e, por fim, descreve detalhadamente os métodos analíticos para óleos e gorduras vegetais. Foi uma obra pioneira na academia brasileira.				
MORETTO, E. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos . São Paulo: Varela, 1998. 150p.	Básica	BC	11	01026/99 01027/99 01028/99 01065/00 01066/00 01715/99 01716/99 01717/99 06009/99 06010/99 06011/99
Justificativa: Consiste na nova publicação da obra anterior das mesmas autoras, com conteúdo revisado e atualizado. Tornou-se uma das principais referências da área no estudo de óleos e gorduras no Brasil.				
OETTERER,M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Manole, 2006.	Básica	CTDR	12	00141/15 00142/15 00143/15 00144/15 00145/15 00146/15 00147/15 00148/15 00149/15 00150/15 00151/15 00152/15
Justificativa: A obra, com caráter multidisciplinar, básico e técnico aplicado, capacita profissionais e futuros profissionais que desejem atuar em ciências dos alimentos para os mais diversos processos de produção, envolvendo a sequência de operações desde a obtenção da matéria-prima até o consumo, bem como as bases bioquímicas, microbiológicas, sensoriais e nutricionais que permitem aprimorar a qualidade do alimento processado. Traz no seu capítulo 5 a química básica dos lipídios, no capítulo 6 a deterioração lipídica e no capítulo 7 a extração e refino de óleos vegetais, tornando-se uma referência atualizada e apropriada para o uso didático-acadêmico.				
SHAHIDI, F. (ed). Bailey's industrial oil and fat products . John Wiley & Sons. 2005.	Básica	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Com um padrão de excelência insuperável, desde a publicação da primeira edição em 1945, a obra de Bailey continua sendo a referência padrão mundial na tecnologia química e de processamento de óleos e gorduras comestíveis, bem como em produtos derivados industriais e não comestíveis. Nenhum outro livro cobre a amplitude de tópicos encontrados em Bailey e todos os capítulos são escritos por uma autoridade conhecida dessa área específica. Infelizmente a obra não foi traduzida para o português, o que pode dificultar a compreensão de parte dos estudantes no curso de Tecnologia de Alimentos da UFPB.				
VISENTAINER, Jesuí Vergílio; FRANCO, Maria Regina Bueno; SOUZA, Nilson Evelázio de. Ácidos graxos em óleos e gorduras: identificação e quantificação . 2.ed. Maringá: EDUEM, 2012. 122p	Básica	CTDR	2	03766/13 03767/13

Justificativa:

Esta é uma obra dirigida a profissionais e acadêmicos que trabalham com ácidos graxos em óleos e gorduras de origem tanto animal como vegetal. Seu conteúdo, de fácil compreensão, aborda os fundamentos de cada uma das metodologias de análise dos ácidos graxos. Essas metodologias são descritas passo a passo, mostrando vantagens, desvantagens e aplicações em alimentos, evitando, assim erros de interpretações de resultados.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE GELADOS COMESTÍVEIS (Optativa)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
MONTEIRO, A. A; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de produção de derivados de leite . 2.ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011, 2012. 85p.	Básica	CTDR	6	00116/15 00117/15 00118/15 00119/15 00120/15 00121/15

Justificativa:

Os livros adotados na bibliografia básica foram elencados por estarem disponíveis na rede de bibliotecas da UFPB visto que não há uma demanda por livros mais específicos nesta temática. Assim, o livro Tecnologia de produção de derivados de leite conta com um capítulo sobre gelados comestíveis, assim como os livros Tecnologia do processamento de alimentos e Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos os quais discorrem sobre congelamento.

FELLOWS, P. J.; OLIVERA, F. C. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602p	Básica	CTDR- E-book/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho nº 2016NE800037
---	--------	--------------------	----	---

				BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Os livros adotados na bibliografia básica foram elencados por estarem disponíveis na rede de bibliotecas da UFPB visto que não há uma demanda por livros mais específicos nesta temática. Assim, o livro Tecnologia de produção de derivados de leite conta com um capítulo sobre gelados comestíveis, assim como os livros Tecnologia do processamento de alimentos e Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos os quais discorrem sobre congelamento.				
OETTERER,M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 612p	Básica	CTDR	12	00141/15 00142/15 00143/15 00144/15 00145/15 00146/15 00147/15 00148/15 00149/15 00150/15 00151/15 00152/15
Justificativa: Os livros adotados na bibliografia básica foram elencados por estarem disponíveis na rede de bibliotecas da UFPB visto que não há uma demanda por livros mais específicos nesta temática. Assim, o livro Tecnologia de produção de derivados de leite conta com um capítulo sobre gelados comestíveis, assim como os livros Tecnologia do processamento de alimentos e Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos os quais discorrem sobre congelamento.				
CARELLE, A. C.; CANDIDO, C. C. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. 1. ed. São Paulo: Érica, 2015.	Básica	CTDR	5	01692/18 01693/18 01694/18 01695/18 01696/18
Justificativa: O livro Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva discorre sobre aspectos relacionados a controle de qualidade, alimentos para fins especiais e embalagens para alimentos, complementando assim os assuntos abordados na disciplina.				
DISCIPLINA: TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
KLAASSEN, C. D.; WATKINS III, J. B. Fundamentos em Toxicologia. Editora Artmed, 2ª edição, 2012.	Básica	CCS- E-book/MB	15	00542/17 00543/17 00544/17 00545/17 00546/17 00547/17 00548/17 00549/17 00550/17 00551/17 00552/17

				00553/17 00554/17 00555/17 00556/17 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Aborda características gerais da toxicologia, bem como aspectos de algumas substâncias tóxicas.				
RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. Farmacologia. Rio de Janeiro: Elsevier. Ed Ltda, 8º ed. 2016.	Básica	BC	2	24777/18 24778/18
Justificativa: Aborda aspectos conceitos básicos da farmacologia, importantes para o entendimento da toxicologia.				
MÍDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.	Básica	CTDR	1	19928/19
Justificativa: Especifica características toxicológicas das substâncias encontradas nos alimentos.				

Tabela 2: Títulos (01/2016 a 10/2019) e justificativas conforme Bibliografia Complementar constante do PPC.

DISCIPLINA: PESQUISA APLICADA À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica. Atlas. 2006.	Compl.	CTDR	5	01329/11 01330/11 01331/11 01332/11 01333/11
Justificativa: Esta bibliografia introduz o discente no mundo dos procedimentos sistemáticos e racionais para elaboração de atividades acadêmicas. Esta literatura sintetiza, ao mesmo tempo, procedimentos didáticos, fundamentos para trabalhos escolares, de final de curso e científicos, relatórios e memorandos, ressaltando ainda que serve de base para a atividade profissional que, por definição, precisa ser ordenada, metódica e lógica.				
SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007, 2008, 2010, 2012. 304 p	Compl.	CTDR	5	04872/11 04873/11 04874/11 04875/11 04876/11
Justificativa: Este livro tem por objetivo apresentar aos estudantes universitários alguns subsídios teóricos e práticos para o enfrentamento das várias tarefas que lhes serão solicitadas ao longo do desenvolvimento do processo ensino/aprendizagem de sua formação acadêmica. Trata, também, de eficiente ferramenta para o trabalho docente em sua interface com a aprendizagem dos alunos.				
DIAS, D. S. Como escrever uma monografia: manual de elaboração com exemplos e exercícios. São Paulo: Atlas, 2010	Compl.	BC	1	16287/11
Justificativa: Este livro visa nortear de forma clara e objetiva o desenvolvimento de uma monografia. Proporciona ao leitor uma abordagem processual para a elaboração de sua monografia, conduzindo-o, desde a introdução da monografia, suas referências teóricas, metodologia de pesquisa escolhida, coleta e análise de dados, até as conclusões da pesquisa. Esta obra apresenta também exemplos variados, de maneira a ampliar o espectro de aplicações e áreas de pesquisa que o leitor pode estudar e inspirá-lo em sua jornada investigativa. Inclui, ainda, o uso de normas para citações bibliográficas e dicas sobre a redação de sua monografia.				
CARVALHO, M. C. M. Construindo o saber: metodologia científica - fundamentos e técnicas. 24 ed. Campinas, SP: Papirus, 2013	Compl.	BC / CCAE / CCAEM	24	02897/14 02898/14 02899/14 02900/14 02901/14 09106/15 03325/99 04811/99 04812/99 03326/99 02920/00 02921/00 02922/00

				03320/99 04836/99 04837/99 04838/99 01145/08-23385 01146/08-23386 01147/08-23387 00796/06-28459 00797/06-28460 00798/06-28461 00799/06-28462
Justificativa: Este livro se destina a todos os universitários que iniciam o estudo na metodologia da ciência, pois tem como objetivo aproximar o iniciante em algumas questões fundamentais na área de metodologia e oferecer um instrumento que possa viabilizar sua inserção no universo da produção científica, apresentando as técnicas de metodologia científica. A obra orienta o estudante na realização de trabalhos acadêmicos ou científicos, além de promover uma reflexão filosófica sobre o homem e o saber científico.				
BARROS, A. J. S. Fundamentos de Metodologia Científica. 3 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007 e 2010.	Compl.	BC/ CCHLA/ CE	13	07788/12 07789/12 07787/12 07790/12 07791/12 07792/12 07793/12 07794/12 02567/15 02568/15 02569/15 02570/15 02571/15
Justificativa: Este livro oferece aos alunos os elementos fundamentais e necessários à compreensão da metodologia científica e de suas implicações para a elaboração e execução de projetos de pesquisa. Este livro vai além do enfoque teórico, apresentando questões referentes à dinâmica do conhecimento, assim como aspectos relacionados ao atual contexto da pesquisa científica. Também aborda temas para pesquisa e a maneira de referenciá-los bibliograficamente.				
Associação Brasileira de Normas Técnicas. Informação e documentação — Trabalhos acadêmicos — Apresentação: ABNT NBR 14724. ABNT. 2011.	Compl.	TARGET		Target -Proc. Adm. n°23074.070948/2018/00
Justificativa: Esta Norma mostra aos alunos a exigência de padronização de trabalhos acadêmicos, especificando os princípios gerais para a elaboração de trabalhos acadêmicos (teses, dissertações e outros), visando sua apresentação à instituição (banca, comissão examinadora de professores, especialistas designados e/ou outros). Esta Norma aplica-se, no que couber, aos trabalhos acadêmicos e similares, intra e extraclasse.				
DISCIPLINA: SEMINÁRIOS EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL, ESPECIAL E DIREITOS HUMANOS (P2 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares	Nº do Tombo

			disponíveis	
Conteúdo: Consiste na realização de palestras proferidas por diferentes professores e/ou profissionais especialmente convidados com o objetivo de refletir sobre a educação ambiental, a educação especial e direitos humanos no contexto do campo de atuação do tecnólogo em produtos de origem animal. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.				
DISCIPLINA: MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ORDONEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos . v. 1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.	Compl.	CTDR	22	00031/15 00032/15 00033/15 00034/15 00035/15 00036/15 01655/18 01656/18 01657/18 01658/18 01659/18 04699/11 04700/11 04701/11 04702/11 04703/11 16775/16 16776/16 16777/16 16790/16 16791/16 16792/16
Justificativa: O livro Tecnologia de Alimentos do Ordóñez volume 1 tem conceitos e princípios básicos da conservação de alimentos.				
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e Prática . São Paulo: Artmed, 2006.	Compl	CTDR E-book/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16

				16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: O livro de Tecnologia do processamento de alimentos do Fellows aborda conceitos sobre preparo de matérias-primas, conceitos básicos de branqueamento, pasteurização e esterilização.				
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. Livraria Nobel, São Paulo, 8. reimpressão, 2010.	Compl	CTDR	15	00382/15 00383/15 00384/15 00385/15 00386/15 00387/15 00388/15 00389/15 00390/15 00391/15 00392/15 00393/15 00394/15 00395/15 00396/15
Justificativa: O Gava é um livro clássico na Tecnologia de alimentos que aborda os aspectos genéricos da tecnologia de alimentos e alguns conceitos básicos de conservação utilizados na disciplina.				
GONÇALVES, A.A. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011. 608p.	Compl	CTDR	10	00365/17 00366/17 00367/17 00368/17 00369/17 00370/17 00371/17 00372/17 00373/17 00374/17
Justificativa: O livro de tecnologia do pescado aborda os aspectos gerais do pescado e os principais produtos de obtenção.				

PARDI, M.C. <i>et al.</i> Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne , 1ª ed., UFG, v.1, 2006.	Compl	CTDR	6	00219/15 00220/15 00221/15 00222/15 00223/15 00224/15 00225/15 00226/15 00227/15 00228/15 00229/15 00230/15
Justificativa: O livro <i>Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne</i> , aborda conceitos de ciência da carne e processamento tecnológico da carne.				
DISCIPLINA: FÍSICA APLICADA À TECNOLOGIA (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
TIPLER, P. A. Física V.1 , 4a ed., Rio de Janeiro, LTC, 1999.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Trata conceitos como mecânica, oscilações, ondas e termodinamica.				
TIPLER, P. A. Física V.2 , 4a ed., Rio de Janeiro, LTC, 1999.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Trata conceitos como eletricidade, magnetismo e ótica.				
DISCIPLINA: QUÍMICA GERAL PARA TECNÓLOGOS (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
RUSSELL, J. B. Química Geral . 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1994.	Compl.	CTDR	6	04974/11 04975/11 04976/11 04977/11 04978/11 04979/11
Justificativa: Abrange as áreas da química, com aplicações para a indústria, com linguagem acessível.				
BRADY, J. E; HUMISTON, G. E. Química Geral . 2.ed. Rio de Janeiro: LTC, 1996.	Compl.	CTDR	11	03025/11 03026/11 03027/11 03028/11 03029/11 07126/12 07127/12 07128/12

				07129/12 07130/12 07131/12
Justificativa: Enfatiza os materiais e conceitos necessários para o entendimento da química.				
MASTERTON, W.L.; SLOWINSKI, E.J.; STANITSKI, C. L. Princípios de Química . 6a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.	Compl.	CTDR	4	03056/11 03057/11 03058/11 03059/11
Justificativa: Apresenta dominar as noções básicas de cinética, estequiometria, ligação química, termodinâmica e equilíbrio químico.				
DISCIPLINA: QUÍMICA ORGÂNICA PARA TECNÓLOGOS (P2 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
SOLOMONS, T.W.G. Química Orgânica . Vol.1. São Paulo: Livros Técnicos e Científicos, 1982.	Compl.	CTDR-E-book/MB	8	07168/12 07170/12 07172/12 01539/11 01540/11 01541/11 01542/11 01543/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Objetivando o aprendizado claro da química, fazendo com que o aluno entenda a relevância da química em suas vidas e no mundo que os cerca, a importância fundamental da química orgânica para o nosso cotidiano, da química da vida à criação de novos materiais que otimizam nosso dia a dia.				
SOLOMONS, T.W.G. Química Orgânica . Vol.2. São Paulo: Livros Técnicos e Científicos, 1982.	Compl.	CTDR-E-book/MB	11	07169/12 07171/12 07173/12 01628/11 01629/11 01630/11 01631/11 01632/11 00037/15 00038/15 00039/15 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa:				

Objetivando o aprendizado claro da química, fazendo com que o aluno entenda a relevância da química em suas vidas e no mundo que os cerca, a importância fundamental da química orgânica para o nosso cotidiano, da química da vida à criação de novos materiais que otimizam nosso dia a dia.					
SOLOMONS, T.W.G. Química Orgânica . Vol. 3. São Paulo: Livros Técnicos e Científicos, 1982.	Compl.	BC	10	00572/95 00573/95 00574/95 00902/90 03676/87 08973/95 08976/95 09960/95 09963/95 09966/95	
Justificativa: Objetivando o aprendizado claro da química, fazendo com que o aluno entenda a relevância da química em suas vidas e no mundo que os cerca, a importância fundamental da química orgânica para o nosso cotidiano, da química da vida à criação de novos materiais que otimizam nosso dia a dia.					
BARBOSA, L. C. A. Introdução à Química Orgânica . 2 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall,2011.	Compl.	CCEN E-book/BV	23	00677/15 03613/14 03614/14 03615/14 15078/11 15079/11 15080/11 15081/11 15082/11 15083/11 15084/11 15085/11 15086/11 15338/11 15339/11 15340/11 15341/11 15342/11 15343/11 15344/11 15345/11 15346/11 19465/14 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21	
Justificativa: Apresenta conceitos fundamentais de tópicos como alcanos, álcoois, éteres, aldeídos e cetonas.					
VOLLHARDT, K. P. C. ; SCHORE, N. E. Química Orgânica: estrutura e função . 4.ed./6 ed. Porto Alegre: Bookman, 2004/2013.	Compl.	CDTR	4	04635/11 04636/11 04637/11 04638/11	
Justificativa: Enfatiza que a estrutura de uma molécula orgânica determina seu funcionamento em uma reação química..					

DISCIPLINA: MATEMÁTICA APLICADA PARA TECNÓLOGOS (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
LANG, S. Cálculo. V. 1 , 2ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1983.	Compl.	BC / CCEN / CCA/ CCSA	20	02142/70 02147/70 03113/73 05178/95 02322/93 12667/84 03141/10 23716/08 18331/08 02796/76 02800/76 02802/76 07828/79 07830/79 07832/79 08481/80 18361/90 18362/90 18363/90 01129/07
Justificativa: Sugere-se a substituição desta obra por outra referência mais adequada.				
PISKUNOV, N. Cálculo Diferencial e Integral. V. 1 , 6ª ed. Moscou: Editorial Mir, 1983.	Compl.	CCEN	4	17798/08 23231/08 23232/08 24633/08
Justificativa: Sugere-se a substituição desta obra por outra referência mais adequada.				
DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ESTATÍSTICA (P1 Noturno / P1 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
GOMES, F. P. A Estatística Moderna na pesquisa agropecuária . Piracicaba: Potafos, 1984.	Compl.	CCA	4	12971/85 16846/87 24225/02 36342/14
Justificativa: Contempla, de forma clara, conceitos e aplicações básicas da estatística: média e desvio padrão, graus de liberdade, variância, erro padrão da média, delineamentos experimentais, análise da variância multivariada.				
GOMES, F. P. A. Curso de Estatística Experimental . 10.ed. Piracicaba: Nobel, 1990.	Compl	BC / CCA / CCHSA	62	03214/73 10461/93 16873/14 27312/05 16365/76 16366/86

				16371/86 16373/86 16383/86 10989/83 10991/83 10992/83 10993/83 12636/84 16362/86 16363/86 16368/86 35166/13 35167/13 35168/13 35169/13 35170/13 35171/13 35172/13 35173/13 35174/13 35175/13 35176/13 35177/13 35178/13 35179/13 35180/13 35181/13 35182/13 35183/13 35184/13 35185/13 04234/19 07659/13 07660/13 07661/13 07662/13 07663/13 07664/13 07665/13 07666/13 07667/13 07668/13 07669/13 07670/13 07671/13 07672/13 07673/13 07674/13 07675/13 07676/13 07677/13 07678/13
Justificativa: Aborda princípios básicos da experimentação, como deve ser feita a análise estatística dos resultados, quais testes utilizar. É ilustrado com tabelas que facilitam o processo de aprendizagem.				
DISCIPLINA: SOCIEDADE E CIDADANIA (P3 Noturno / P1 Tarde)				

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
DUPAS, Gilberto. Ética e poder na sociedade da informação: de como a autonomia das novas tecnologias obriga a rever o mito do progresso. 3ª ed. São Paulo: UNESP, 2011.	Compl.	BC / CCSA	9	06598/12 06599/12 06600/12 06601/12 06602/12 06603/12 06604/12 06116/09 06117/09
Justificativa: O livro aborda ética e a sociedade da informação trazendo conceitos de novas tecnologias e o progresso.				
VIANA, Márcio Túlio. 70 anos de CLT: uma história de trabalhadores. Brasília: Tribunal Superior do Trabalho, 2013. 151p.	Compl.	BC / CCJ	4	09678/14 09679/14 10413/14 20639/18
Justificativa: Apresenta fundamentos da da CLT de forma clara e precisa, utilizando inúmeras ferramentas pedagógicas.				
CONFEA/CREA. Código de ética Profissional da Engenharia, da Arquitetura, da Agronomia, da Geologia, da Geografia e da Meteorologia. 2ª ed. Brasília:CONFEA/CREA, 2003.	Compl	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Utilizamos essa bibliografia como referência para entender o que se é abordado no código de ética de algumas profissões.				
SCHUKLENK, Udo; DINIZ, Debora; GUILHEM, Dirce; SUGAI, Andrea (editor). Ética em pesquisa. 2.ed. Brasília: Letras Livres, 2008. 208 p.	Compl	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: O livro aborda questões de ética na pesquisa: diretrizes, exigências, valores e princípios.				
DISCIPLINA: FÍSICO-QUÍMICA PARA TECNÓLOGOS (P2 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
Moore, W. J. Físico-Química. São Paulo: Edgard Blücher, 2008. 15ª reimpressão,2019.	Compl	CTDR- E-book/MB E-book/BV	15	01695/11 01696/11 01697/11 01698/11 01699/11 22765/19 22766/19 22767/19 22768/19

				22769/19 22770/19 22771/19 22772/19 22773/19 22774/19 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Auxiliar na compreensão dos princípios básicos, leis e teorias da Físico química.				
Atkins, P. W. Physical Chemistry . Oxford University Press.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Auxiliar na compreensão dos princípios básicos, leis e teorias da Físico química.				
PAULA, Julio de et al. Físico-Química :Fundamentos. 5.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 493p.	Compl.	BC / CCEN	7	09931/14 00670/15 03592/14 03593/14 03594/14 03595/14 03596/14
Justificativa: Um livro um pouco mais formal de físico-química, mas que pode ser consultado, para o aprofundamento quando necessário.				
DISCIPLINA: DESENHO TÉCNICO				
MONTENEGRO, Gildo. Desenho Arquitetônico. Editora Edgard Blucher Ltda. 2011	Compl.	BC	6	05340/00 05341/00 05342/00 05343/00 05344/00 05345/00
Justificativa para adoção de referência complementar: A utilização da referência do livro de Gildo Montenegro, Desenho Arquitetônico, tem por objetivo apresentar aos alunos uma outra forma de abordagem dos conteúdos ministrados, sendo utilizados o referido título pela facilidade de entendimento visto possuir uma abordagem prática e didática, assim como a metodologia adotada na disciplina. Além disso, o livro concede exercícios e exemplos que servem como repertório ou material extra para formação continuada dos discentes e treinamento extra-classe.				
DISCIPLINA: INFORMÁTICA APLICADA (P4 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
TANEMBAUM, A S. Redes de Computadores . Ed. Campus. Rio de	Compl.	CTDR	5	04664/11 04665/11 04666/11

Janeiro. 1997. Apostilas do Windows, Word, Excel e Internet.				04667/11 04668/11
Justificativa: O autor descreve o funcionamento das redes de computadores, sua funcionalidade e sua estrutura. Mostra também a evolução da tecnologia, seu crescimento e a questão da segurança nas redes.				
DISCIPLINA: CONTABILIDADE E CUSTOS (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ATKINSON, Anthony A. et al. Contabilidade Gerencial . São Paulo: Atlas, 2000.	Compl.	BC / CCSA / CCAE / CCAEMM / E-book/MB	22	09088/12 09089/12 06699/19 00581/07 00582/07 00583/07 01915/05 04571/08 06672/19 12597/17 12598/17 12599/17 12600/17 12601/17 00643/12-31135 00644/12-31136 00645/12-31137 00573/18 00574/18 00575/18 00576/18 00577/18 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra aborda a contabilidade gerencial da perspectiva de estratégias para tomada de decisão.				
BRUNI, Adriano L. A administração de custos, preços e lucros : com aplicações na HP 12c e excel. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2006.	Compl	CCHSA / CCSA / E-book/MB	14	00321/12-19941 00322/12-19942 00323/12-19943 00324/12-19944 00325/12-19945 012050/18 012051/18 012052/18 01369/14 01370/14 01371/14 01372/14 01373/14 09815/18

				MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: O livro apresenta os principais conceitos associados ao processo de registro e apuração de custos e formação de preços.				
GARRISON, Ray H.; NOREEN, Eric W. Contabilidade Gerencial . 14. ed. 2013.	Compl	CCSA- E-book/MB	13	12841/17 12842/17 12843/17 12844/17 12845/17 14506/18 14507/18 14508/18 14509/18 14510/18 14511/18 14512/18 14513/18 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Apresenta a contabilidade gerencial como instrumento para a análise das necessidades internas das organização, visando a formação de planos de atuação e controle.				
VANDERBECK, Edward J.; NAGY, Charles F. Contabilidade de custos . 11. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.	Compl.	BC / CCSA	3	05082/07 05083/07 05084/07 13865/11
Justificativa: Contabilidade de Custos, escrito por três grandes nomes em matéria de contabilidade — Horngren e Foster, ambos da Universidade de Stanford, e Datar, da Universidade de Harvard —, tem como ponto central mostrar de que maneira a contabilidade de custos ajuda os administradores a tomar decisões mais acertadas para sua organização.				
VICECONTI, Paulo E. V.; NEVES, Silvério das. Contabilidade de custos: um enfoque direto e objetivo . 9. ed. São Paulo: Frase, 2010.	Compl.	CCSA- E-book/MB	1	24816/18 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra apresenta os fundamentos da Contabilidade de Custos, explicando as principais características dos métodos de custeio tradicionais (absorção, variável e padrão), além de fazer uma breve introdução ao método de custeio ABC.				
DISCIPLINA: GESTÃO DA PRODUÇÃO (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Justificativa para alteração de bibliografia do Projeto Pedagógico de Curso: Os livros constantes no PPC são pertinentes ao assunto da disciplina, mas foram substituídos por livros mais atuais, buscando um aperfeiçoamento do curso a cada semestre letivo. Além da disponibilidade em formato impresso, levou-se em consideração a disponibilidade desses livros na biblioteca virtual da UFPB, uma vez que				

muitos estudantes atualmente relatam preferir o livro digital. Assim, a disponibilidade em diferentes formatos estimula o estudante a utilizar a bibliografia sugerida.

Convém destacar que o assunto da disciplina Gestão da Produção é consolidado na literatura a ponto de viabilizar o estudo em livros que não necessariamente estão na bibliografia sugerida. Ao buscar o termo “Administração da Produção” na consulta de livros do sistema de bibliotecas da UFPB, pode-se encontrar dezenas de livros em formato impresso e/ou digital, muitos deles disponíveis fisicamente na biblioteca setorial do CTDR.

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
MOREIRA, Daniel A. Administração da produção e operações . 3 ed. São Paulo: Pioneira, 1998.	Compl.	CTDR	10	01611/18 01612/18 01765/18 01766/18 01767/18 04739/11 04740/11 04741/11 04742/11 04743/11

Justificativa:

Livro que abrange a maior parte dos assuntos da disciplina, com exercícios didáticos e exemplos.

MARTINS, Petrônio G. Administração da produção . 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2015.	Compl.	CT / CCSA	31	11038/17 11039/17 11040/17 11041/17 11042/17 11043/17 11044/17 11045/17 11046/17 11047/17 11048/17 11049/17 11050/17 11051/17 11052/17 11367/17 11368/17 11369/17 11370/17 11371/17 11372/17 11373/17 11374/17 11375/17 11376/17 12303/19 12304/19 12305/19 12306/19 12307/19 12308/19
---	--------	-----------	----	--

Justificativa:

Livro Clássico e básico na área de Gestão da Produção. Autores renomados na área.				
FRAZIER, Greg et al. Administração da Produção e Operações . 8.ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008..	Compl.	BC	11	17947/16 19814/08 19815/08 19816/08 19817/08 19818/08 19819/08 19820/08 19821/08 19822/08 19823/08
Justificativa: Livro que abrange a maior parte dos assuntos da disciplina, abordando métodos de resolução de problemas de Gestão da Produção que nem sempre são abordados pelos livros comuns da área.				
DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ODUM, E. P. Ecologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1983.	Compl.	CTDR	4	02956/11 02957/11 02958/11 02959/11
Justificativa: Obra de uma das maiores autoridades em Ecologia, onde os temas são abordados didaticamente, do todo para as partes, selecionando exemplos relacionados com as atividades humanas. É uma versão reescrita do clássico Fundamentals of Ecology, tendo em vista as descobertas e o aumento da consciência ambiental do público. Idealmente estruturado para cursos básicos de um semestre ou trimestre. A ecologia populacional recebeu uma cobertura extensa nos dois capítulos que tratam de populações e comunidades.				
PIANKA, E.R. Ecologia evolutiva . Barcelona: ÔMEGA, 1982.	Compl.	CCEN	1	11151/08
Justificativa: Sugere-se a substituição desta obra por outra referência mais adequada.				
DISCIPLINA: GESTÃO DA QUALIDADE (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CAMPOS, Vicente Falconi. Controle da qualidade total . Belo Horizonte: Christiano Ottoni, 1992.	Compl.	BC / CCA / CCHSA / CT	28	03361/07 03362/07 03476/09 03477/09 03478/09 03479/09 03480/09 03481/09 11839/16 04580/00 04581/00

				08225/99 08226/99 22337/98 22338/98 22339/98 22340/98 16078/14 16079/14 16080/14 16081/14 16082/14 16083/14 03471/09 03472/09 03473/09 03474/09 03475/09
Justificativa: Esta obra é interessante para esta disciplina porque aborda os tópicos de: Sobrevivência e produtividade; Controle da qualidade total (TQC); Conceito de controle de processo; Método de controle de processo; Prática do controle da qualidade; Gerenciamento pelas diretrizes; Garantias da qualidade; Qualidade na interface compras/vendas; Gerenciamento do crescimento do ser humano; Implantação do TQC.				
MOLLER, Claus. O lado humano da qualidade. 11 ed. São Paulo: Pioneira, 1995.	Compl.	BC	5	00279/96 00280/96 09630/95 09631/95 09632/95
Justificativa: Para Møller, a qualidade pessoal é a base de todos os outros tipos de qualidade, pois é vital para a auto-estima e determina o bem-estar da pessoa, suas atitudes e seu comportamento. Esta obra é bastante propícia para esta disciplina.				
ALBRECHT, Karl; BRADFORD, Laurence J. Serviços com qualidade: a vantagem competitiva. São Paulo: Makron Books, 1992.	Compl.	CCSA	1	07073/96
Justificativa: Como entender e identificar as necessidades dos seus clientes? Livro essencial para profissionais das mais diversas áreas de qualidade, administração, comercial, e indústria, como tecnólogos de alimentos.				
CURY, Antônio. Organização e métodos: uma visão holística. São Paulo: Atlas, 1996.	Compl.	CTDR	5	01264/11 01265/11 01266/11 01267/11 01268/11
Justificativa: Esta obra clássica, adotada nas principais instituições de ensino do país por mais de 30 anos, analisa a evolução da Teoria Administrativa desde a Escola Tradicional às mais modernas modelagens e teorias. Apresenta também os diferentes Processos Organizacionais que arquitetam o “O” de “O&M”, como organização, alcance do controle, níveis administrativos, departamentalização e estruturas organizacionais. A obra expõe uma metodologia de mudança organizacional (Análise Administrativa) e faz uma ampla radiografia sobre os temas dos Processos Empresariais.				

DREBTHCHINSKY, Julio. Implementação de sistemas de qualidade (série ISO 9000) . São Paulo: Saraiva, 1996.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Sugere-se a substituição desta obra por outro título mais atualizado.				
DISCIPLINA: LOGÍSTICA E COMERCIALIZAÇÃO (P6 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
GURGEL, F. A. Logística Industrial . São Paulo: Atlas, 2000.	Compl.	BC	2	08030/10 08031/10
Justificativa: Nesta obra, a administração da Logística Industrial sincroniza as atividades industriais, para plena utilização dos recursos investidos na empresa, com consequente redução das perdas e geração de importantes vantagens competitivas.				
NOVAES, A. G. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Distribuição . Rio de Janeiro: Campus, 2001.	Compl.	CTDR	5	04729/11 04730/11 04731/11 04732/11 04733/11
Justificativa: Iniciando com uma revisão das formas e das características do comércio, inclusive o eletrônico, e discutindo a profunda evolução nas práticas logísticas, culminando no moderno Supply Chain Management (Gerenciamento da Cadeia de Suprimento), o livro analisa, a estruturação moderna dos canais de distribuição e suas implicações na distribuição física de produtos, sendo de grande utilidade nesta disciplina.				
KOBAYASHI, S. Renovação da Logística . São Paulo: Atlas, 2000.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Sugere-se a substituição desta obra por outro título mais atualizado.				
DISCIPLINA: PRINCÍPIOS DA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS (P4 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
SHIBAO, Julianna. Edulcorantes em alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos. São Paulo: Phorte, 2009. 111p. ISBN: 9788576552246	Compl.	CTDR	3	07230/12 07231/12 07232/12
Justificativa: Esse livro compila estudos nacionais e internacionais sobre edulcorantes do ponto de vista químico, tecnológico e toxicológico. Apresenta também tópicos como legislação, ingestão diária aceitável (IDA) e consumo				
SILVA, Eduardo Roberto da; SILVA, Ruth Rumiko Hashimoto da.	Compl.	CCTA	1	00939/09-29955

Conservação de alimentos. 2.ed.. São Paulo: Scipione, 1992. 63p. (O Universo da Ciência) ISBN: 8526216910				
Justificativa: Técnicas de obtenção e acondicionamento de alimentos são apresentadas nesse livro. Diferentes métodos de conservação são discutidos com uma linguagem simples e de fácil interpretação, principalmente os métodos mais antigos, como a secagem.				
FELLOWS, P. J; OLIVERA, Florencia Cladera. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602 p. ISBN:9788536306520.	Compl.	CTDR- E-book/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esse livro mostra uma ampla variedade de técnicas utilizadas na produção industrial de alimentos, ilustradas com cálculos de processamento e problemas-exemplo. A utilização do vapor como meio de transferência de calor nos tratamentos térmicos de alimentos é discutida neste livro.				
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994, 2005. 450p. ISBN: 8573792809.	Compl.	CTDR	2	00055/15 00056/15
Justificativa: O livro aborda as ações e os efeitos biológicos que ocorrem entre os alimentos, o organismo humano e o meio ambiente.				

DISCIPLINA: PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA (P3 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
BENNET; T. P. e FRIENDEN; E. Tópicos Modernos de Bioquímica. Editora Edgard Blucher LTDA. São Paulo, 1971.	Compl.	CCHSA	15	24579/14 24580/14 24581/14 24582/14 24583/14 24584/14 24585/14 24586/14 24587/14 24588/14 24589/14 24590/14 24591/14 24592/14 24593/14
Justificativa: Relata a estrutura e função da principais moléculas biológicas.				
BOBBIO, F. O. e BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 2 ed. São Paulo: Livraria Varela, 1989,1995. 230 p.	Compl.	BC	17	00164/90 00282/94 00283/94 00284/94 00482/00 00483/00 01827/93 03106/98 03107/98 03108/98 03109/98 10592/95 10593/95 10594/95 10756/95 10757/95 10758/95
Justificativa: Uma das obras clássicas para quem estuda os alimentos no Brasil, este livro do casal Bobbio é uma referência muito útil para esta disciplina.				
CHEFTEL, J. C. e CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. V. 1 Zaragoza: Editorial Acribia. 333 p.	Compl.	BC	7	00955/00 00956/00 02803/87 06573/96 06574/96 06575/96 06576/96
Justificativa: Relata os principais sistemas orgânicos e alimentares e seu comportamentos durante os tratamentos.				

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos . Zaragoza: Editorial Acribia S. A. 1993. 1100 p.	Compl.	CTDR	1	16878/19
Justificativa: Esta bibliografia faz uma análise dos componentes alimentares, água, carboidratos, lipídeos, proteínas e enzimas, além das vitaminas e minerais, corantes, sabores e aditivos. Aborda também os sistemas alimentares, trazendo informações específicas sobre as características do leite, fisiologia dos tecidos musculares comestíveis e fisiologia pós-colheita de tecidos vegetais comestíveis.				
MICROBIOLOGIA GERAL (P2 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
FORSYTHE, Stephen J; BIANCHINI, Andréia; TONDO, Eduardo Cesar. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 607p.	Compl.	CTDR	11	00250/15 00251/15 00252/15 00253/15 00254/15 00255/15 16767/16 16768/16 16769/16 16798/16 16799/16
Justificativa: As bibliográficas complementares foram escolhidas por em alguns capítulos apresentarem assuntos vistos na disciplina, tais como flora microbiana encontrado no livro Microbiologia da segurança dos alimentos; desenvolvimento de técnicas laboratoriais para o estudo dos microrganismos e desenvolvimento nos processos de prevenção das doenças encontrados no volume 2 do livro Microbiologia: conceitos e aplicações. Todos os assuntos do primeiro bimestre da disciplina estão disponíveis para consulta nos livros Biotecnologia Industrial fundamentos e Biotecnologia Industrial: processos fermentativos.				
SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água . 4.ed. São Paulo: Varela, 2010. 624p. ISBN: 9788577590131.	Compl.	CTDR	5	01674/11 01675/11 01676/11 01677/11 01678/11
Justificativa: As bibliográficas complementares foram escolhidas por em alguns capítulos apresentarem assuntos vistos na disciplina, tais como flora microbiana encontrado no livro Microbiologia da segurança dos alimentos; desenvolvimento de técnicas laboratoriais para o estudo dos microrganismos e desenvolvimento nos processos de prevenção das doenças encontrados no volume 2 do livro Microbiologia: conceitos e aplicações. Todos os assuntos do primeiro bimestre da disciplina estão disponíveis para consulta nos livros Biotecnologia Industrial fundamentos e Biotecnologia Industrial: processos fermentativos. As aulas práticas estão estruturadas e apoiadas no livro Manual e Métodos de Análise Microbiológica de alimentos e água.				
PELCZAR JR., Michael J. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.	Compl.	CTDR	7	01838/11 01839/11 01840/11 01841/11 01842/11 01843/11 01844/11

Justificativa: As bibliográficas complementares foram escolhidas por em alguns capítulos apresentarem assuntos vistos na disciplina, tais como flora microbiana encontrado no livro Microbiologia da segurança dos alimentos; desenvolvimento de técnicas laboratoriais para o estudo dos microrganismos e desenvolvimento nos processos de prevenção das doenças encontrados no volume 2 do livro Microbiologia: conceitos e aplicações. Todos os assuntos do primeiro bimestre da disciplina estão disponíveis para consulta nos livros Biotecnologia Industrial fundamentos e Biotecnologia Industrial: processos fermentativos.				
BORZANI, W. Biotecnologia industrial: Processos Fermentativos e Enzimáticos. v. 1,2, 3 e 4. São Paulo: Edgard Blucher, 2001.	Compl	E-book/BV		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: As bibliográficas complementares foram escolhidas por em alguns capítulos apresentarem assuntos vistos na disciplina, tais como flora microbiana encontrado no livro Microbiologia da segurança dos alimentos; desenvolvimento de técnicas laboratoriais para o estudo dos microrganismos e desenvolvimento nos processos de prevenção das doenças encontrados no volume 2 do livro Microbiologia: conceitos e aplicações. Todos os assuntos do primeiro bimestre da disciplina estão disponíveis para consulta nos livros Biotecnologia Industrial fundamentos e Biotecnologia Industrial: processos fermentativos.				
BORZANI, W. et.al. Biotecnologia industrial: fundamentos. São Paulo: Edgard Blücher, 2002.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: As bibliográficas complementares foram escolhidas por em alguns capítulos apresentarem assuntos vistos na disciplina, tais como flora microbiana encontrado no livro Microbiologia da segurança dos alimentos; desenvolvimento de técnicas laboratoriais para o estudo dos microrganismos e desenvolvimento nos processos de prevenção das doenças encontrados no volume 2 do livro Microbiologia: conceitos e aplicações. Todos os assuntos do primeiro bimestre da disciplina estão disponíveis para consulta nos livros Biotecnologia Industrial fundamentos e Biotecnologia Industrial: processos fermentativos.				
SOARES, J.B.; CASIMIRO,A.R.S.; AGUIAR, I.M.B.A. Microbiologia básica. Fortaleza: EUFC, 1987.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: As bibliográficas complementares foram escolhidas por em alguns capítulos apresentarem assuntos vistos na disciplina, tais como flora microbiana encontrado no livro Microbiologia da segurança dos alimentos; desenvolvimento de técnicas laboratoriais para o estudo dos microrganismos e desenvolvimento nos processos de prevenção das doenças encontrados no volume 2 do livro Microbiologia: conceitos e aplicações. Todos os assuntos do primeiro bimestre da disciplina estão disponíveis para consulta nos livros Biotecnologia Industrial fundamentos e Biotecnologia Industrial: processos fermentativos.				
DISCIPLINA: OPERAÇÕES UNITÁRIAS I (P3 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
GEANKOPLIS, C.J. Transport Process and Unit Operations. 4a ed. Prentice Hall PTR, 2011. 	Compl.	BC	20	00678/13 00679/13 00680/13 00681/13 00682/13 00683/13 00684/13 00685/13

				00686/13 00687/13 00688/13 00689/13 00690/13 00691/13 00692/13 00693/13 00694/13 00695/13 00696/13 00697/13
Justificativa: O livro do Geankoplis traz os assuntos relacionados à transferência de movimento.				
STEFFE, J. F. Rheological Methods in Food Process Engineering . 2a ed. Freeman Press, USA (www.egr.msu.edu/~steffe), 1996.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: O livro do Steffe da bibliografia complementar é uma obra clássica que trata dos assuntos de movimento dos fluidos (definição de fluidos, fluidos Newtonianos e não Newtonianos) e comportamento reológico dos fluidos e dos tipos de escoamentos de fluidos incompressíveis.				
TETRA-PAK. Dairy processing handbook . Lund: LP Grafiska AB, 1995. 436p.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: O manual da Tetra-Pak é uma bibliografia elaborada por uma indústria trazendo o conteúdo da disciplina inserido no contexto de linhas de processamento de lácteos, sendo importante para o estudante compreender não só as partes (equipamentos), mas o processo como um todo para a obtenção de um produto.				
DISCIPLINA: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS (P4 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
VOGEL, A. I. Análise Química Quantitativa , Editora LTC, 2013. 8ed.	Compl.	CTDR	7	01622/18 01623/18 01760/18 01761/18 07103/12 07104/12 07105/12
Justificativa: Referência importante pois trata das metodologias de análises de alimentos de maneira voltada para os princípios que permeiam os mesmos. Ou seja mostra que os métodos de Análise de Alimentos são métodos químicos gerais aplicados à alimentos, com informações no que se refere à análise química qualitativa e trabalho com experimento de erros analíticos. Com muita informação importante para a formação dos futuros analistas.				
POSTMA, J. M. Química no Laboratório . Editora Manole, 2009	Compl.	CTDR / E-book/BV	4	01902/11 01903/11 01904/11 01905/11

				MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Utilizamos essa referência para disponibilizarmos maiores possibilidade de atividades laboratoriais, fazendo algumas alterações para análises de alimentos.				
HARRIS,D.C. Análise Química Quantitativa . Rio de Janeiro: Ed. LTC, 8.ed. 2012.	Compl.	CTDR	7	01622/18 01623/18 01760/18 01761/18 07103/12 07104/12 07105/12
Justificativa: Referência importante pois trata das metodologias de análises de alimentos de maneira voltada para os princípios que permeiam os mesmos. Ou seja mostra que os métodos de Análise de Alimentos são métodos químicos gerais aplicados à alimentos. Com muita informação importante para a formação dos futuros analistas.				
VOGEL, A. I. Análise Química Qualitativa , Editora Mestre Jou, 1981.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Referência importante pois trata das metodologias de análises de alimentos de maneira voltada para os princípios que permeiam os mesmos. Ou seja mostra que os métodos de Análise de Alimentos são métodos químicos gerais aplicados à alimentos, com informações no que se refere à análise química qualitativa e trabalho com experimento de erros analíticos. Com muita informação importante para a formação dos futuros analistas.				
BACCAN, N. Química Analítica Complementar . Editora Edgar Bluncher, 2013.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Livro mais simples e antigos que as referências 1 e 5, mas com um capítulo de tratamento de erros analíticos bastante didático.				
DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS (P5 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
BELITZ, H.D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. Food Chemistry . 4th revised and extended Edition. Heidelberg, Alemanha: Springer, 2009.	Compl.	CTDR	6	06183/11 06184/11 06185/11 06186/11 06187/11 06188/11
Justificativa: O livro Food Chemistry do autor Belitz é um clássico da química de alimentos, é uma obra para o aprofundamento das principais questões relacionadas a química e bioquímica de alimentos.				
FRANCO, M.R.B. Aroma e sabor de alimentos . São Paulo: Varela, 2003.	Compl.	CTDR	5	01586/11 01587/11

				01588/11 01589/11 01590/11
Justificativa: O livro Aroma e Sabor de Alimentos aborda as rotas químicas e bioquímicas de formação dos compostos voláteis e produção biotecnológica de aromas em alimentos.				
ORDONEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos. v.1. Porto Alegre: ARTMED, 2005.	Compl.	CTDR	22	00031/15 00032/15 00033/15 00034/15 00035/15 00036/15 01655/18 01656/18 01657/18 01658/18 01659/18 04699/11 04700/11 04701/11 04702/11 04703/11 16775/16 16776/16 16777/16 16790/16 16791/16 16792/16
Justificativa: O livro Tecnologia de Alimentos do Ordóñez volume aborda os principais componentes dos alimentos: água, lipídios, proteínas, carboidratos, vitaminas, enzimas e minerais.				
RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos. 2.ed. Instituto Mauá de Tecnologia, Editora Blucher, 2007.	Compl.	CTDR	13	01383/15 03194/17 03195/17 03196/17 22687/19 22688/19 22689/19 22690/19 22691/19 22692/19 22693/19 22694/19 22695/19
Justificativa: O livro Química de Alimentos da autora Eliana Ribeiro e Elisena Seravalli aborda de forma simples os principais componentes dos alimentos.				
DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (P3 Noturno / P3 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo

FORSYTHE, Stephen J; GUIMARÃES, Maria Carolina Minardi. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2007 e 2013.	Compl.	CTDR	16	04674/11 04675/11 04676/11 04677/11 04678/11 00250/15 00251/15 00252/15 00253/15 00254/15 00255/15 16767/16 16768/16 16769/16 16798/16 16799/16
Justificativa: Referência complementar à disciplina quanto ao estudo dos micro-organismos patogênicos.				
FRANCO, Bernadette D. G. M; COZZOLINO, Silvia M. Franciscato; GOLDEMBERG, José. Segurança e alimento . São Paulo: Blucher, 2010. 110p. (Sustentabilidade, 2).	Compl.	CTDR/ E-book/BV	15	00190/15 00191/15 00192/15 00193/15 00194/15 00195/15 22746/19 22747/19 22748/19 22749/19 22750/19 22751/19 22752/19 22753/19 22754/19 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referência complementar à disciplina quanto ao estudo dos micro-organismos patogênicos.				
TORTORA et al. Microbiologia . 10.ed., 12.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934p.	Compl.	CTDR/ E-book/MB	11	01613/18 01614/18 01615/18 01616/18 01617/18 00269/15 00270/15 00271/15 00272/15 00273/15 00274/15 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21

Justificativa: Referência geral de apoio à disciplina.				
RICHTER, Carlos A. Água: métodos e tecnologia de tratamento. São Paulo: Blucher, 2011.	Compl.	CTDR	8	00022/15 00023/15 00024/15 08488/11 08489/11 08490/11 08491/11 08492/11
Justificativa: Referência complementar à disciplina quanto ao estudo direcionado à água.				
SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4.ed. São Paulo: Varela, 2010.	Compl	CTDR/ E-book/MB E-book/BV	5	01674/11 01675/11 01676/11 01677/11 01678/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referência apresenta listagem e detalhamento das principais análises microbiológicas de muitos alimentos e serve de apoio para atividades práticas.				
TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio. Microbiologia. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	Compl.	CTDR	6	00469/15 00470/15 00471/15 00472/15 00473/15 00474/15
Justificativa: Referência geral de apoio à disciplina.				
DISCIPLINA : OPERAÇÕES UNITÁRIAS II (P4 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
GEANKOPLIS, C.J. Transfer Processes and Separation Process Principles. New Jersey: Prentice-Hall, 2003.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Os livros da bibliografia complementar, são obras clássicas e frequentemente recomendadas como bibliografias das disciplinas de Operações Unitárias em cursos superiores da área de alimentos. Por serem escritas em outra língua, dificultam mais a assimilação do conteúdo, de forma que foram então consideradas como bibliografia complementar. Trazem os assuntos de forma atualizada, abordando os fundamentos da transferência de calor.				
ASHRAE. Refrigeration Handbook. Am. Soc. Heat., Refrig., Air-Cond. Eng., Atlanta. 2006	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		

Justificativa:

Os livros da bibliografia complementar, são obras clássicas e frequentemente recomendadas como bibliografia das disciplinas de Operações Unitárias em cursos superiores da área de alimentos. Por serem escritas em outra língua, dificultam mais a assimilação do conteúdo, de forma que foram então consideradas como bibliografia complementar. Trazem os assuntos de forma atualizada, abordando os fundamentos da transferência de calor.

DISCIPLINA: OPERAÇÕES UNITÁRIAS III (P5 Noturno / P5 Tarde)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
OETTERER, Marília. et al... Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 6 ed. São Paulo: Manole, 2006. 612p. ISBN: 9788521313823.	Compl	CTDR	12	00141/15 00142/15 00143/15 00144/15 00145/15 00146/15 00147/15 00148/15 00149/15 00150/15 00151/15 00152/15

Justificativa:

Os livros da bibliografia complementar são sugeridos por acrescentar aos conteúdos abordados no componente curricular com ênfase em: processos de produção, envolvendo a sequência de operações desde a obtenção da matéria-prima até o consumo - Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Oetterer);

GAVA, A.J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009, 2010, 2014. 511p. ISBN: 9788521313823.	Compl.	CTDR	15	00382/15 00383/15 00384/15 00385/15 00386/15 00387/15 00388/15 00389/15 00390/15 00391/15 00392/15 00393/15 00394/15 00395/15 00396/15
---	--------	------	----	--

Justificativa:

Procedimentos de conservação de alimentos, dando ênfase aos que utilizam o calor - Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações (Gava)

ORDÓÑEZ PEREDA, J. A; MURAD, F; JONG, E. V. de. Tecnologia de Alimentos. v.1.Porto Alegre: Artmed, 2005. 2v. ISBN: 8536304367, 9788536304311.	Compl	CTDR	22	00031/15 00032/15 00033/15 00034/15 00035/15 00036/15 01655/18 01656/18
--	-------	------	----	--

				01657/18 01658/18 01659/18 04699/11 04700/11 04701/11 04702/11 04703/11 16775/16 16776/16 16777/16 16790/16 16791/16 16792/16
Justificativa: Principais componentes que intervêm na conservação e na elaboração dos alimentos - Tecnologia de Alimentos (Ordóñez Pereda);				
ORDÓÑEZ PEREDA, J. A; MURAD, F.; JONG, E. V. de. Tecnologia de Alimentos. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2v. ISBN: 8536304367, 9788536304311.	Compl	CTDR	33	00504/15 00505/15 00506/15 00507/15 00508/15 00509/15 00510/15 00511/15 01645/18 01646/18 01647/18 01648/18 01649/18 01650/18 01651/18 01652/18 01653/18 01654/18 08503/11 08504/11 08505/11 08506/11 08507/11 16770/16 16771/16 16772/16 16773/16 16774/16 16793/16 16794/16 16795/16 16796/16 16797/16
Justificativa: Principais componentes que intervêm na conservação e na elaboração dos alimentos - Tecnologia de Alimentos (Ordóñez Pereda);				

BLACKADDER, D. A; NEDDERMAN, R. M; VIDAL, L. R. de G. Manual de operações unitárias: destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtração. S.l: Hemus, 2004. 276p. ISBN: 0121029506,8528905217.	Compl	CTDR	9	00086/15 00087/15 00088/15 00089/15 01591/11 01592/11 01595/11
Justificativa: Métodos de análise das operações unitárias baseado nos princípios científicos - Manual de operações unitárias: destilação de sistemas binários, extração de solvente, absorção de gases, sistemas de múltiplos componentes, trocadores de calor, secagem, evaporadores, filtração (Blackadder).				
CANDIDO, C. C. ; CARELLE,A. C. Tecnologia dos Alimentos: principais Etapas da cadeia produtiva. 1. ed.: Editora Érica, 2015, ISBN 9788536510842	Compl	CTDR	5	01692/18 01693/18 01694/18 01695/18 01696/18
Justificativa: Conservação pelo controle de umidade – Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva (Candido).				
Ciência e tecnologia de alimentos / editado por Geoffrey Campbell-Platt ; [tradução Sueli Rodrigues Coelho e Soraya Imon de Oliveira].Barueri, SP : Manole, 2015. (Virtual)	Compl	E-book/BVE -book/MB		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Tópicos de Engenharia e Processamento de alimentos - Ciência e tecnologia de alimentos (Geoffrey Campbell-Platt).				
NESPOLO, C. R et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre : Artmed, 2015. (virtual)	Compl	CT- E-book/MB	20	10126/17 10127/17 10128/17 10129/17 10130/17 10131/17 10132/17 10133/17 10134/17 10135/17 10136/17 10137/17 10138/17 10139/17 10140/17 10141/17 10142/17 10143/17 10144/17 10145/17 MB - Empenho nº 2016NE800037

				BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Prática laboral com roteiros dos processamentos de alimentos - Práticas em tecnologia de alimentos (Nespolo).				
Oliveira Filho, B. M. de. Alimentos: teoria e prática. 2. ed. – São Paulo: Atlas, 2015. ISBN 978-85-97-00040-5.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Importância das questões alimentares - Alimentos: teoria e prática (Oliveira Filho).				
DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DAS INSTALAÇÕES (P7 Noturno / P5 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
OLIVEIRA, Rodrigo Barbosa Acioli de., ANDRADE, Samara Alvachian Cardoso. Instalações Agroindustriais. Recife: EDUFRPE, 2012.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Os componentes básicos para instalação de uma planta industrial são apresentados nesse livro. O livro apresenta as instalações e equipamentos necessários para indústria de alimentos, especificando as processos produtivos do pescado e derivados, carne e derivados, processamento de frutas e hortaliças, panificação e leite e derivados.				
SINGH, R.P., HELDMAN, D.R. Introduction to Food Engineering. 4.ed. Burlington: Elsevier, 2009.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Esse livro ilustra as aplicações da engenharia durante o manuseio, processamento, armazenamento, embalagem e distribuição de produtos alimentícios.				
NOGUEIRA, Luiz Augusto Horta; NOGUEIRA, Fábio José Horta; ROCHA, Carlos Roberto. Eficiência Energética no Uso de Vapor. Rio de Janeiro: Eletrobrás, 2005.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: O uso do vapor é minuciosamente apresentado neste livro. São discutidos conceitos e fundamentos básicos (temperatura, pressão, calor, energia interna, entalpia, etc.), geradores de vapor, combustíveis, medição e controle (nível de pressão, nível de vazão, controle do nível de água na caldeira, etc.), sistema de vapor e meio ambiente, etc.				
DISCIPLINA: MÉTODOS INSTRUMENTAIS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS (P4 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
COLLINS, C. H.; BRAGA, G. L. BONATO, P. S. Introdução a Métodos Cromatográficos. 4ª edição, Campinas, UNICAMP, 1990.	Compl.	BC	1	01539/91

Justificativa: Referência específica para estudo dos métodos cromatográficos, apesar deste conteúdo ser abordado em outras referência, entendo que essa referência tem sua importância, além de utilizar de metodologias práticas, simples e didáticas.				
HARRIS, D.C. Análise Química Quantitativa , Ed. LTC, 8.ed. 2012.	Compl	CTDR/ E-book / MB	7	01622/18 01623/18 01760/18 01761/18 07103/12 07104/12 07105/12 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referência importante pois trata das metodologias de análises instrumentais de alimentos de maneira voltada para os princípios que permeiam os mesmos. Ou seja mostra que os métodos de Análise Instrumental de Alimentos são métodos químicos gerais aplicados à alimentos. Com muita informação importante para a formação dos futuros analistas.				
POSTMA, J. M. Química no Laboratório . Editora Manole, 2009	Compl	CTDR	4	01902/11 01903/11 01904/11 01905/11
Justificativa: Utilizamos essa referência para disponibilizarmos maiores possibilidade de atividades laboratoriais, fazendo algumas alterações para análises de alimentos.				
VOGEL, A. I. Análise Química Quantitativa , Editora LTC, 2013.	Compl	CTDR / E-book / MB	3	07155/12 07156/12 07157/12 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referência importante pois trata das metodologias de análises instrumentais de alimentos de maneira voltada para os princípios que permeiam os mesmos. Ou seja mostra que os métodos de Análise Instrumental de Alimentos são métodos químicos gerais aplicados à alimentos. Com muita informação importante para a formação dos futuros analistas.				
SKOOG, D.A.; HOLLER, F.J.; NIEMAN, T.A Princípios de Análise Instrumental , 5a edição, Bookman, São Paulo, 2009	Compl	CTDR	5	04759/11 04760/11 04761/11 04762/11 04763/11
Justificativa: Referência importante pois trata das metodologias de análises instrumentais de alimentos de maneira voltada para os princípios que permeiam os mesmos. Ou seja mostra que os métodos de Análise Instrumental de Alimentos são métodos químicos gerais aplicados à alimentos. Com muita informação importante para a formação dos futuros analistas.				
DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO (P8 Noturno / P6 Tarde)				

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
DOLABELA, Fernando. O segredo de Luísa : uma idéia, uma paixão e um plano de negócios. Rio de Janeiro: Sextante, 2006.	Compl.	BC	4	02533/07 02534/07 04921/08 04922/08
Justificativa: O segredo de Luísa se tornou referência quando o assunto é empreendedorismo. Adotado por universidades e MBA's em todo o Brasil, o que faz este livro ser tão especial é o fato de tratar do assunto através de uma saborosa história com trama, conflitos, reviravoltas e personagens a quem nos apegamos e para quem torcemos.				
Dornelas, José Carlos Assis. Empreendedorismo na prática : mitos e verdades do empreendedor de sucesso / José Dornelas. - 3. ed. - Rio de Janeiro : LTC, 2015.	Compl.	E-book / MB		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Empreendedorismo na Prática - Mitos e Verdades do Empreendedor de Sucesso traz a você a experiência dos empreendedores bem-sucedidos relatada pela óptica dos próprios protagonistas. Seu diferencial está na aplicabilidade prática imediata dos conceitos e relatos do livro, preenchendo uma lacuna que existia nas publicações relacionadas ao empreendedorismo.				
MELO, Pedro Lucas de Resende; ANDREASSI, Tales. Franquias brasileiras : – Estratégia, empreendedorismo, inovação e internacionalização. São Paulo: Cengage Learning, 2012.	Compl.	E-book / MB		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Apresentam-se nesta obra estudos de casos com importantes redes de franquias brasileiras, como Água de Cheiro, Antídoto, Chilli Beans, Contém 1g, Mahogany, Morana, Mundo Verde, O Boticário, TrendFoods (China in Box e Gendai) e Seven Idiomas				
BESSANT, John; TIDD, Joe. Inovação e Empreendedorismo : Administração. Porto Alegre: Bookman, 2009.	Compl.	E-book / MB		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: O texto analisa e sintetiza as principais teorias e pesquisas sobre inovação e empreendedorismo e as aplica em contextos amplos e contemporâneos, como serviços públicos e privados, tecnologias e economias emergentes, sustentabilidade e desenvolvimento, criação e captura de valor. Torna-se uma referência bastante útil para esta disciplina.				
TAJRA, Sanmya Feitosa. Empreendedorismo : conceitos e práticas inovadoras. São Paulo: Érica, 2014.	Compl.	E-book / MB		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Com linguagem dialógica, a proposta deste livro é estimular a formação de pessoas empreendedoras em uma sociedade cada vez mais competitiva, contando com exemplos reais dos conceitos apresentados. A abordagem alcança diversos segmentos, como: franchising, economia digital e solidária, discutindo a viabilidade dos				

empreendimentos por meio do Plano de Negócio, bem como a modelagem dos negócios pela metodologia Canvas (Business Model Generation).

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS (P5 Noturno / P5 Tarde)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ARAÚJO, E.A., PIRES, A.C.S., MARTINS, J.M., CARVALHO, A.F., FURTADO, M.M. Fabricação de Queijo Minas Frescal, Queijo Coalho e Noções de Boas Práticas de Produção. Ed Independente (UFV) Boletim de Extensão, 2008.	Compl.	CTDR	7	00297/15 00298/15 00299/15 00300/15 00301/15 00302/15 00303/15
Justificativa: Referência de complementação de estudos acerca de alguns derivados lácteos abordada de forma simplificada.				
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ªed. Porto Alegre: Artmed. 2006. 602p.	Compl.	CTDR- E-book/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Referência de complementação de estudos que serve de consulta mais aprofundada quanto a aspectos da tecnologia do processamento em geral, sendo usado para atividades complementares pontuais.				

FERREIRA, C.L.L.F. Produtos lácteos fermentados: aspectos bioquímicos e tecnológicos. 3. Ed. Viçosa: UFV, 2005. 112p.	Compl.	CTDR	6	00310/15 00311/15 00312/15 00313/15 00314/15 00315/15
Justificativa: Referência de complementação de estudos acerca de alguns derivados lácteos fermentados abordada de forma simplificada.				
MONTEIRO, A.; PIRES, A.C.S.; ARAÚJO, E. Tecnologia de produção de derivados de leite. 2. Ed. Viçosa: Ed. UFV, 2011. 85p.	Compl.	CTDR	6	00116/15 00117/15 00118/15 00119/15 00120/15 00121/15
Justificativa: Referência de complementação de estudos acerca de derivados lácteos.				
OLIVEIRA, M. N. O. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. São Paulo: Atheneu, 2009.	Compl.	CTDR	6	00060/15 00061/15 00062/15 00063/15 00064/15 00065/15
Justificativa: Referência de complementação de estudos acerca de produtos lácteos funcionais – parte relacionada com inovações e aproveitamento de subprodutos dentro do conteúdo da disciplina.				
DISCIPLINA : TECNOLOGIA DE CARNE E DERIVADOS (P7 Noturno / P5 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
SHIMOKOMAKI, M. Atualidades em ciência e tecnologia de carnes. São Paulo: Varela, 2006. 236p. ISBN: 8585519940	Compl.	CT	6	02565/09 02566/09 02567/09 02568/09 02569/09 02570/09
Justificativa: Esse livro é uma obra de referência com enfoque na qualidade da carne e seus derivados, apresentando os problemas e situações que mais afetam a qualidade da carne. Abrange o manejo dos animais, maciez, cor, fermentação, processamento, ingredientes, equipamentos, produtos típicos brasileiros, problemas e soluções.				
ROÇA, R. O. Tecnologia da carne e produtos derivados. Botucatu: Faculdade de Ciências Agrônomicas, UNESP, 2000. 202p.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa:				

Esse livro apresenta de maneira prática e com uma linguagem simples conceitos sobre tecnologia da carne e os vários métodos de processá-la.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DO PESCADO E DERIVADOS (P8 Noturno / P6 Tarde)

Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
VIEIRA, R. H. S. dos F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática . Ed. Varela, 2004.	Compl.	CCHSA	10	04001/19 23905/14 23906/14 23907/14 23908/14 23909/14 23910/14 23911/14 23912/14 23913/14

Justificativa:

Esta obra trata dos aspectos importantes relacionados aos principais microrganismos que contaminam o pescado, medidas de controle de qualidade, desde a captura até a transformação industrial e chegada ao consumidor.

NESPOLO, C. R., OLIVEIRA, F., PINTO, F. T., OLIVERA, F. C. Práticas em Tecnologia de Alimentos . ArtMed.	Compl.	CT-E-book/MB	20	10126/17 10127/17 10128/17 10129/17 10130/17 10131/17 10132/17 10133/17 10134/17 10135/17 10136/17 10137/17 10138/17 10139/17 10140/17 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
---	--------	--------------	----	---

Justificativa:

Esta obra aborda o estudo sobre pescados no capítulo intitulado Tecnologia de Alimentos de Origem Animal, com informações sobre produção e armazenamento dessa matéria-prima.

RAIMUNDO, M. G. M.; TOMITA, R. Y. (org). Pescado é Saúde: uso do frio . Michel Reche Beraldo (coord) - São Paulo - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios, 2016. 40p.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
---	--------	------------------------	--	--

Justificativa:

Esta obra aborda algumas tecnologias de conservação que podem colaborar para a diversificação nas formas de elaboração de produtos e estimular o consumo de pescado, sempre considerando os aspectos de saudabilidade e segurança alimentar.				
HUSS, H.H. El pescado fresco: su calidad y cambios de calidad. FAO. 1988. OGAWA, M. Manual de Pesca. Associação dos engenheiros de pesca do Ceará. Fortaleza/CE. 1999.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Sugere-se a substituição desta obra por outro título mais atualizado.				
DISCIPLINA: PROJETOS AGROINDUSTRIAIS (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Secretaria de Desenvolvimento Territorial. Gerência de Negócios e Comércio. Roteiro de elaboração de projetos agroindustriais para os territórios rurais . Brasília, 2007.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Esta publicação do governo traz uma visão para elaboração de projetos voltadospara implantação ou ampliação de qualquer tipo de infra-estrutura social, econômica e ambiental e, em particular, pela sua importância, projetos de educação, que oriente o novo estilo de sustentabilidade. Apresenta recomendações gerais para projetos que permitam a inserção dos agricultores familiares nas cadeias produtivas mais abrangentes.				
SANTOS, V. P. Elaboração de Projetos . V. P. dos Santos. São Paulo. 2002.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Nesta obra são estudados os principais conceitos teóricos, de natureza econômico-financeira e contábil, envolvidos no processo de elaboração e avaliação de projetos de viabilidade de investimentos. Do ponto de vista prático, são comentadas planilhas simplificadas em Excel, destinadas a realizar projeções das demonstrações financeiras de forma integrada e consistente.				
ORDONEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Vol. 2. Porto Alegre: ARTMED, 2005.	Compl.	CTDR	33	00504/15 00505/15 00506/15 00507/15 00508/15 00509/15 00510/15 00511/15 01645/18 01646/18 01647/18 01648/18 01649/18 01650/18 01651/18 01652/18 01653/18

				01654/18 08503/11 08504/11 08505/11 08506/11 08507/11 16770/16 16771/16 16772/16 16773/16 16774/16 16793/16 16794/16 16795/16 16796/16 16797/16
Justificativa: Esta obra auxilia o aluno ao apresentar uma análise dos processos de produção na área de tecnologia de alimentos, em especial matérias-primas de origem animal. Fala da importância dos processos tecnológicos e de como a indústria utiliza a tecnologia para aumentar a oferta de alimentos de uma forma mais acessível para a população, com aceitação no mercado e agregando um maior valor comercial, pontos estes importantes na elaboração de um projeto agroindustrial.				
PRADO, D. Planejamento e controle de Projetos . Editora Desenvolvimento Gerencial. 2004.	Compl	BC	1	11838/16
Justificativa: Este autor é referência na área de gestão de projetos, e com este livro objetiva apresentar conceitos práticos de gerenciamento de projetos, utilizando-se de partes da metodologia MEPCP (Metodologia Estruturada de Planejamento e Controle de Projetos).				
DISCIPLINA: CIÊNCIA E TECNOLOGIA PÓS-COLHEITA (P7 Noturno / P5 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2005.	Compl.	CTDR	1	23669/18
Justificativa: Essa referência apresenta tecnologias de conservação pelo frio e embalagens aplicadas na pós-colheita.				
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.	Compl.	CTDR - E-book/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11

				16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta referência é utilizada para estudo dos fundamentos de refrigeração aplicados na pós colheita e as embalagens utilizadas no beneficiamento de frutas e hortaliças.				
Kluge, R. A. Fisiologia e manejo pós-colheita de frutas de clima temperado . 2.ed. Editora Rural. 2002.	Compl	CCA	2	28341/07 28342/07
Justificativa: Essa referência aborda os conteúdos de fisiologia, processo respiratório, ciclo de maturação e reguladores de maturação de frutas e hortaliças.				
CECHI, H. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2.ed. Editora: Unicamp, 2003.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Essa referência apresenta os métodos analíticos empregados para determinação do estágio de maturação de frutas e hortaliças.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
AQUARONE, E.; LIMA, U., BORZANI, W.. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação . Blucher. 1990.	Compl.	BC	15	03334/98 03335/98 03336/98 03337/98 03338/98 03339/98 03340/98 05254/94 05255/94 08553/86 08554/86 09143/98

				09144/98 11194/95 11196/95
Justificativa: Esta referência é utilizada para estudo do processo de fabricação de vegetais fermentados.				
ARAÚJO, J.M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 5. ed. Viçosa, MG: Ed.UFV, 2012.	Compl.	CTDR	6	00367/15 00368/15 00369/15 00370/15 00371/15 00372/15
Justificativa: Essa referência aborda as transformações químicas que ocorrem nas matérias primas vegetais durante o processamento.				
FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed: 2008.	Compl	CTDR - E-book/MB	30	00153/15 00154/15 00155/15 00156/15 00157/15 00158/15 00159/15 00160/15 00161/15 04654/11 04655/11 04656/11 04657/11 04658/11 16778/16 16779/16 16800/16 16865/19 17408/16 17409/16 17410/16 17411/16 17412/16 17413/16 17414/16 17415/16 17416/16 17417/16 17418/16 17419/16 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta referência apresenta fundamentos sobre branqueamento, pasteurização, esterilização, resfriamento, congelamento e embalagens que são operações unitárias aplicadas no processamento de frutas e hortaliças				

LIMA, U. A.; FERREIRA, A.; ARNALDI, D.; SONODA, D.; FANTINI, R. Agroindustrialização de frutas . Fealq. 2008.	Compl	CCHSA	5	00457/10 00458/10 00459/10 00460/10 00461/10
Justificativa: Este livro apresenta o fluxograma de processamento de produtos derivados de frutas e hortaliças.				
SRINIVASAN, D. Química de Alimentos de Fennema . 4 ed. Porto Alegre: Artmed: 2010.	Compl	CTDR / E-book / MB	20	00459/15 00460/15 00461/15 00462/15 00463/15 00464/15 00465/15 00466/15 00467/15 00468/15 01750/18 01751/18 01752/18 01753/18 01754/18 01755/18 01756/18 01757/18 01758/18 01759/18
Justificativa: Esta referência apresenta conteúdo da composição química de matérias primas vegetais, os macro e micronutrientes, e as transformações químicas que ocorrem nas matérias primas vegetais.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE CEREAIS, RAÍZES E TUBÉRCULOS (P7 Noturno / P5 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CEREDA, Marney Pascoli. Cultivo de mandioca . Viçosa: CPT, 2003. 1 DVD (53 min.) (Agroindústria; 413)	Compl.	CTDR	6 (3 DVD's)	15285/14 15285/14A(anexo) 15286/14 15286/14A (anexo) 15287/14 15287/14A (anexo)
Justificativa: Esta obra apresenta as técnicas para produção da mandioca, que pode ser utilizada na alimentação humana, animal e na indústria.				
CEREDA, Marney Pascoli CENTRO DE PRODUÇÕES TÉCNICAS (MG). Processamento de mandioca / polvilho azedo, fécula, farinha e raspa . Viçosa: CPT, 2007. 1 DVD (62 min.) (Agroindústria) ISBN 8588764806	Compl.	CTDR	6 (3 DVD's)	15305/14 15305/14A (anexo) 15306/14 15306/14A (anexo) 15307/14 15307/14A (anexo)

Justificativa: Esta obra apresenta a tecnologia de processamento que pode ser aplicada, em pequena ou grande escala, a vários produtos da mandioca, tais como: polvilho azedo, fécula, farinha e raspa.				
INGLETT, G. E. Corn: culture, processing, products: major feed and food crops in agriculture and food series. Westport: Avi, 1970.	Compl.	BC	1	12030/79
Justificativa: Esta obra se dedica ao estudo da cultura do milho, bem como características sobre seu processamento e produtos produzidos a partir desse cereal pela indústria de alimentos.				
WIGGERS, Maria Salete; POST, Edite E; ROSA, Ottoni de Souza. Bibliografia brasileira de trigo: Triticum aestivum L. Passo Fundo: EMBRAPA/CNPT, 1981.	Compl	BC	1	07418/82
Justificativa: Esta obra se dedica ao estudo do trigo, aspectos sobre cultura, fitossanidade, armazenamento e produtos obtidos.				
CEREDA, Marney Pascoli. Propriedades gerais do amido. São Paulo: Fundação Cargill, 2001. (Culturas de tuberosas amiláceas latinoamericanas, 1)	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Esta obra aborda a produção e uso de amido, bem como sua biossíntese, aspectos sobre a legislação, caracterização de matérias-primas amiláceas, estrutura dos grânulos de amido e propriedades do amido.				
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Obrigatória)				
Conteúdo: Inserção do aluno no mundo do trabalho. Com o objetivo de atender as oportunidades e necessidades individuais do aluno, as áreas visando proporcionar ao aluno horário disponível para realizar mais uma experiência profissional. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.				
DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Obrigatória)				
Conteúdo: Inserção do aluno no mundo do trabalho. Com o objetivo de atender as oportunidades e necessidades individuais do aluno, as áreas visando proporcionar ao aluno horário disponível para realizar mais uma experiência profissional, além das 300 horas obrigatórias e antes da conclusão do curso. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.				
DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (P8 Noturno / P6 Tarde)				
Conteúdo: Consiste no desenvolvimento de monografia como atividade de síntese e integração de conhecimento. Atendendo o princípio da interdisciplinaridade, o trabalho integrará todas as áreas do curso, enfocando, especialmente o contato com o mundo do trabalho, realizado através dos estágios. Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.				
<u>Conteúdos Complementares Específicos</u> <u>Conteúdos Complementares Obrigatórios</u>				

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO (P2 Noturno / P2 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa . 3 ed. São Paulo: Atlas, 1996. 159p.	Compl	CTDR	5	01519/11 01520/11 01521/11 01522/11 01523/11
Justificativa: Estas referências complementares sintetizam procedimentos didáticos, fundamentos para trabalhos acadêmicos e científicos, projetos e monografias, constituindo- se a base da atividade profissional.				
HUHNE, L.M. Metodologia científica . Cadernos de textos e técnicas. 7 ed. Rio de Janeiro: Agir, 1997. 263p.	Compl	CCHLA	1	00131/08-31696
Justificativa: Estas referências complementares sintetizam procedimentos didáticos, fundamentos para trabalhos acadêmicos e científicos, projetos e monografias, constituindo- se a base da atividade profissional.				
MARTINS, G.A. Manual para elaboração de monografias e dissertações . 3 ed. São Paulo: Atlas, 2010.	Compl	CTDR	5	01339/11 01340/11 01341/11 01342/11 01343/11
Justificativa: Estas referências complementares sintetizam procedimentos didáticos, fundamentos para trabalhos acadêmicos e científicos, projetos e monografias, constituindo- se a base da atividade profissional.				
MEDEIROS, J.B. Redação científica . 3 ed. São Paulo: Atlas, 1997. 231p.	Compl	BC	5	02895/99 02896/99 02897/99 05553/99
Justificativa: Estas referências complementares sintetizam procedimentos didáticos, fundamentos para trabalhos acadêmicos e científicos, projetos e monografias, constituindo- se a base da atividade profissional.				
OLIVEIRA, S.L. Tratado de metodologia científica . 2 ed. São Paulo: Pioneira, 1997. 320p.	Compl	BC	9	01182/98 01183/98 01184/98 01185/98 01186/98 01187/98 01188/98 08531/98
Justificativa: Estas referências complementares sintetizam procedimentos didáticos, fundamentos para trabalhos acadêmicos e científicos, projetos e monografias, constituindo- se a base da atividade profissional.				
SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico . 20 ed. São Paulo: Cortez, 1996. 270p.	Compl	BC	29	00362/00 00363/00 00364/00

				00666/00 00667/00 00668/00 01379/00 01380/00 01381/00 01382/00 01383/00 01384/00 01385/00 01386/00 01387/00 01388/00 01389/00 01390/00 01391/00 01392/00 01393/00 01999/99 02000/99 02001/99 03176/99 03177/99 03178/99 05328/99 08320/99
Justificativa: Estas referências complementares sintetizam procedimentos didáticos, fundamentos para trabalhos acadêmicos e científicos, projetos e monografias, constituindo- se a base da atividade profissional.				
VARANDAS, E. T. (Org.) Como normalizar trabalhos científicos. Recife: Nordeste, 1998. 95p.	Compl.	BC	1	11245/99
Justificativa: Estas referências complementares sintetizam procedimentos didáticos, fundamentos para trabalhos acadêmicos e científicos, projetos e monografias, constituindo- se a base da atividade profissional.				
DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL (P7 Noturno / P4 Tarde)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CARELLE, A. C., CÂNDIDO, C. C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. Érica, 06/2015. [Minha Biblioteca].	Compl.	CTDR- E-book/MB	5	01692/18 01693/18 01694/18 01695/18 01696/18 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra dedica um capítulo sobre análise sensorial, onde aborda a análise das características sensoriais dos alimentos, a classificação e descrição dos métodos.				

CAMPBELL-PLATT, G. (ed.). Ciência e Tecnologia de Alimentos . Manole, 01/2015.	Compl.	CCA- E-book/MB	7	10281/19 10282/19 10283/19 10284/19 10285/19 10286/19 10287/19 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Esta obra possui um capítulo dedicado à avaliação sensorial de alimentos com informações sobre histórico e definições, instalações, sujeitos, métodos e análise estatística.				
MINIM, V.P.R., Silva, R.C.S.N. Análise sensorial descritiva . Ed. UFV, 1.ed., Viçosa/MG, 2016.	Compl.	CT	23	10526/17 10527/17 10528/17 10529/17 10530/17 10531/17 10532/17 10533/17 10534/17 10535/17 10536/17 10537/17 10538/17 10539/17 10540/17 10541/17 10542/17 10543/17 10544/17 10545/17 10546/17 10547/17 10548/17
Justificativa: Esta obra visa estreitar a lacuna entre a pesquisa empírica, aquela executada e interpretada em laboratório; e a aplicação industrial, focada no desenvolvimento e disponibilização do produto para o mercado consumidor.				
ELLENDERSEN, Luciana de Souza Neves, WOSIACKI, Gilvan. Análise sensorial descritiva quantitativa . Ed. UEPG. 2010.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Esta obra aborda aspectos fundamentais para a melhoria da qualidade de um produto a partir da observação pelos sentidos, avaliação dos efeitos de processamento ou armazenamento; e, caracterização dos produtos em fase de desenvolvimento.				
MINISTÉRIO da Saúde. Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos . 4.ed.	Compl.	CCEN	2	03229/03 04376/13

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. 1985.					
Justificativa: Esta obra possui um capítulo dedicado À análise sensorial com informações sobre preparo e apresentação de amostras, formação da equipe sensorial, características sensoriais, testes discriminativos, testes sensoriais descritivos e testes afetivos.					
DISCIPLINA: HIGIENE E LEGISLAÇÃO (P5 Noturno / P3 Tarde)					
Título		Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
NÉLIO, J. DE A. e MARTYN, M. A. L. A água na indústria de alimentos. 1984.		Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: As referências complementares relatam, de forma clara, aspectos importantes para garantir a produção/manipulação de alimentos seguros, como a importância de uma água de qualidade, o rígido controle sanitário da indústria e dos manipuladores, as principais doenças transmitidas por alimentos.					
TÓPICOS ESPECIAIS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (Complementar Flexiva)					
Conteúdo: Consiste na integralização de atividades complementares de ensino, pesquisa, extensão, participação em eventos científicos e publicações. Estas atividades, objetos de integralização, serão reconhecidas pelo Colegiado do Curso, como atividades acadêmicas.					
Bibliografia básica: Tendo em vista as características desta componente curricular, não é necessária a apresentação da Bibliografia.					
DISCIPLINA : LIBRAS (Optativa)					
Título		Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
MOURA, Maria Cecília de. O surdo: caminhos para uma nova identidade. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.		Compl.	CTDR	4	02961/11 02962/11 02963/11 02964/11
Justificativa: Maria Cecília é detentora de um estilo claro, envolvente e, sem dúvida, é profunda conhecedora do assunto que trata neste livro, situando o leitor na história da educação do surdo, desde o período greco-romano até os nossos dias, enfocando a sua situação educacional, social e política no mundo e no Brasil, mostrando que somos todos produtos da história, a qual nos produz e se reproduz em cada um de nós.					
QUADROS, Ronice Muller. Educação de surdos: A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Editora Artmed, 1997.		Compl.	CCA	20	01394/19 01395/19 01396/19 01397/19 01398/19 01399/19 01400/19 01401/19 01402/19

				01403/19 01404/19 01405/19 01406/19 01407/19 01408/19 01409/19 01410/19 01411/19 01412/19 10253/19
Justificativa: Apresenta os princípios do trabalho com pessoas surdas, em especial no âmbito escolar, tais como aspectos sociais e culturais de uma proposta educacional, língua de sinais e aspectos relacionados à sua estrutura e aquisição da língua portuguesa.				
PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Muller de. Curso de LIBRAS 1 . 1ª Ed. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2006. V.1.104p.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Traz uma forma de aprender a língua natural dos surdos a partir do conceito de língua como fator de cultura e identidade dos indivíduos, ou seja: o aluno aprende entendendo os mecanismos de comunicação e interação que acontecem no mundo dos surdos e, por isso, tem uma apreensão maior e mais sólida dessa língua rica e complexa.				
DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
LONGMAN. Dicionário escolar inglês-português português-inglês . Pearson, 2ed., 2009.	Compl.	CTDR	2	00526/15 00526/15A (Anexo) 00527/15 00527/15A (Anexo)
Justificativa: O livro substitui o que consta no PPC atual. Trata-se de um dicionário que é obra de consulta complementar para estudantes do idioma inglês e encontra-se disponível na biblioteca setorial do CTDR.				
DISCIPLINA: PORTUGUÊS INSTRUMENTAL (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração e trabalhos na graduação . 10 ed. São Paulo: Atlas, 2010, 2017.	Compl.	CTDR- E-book/MB	5	01016/11 01017/11 01018/11 01019/11 01020/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21

Justificativa: Este livro divide-se em duas partes. A primeira (Requisitos Básicos) enfatiza a importância da leitura, técnicas para elaboração dos trabalhos de graduação, técnicas de pesquisa bibliográfica, fases de pesquisa bibliográfica, partes que compõem um trabalho de graduação, normas para redação dos trabalhos e a elaboração de seminários. A segunda parte (Introdução à Pesquisa Científica) traz informações sobre métodos e técnicas de pesquisa, pesquisa de campo e relatório de pesquisa.				
MEDEIROS, J. B. Redação científica – a prática de fichamento, resumos e resenhas. 4 ed. São Paulo: Atlas, 1999.	Compl.	CTDR- E-book/MB	5	01259/11 01260/11 01261/11 01262/11 01263/11 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: A obra preocupa-se com os primeiros passos do estudante em uma faculdade. Ensina a fazer fichamentos de textos; apresenta estratégias para o aprimoramento do estudo e da prática da leitura; mostra os procedimentos adequados para a realização de resumos e resenhas e discorre sobre a pesquisa bibliográfica, que constitui a base de todos os trabalhos científicos.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE BEBIDAS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de bebidas: matéria prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado. 1.ed. v.1. São Paulo: Edgard Blücher, 2005. 550p	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: O livro Tecnologia de Bebidas é fruto de trabalho coletivo. É uma obra inédita no Brasil. Nele, trinta autores de nosso país - professores, pesquisadores e técnicos de nível superior - vindos do setor público e da iniciativa privada, redigiram vinte e um capítulos sobre as mais diversas bebidas de importância nacional e regional, além de assuntos correlatos. Merecido destaque deve ser dado aos onze capítulos sobre bebidas não alcoólicas, cujas informações eram difíceis de serem encontradas na literatura nacional e, ali estão sistematizadas na forma de capítulos.				
VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de cerveja. 1.ed. v.1. Jaboticabal: FUNEP, 2000. 84p.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Neste livro, o engenheiro agrônomo Waldemar Gastoni Venturini Filho, do Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial da Faculdade de Ciências Agronômicas da UNESP, câmpus de Botucatu, analisa a legislação brasileira que regula a produção de cerveja, além de suas matérias-primas, a microbiologia do processamento, o controle de qualidade, os tipos e a produção artesanal do produto. Assim, esta obra é muito útil neste componente curricular pelo enfoque prático dado à produção de cerveja no curso de Tecnologia de Alimentos da UFPB.				
AQUARONE, E., BORZANI, W. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. 4.ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1993. 244p.	Compl.	BC	15	03334/98 03335/98 03336/98 03337/98 03338/98

				03339/98 03340/98 05254/94 05255/94 08553/86 08554/86 09143/98 09144/98 11194/95 11196/95
Justificativa: Esta obra é indicada por tratar-se de um trabalho pioneiro entre os biotecnólogos latino-americanos, quando pouca informação havia nesta região do planeta sobre os processos fermentativos que levavam à produção de alimentos e bebidas em escala industrial.				
AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDELL, W., LIMA, U. A. (coord.). Biotecnologia Industrial: biotecnologia na produção de alimentos. v.4. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 544p.	Compl.	CT	38	10595/17 10596/17 10597/17 10598/17 10599/17 10600/17 10601/17 10602/17 10603/17 10604/17 10605/17 10606/17 10607/17 10608/17 10609/17 10610/17 10611/17 10612/17 10613/17 10614/17 10615/17 10616/17 10617/17 19297/18 19298/18 19300/18 19343/18 19344/18 19345/18 19346/18 19347/18 19348/18 19349/18 19350/18 19514/18 19515/18 19516/18 19517/18
Justificativa: Essa edição, revista e ampliada, da série Biotecnologia Industrial, é uma contribuição de grande importância teórica e prática para os múltiplos temas abrangidos pelo assunto. É uma obra toda ela elaborada por autores				

nacionais, coordenados por quatro professores de vasta experiência, representando a condição atual dos estudos e aplicações subordinados ao campo que dá o título à série. Este quarto volume destina-se, especificamente, aos processos fermentativos e enzimáticos utilizados no preparo industrial de alimentos, principalmente bebidas alcoólicas.

OETTERER,M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri (SP): Manole, 2006. 612p.	Compl.	CTDR	12	00141/15 00142/15 00143/15 00144/15 00145/15 00146/15 00147/15 00148/15 00149/15 00150/15 00151/15 00152/15
--	--------	------	----	--

Justificativa:

Traz no seu capítulo 2 a tecnologia da fabricação de cerveja, tornando-se uma referência atualizada e apropriada para o uso didático-acadêmico. A obra, com caráter multidisciplinar, básico e técnico aplicado, capacita profissionais e futuros profissionais que desejem atuar em ciência e tecnologia dos alimentos para os mais diversos processos de produção.

DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS (Optativa)

Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
FULLER, G. W. New food product development from concept to marketplace. Boca Raton: CRC Press, 1994.	Compl.	CTDR	5	06195/11 06196/11 06197/11 06198/11 06199/11

Justificativa:

Este livro fornece uma visão geral objetiva do processo de desenvolvimento de novos produtos, muitas vezes caótico e frequentemente imprevisível.

DESCHAMPS, J.P. e NAYAK, P. R. Produtos irresistíveis: como operacionalizar um fluxo perfeito de produtos do produtor ao consumidor. São Paulo: Makron Books, 1996.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
--	--------	------------------------	--	--

Justificativa:

Sugere-se a substituição desta obra por outro título mais atualizado.

GRUENVALD, G. Como desenvolver e lançar um produto novo no mercado. São Paulo: Makron Books, 1993.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
---	--------	------------------------	--	--

Justificativa:

Sugere-se a substituição desta obra por outro título mais atualizado.

MATHIAS, H. R. Food concepts and products, just-in-time development.	Compl.	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
---	--------	------------------------	--	--

Trumbull: Food Nutrition Press, Inc. 1994. 502p.				
Justificativa: Um guia para avaliação rápida de produtos. Discute o design sistemático, desenvolvimento e otimização de conceitos; produtos, expectativas e extensões; avaliação de categoria e oportunidades de mercado; desenvolvimento de produtos em estágio inicial; analisar e usar diferenças individuais na aceitação do produto; segmentação sensorial e design de produto; crianças versus adultos; inter-relacionar diferentes conjuntos de dados para fins preditivos; medir e manter a qualidade do produto; questões de atributos e análises; etc. Para profissionais de marketing, pesquisadores de marketing, analistas sensoriais e pessoal de garantia de qualidade.				
DISCIPLINA: NUTRIÇÃO (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CARDOSO, Marly Augusto; VANNUCCHI, Helio; FLORINDO, Alex Antonio. Nutrição Humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345p.	Compl.	BC	2	08297/08 08297/08
Justificativa: Os livros da bibliografia complementar foram elencados por em alguns capítulos trazerem informações que são empregadas nos conteúdos programáticos da disciplina como Recomendações Nutricionais abordado no livro Nutrição Humana; segurança nutricional abordado no livro Segurança e Alimento. Os assuntos com caráter mais prático foram referenciados pelas obras de Campbell – Ciências e Tecnologia de alimentos e Nespolo – Práticas em tecnologia de alimentos.				
FRANCO, Bernardete et al. Segurança e alimento . São Paulo: Blucher, 2010.	Compl.	CTDR/ E-book/BV	15	00190/15 00191/15 00192/15 00193/15 00194/15 00195/15 22746/19 22747/19 22748/19 22749/19 22750/19 22751/19 22752/19 22753/19 22754/19 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Os livros da bibliografia complementar foram elencados por em alguns capítulos trazerem informações que são empregadas nos conteúdos programáticos da disciplina como Recomendações Nutricionais abordado no livro Nutrição Humana; segurança nutricional abordado no livro Segurança e Alimento. Os assuntos com caráter mais prático foram referenciados pelas obras de Campbell – Ciências e Tecnologia de alimentos e Nespolo – Práticas em tecnologia de alimentos.				
CAMPBELL-PLATT, G. et al. Ciência e Tecnologia de alimentos . São Paulo:	Compl	CCA- E-book/MB	7	10281/19 10282/19

Manole, 2015				10283/19 10284/19 10285/19 10286/19 10287/19 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Os livros da bibliografia complementar foram elencados por em alguns capítulos trazerem informações que são empregadas nos conteúdos programáticos da disciplina como Recomendações Nutricionais abordado no livro Nutrição Humana; segurança nutricional abordado no livro Segurança e Alimento. Os assuntos com caráter mais prático foram referenciados pelas obras de Campbell – Ciências e Tecnologia de alimentos e Nespolo – Práticas em tecnologia de alimentos.				
NESPOLO, C.R. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.	Compl	CT- E-book/MB	20	10126/17 10127/17 10128/17 10129/17 10130/17 10131/17 10132/17 10133/17 10134/17 10135/17 10136/17 10137/17 10138/17 10139/17 10140/17 10141/17 10142/17 10143/17 10144/17 10145/17 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Os livros da bibliografia complementar foram elencados por em alguns capítulos trazerem informações que são empregadas nos conteúdos programáticos da disciplina como Recomendações Nutricionais abordado no livro Nutrição Humana; segurança nutricional abordado no livro Segurança e Alimento. Os assuntos com caráter mais prático foram referenciados pelas obras de Campbell – Ciências e Tecnologia de alimentos e Nespolo – Práticas em tecnologia de alimentos.				
DOUGLAS, C.R. Fisiologia aplicada à nutrição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	Compl	INDISPONÍVEL NO ACERVO		
Justificativa: Os livros da bibliografia complementar foram elencados por em alguns capítulos trazerem informações que são empregadas nos conteúdos programáticos da disciplina como Recomendações Nutricionais abordado no livro Nutrição Humana; segurança nutricional abordado no livro Segurança e Alimento. Os assuntos com caráter mais				

prático foram referenciados pelas obras de Campbell – Ciências e Tecnologia de alimentos e Nespolo – Práticas em tecnologia de alimentos.

DISCIPLINA: SEMINÁRIOS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Optativa)

Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
---------------	-------------	---------------------------	-------------------------------------	--------------------

Conteúdo: Consiste na execução e seminários relacionados às diversas áreas do curso.

Bibliografia básica: Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da Bibliografia.

DISCIPLINA: EMBALAGENS PARA ALIMENTOS (Optativa)

Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
CARVALHO, M. A. Engenharia de embalagens: Uma abordagem técnica do desenvolvimento de projetos de embalagens. Ed. Novatec, Porto Alegre, 2008.	Compl.	CTDR	4	01819/11 01820/11 01821/11 01822/11

Justificativa:

Auxilia o estudante na elaboração de uma embalagem, contemplando temas como o projeto de criação de uma embalagem, testes e ensaios necessários para uma embalagem.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. Livraria Nobel, São Paulo, 8. reimpressão, 2010.	Compl.	CTDR	15	INDISPONÍVEL NO ACERVO
--	--------	------	----	------------------------

Justificativa:

Abrange, de forma geral, os assuntos relacionados à tecnologia de alimentos.

NEGRÃO, C. Design de embalagem do marketing à produção. São Paulo: Novatec, 2008	Compl.	BC	4	06025/09 06026/09 06027/09 06028/09
---	--------	----	---	--

Justificativa:

Aborda as áreas do Marketing, projeto e produção para o ramo das embalagens.

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE MASSAS E PANIFICAÇÃO (Optativa)

Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
---------------	-------------	---------------------------	-------------------------------------	--------------------

BARTABURU, X. Do grão ao pão. São Paulo: Editora. origem, 2016.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
--	--------	------------------------	--	--

Justificativa:

As referências complementares foram escolhidas por apresentarem assuntos complementares e/ou com outra abordagem aos descritos pelos autores das referências básicas. Destacando nesta escolha livros que pudessem trazer referências para as formulações e uso de ingredientes não convencionais como descrito no livro do Grão ao Pão, Curso Básica de Panificação. Práticas em tecnologia de alimentos e como assar pães.

KALANTY, M.; BOTTINI, R. L. Como assar pães: as cinco famílias de pães. São Paulo: Editora Senac - SP, 2012. 531p	Compl.	CTDR	4	00234/15 00235/15 00236/15 00237/15
Justificativa: As referências complementares foram escolhidas por apresentarem assuntos complementares e/ou com outra abordagem aos descritos pelos autores das referências básicas. Destacando nesta escolha livros que pudessem trazer referências para as formulações e uso de ingredientes não convencionais como descrito no livro do Grão ao Pão, Curso Básica de Panificação. Práticas em tecnologia de alimentos e como assar pães.				
NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2015. 205p.	Compl.	CT- E-book/MB	20	10126/17 10127/17 10128/17 10129/17 10130/17 10131/17 10132/17 10133/17 10134/17 10135/17 10136/17 10137/17 10138/17 10139/17 10140/17 10141/17 10142/17 10143/17 10144/17 10145/17 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: As referências complementares foram escolhidas por apresentarem assuntos complementares e/ou com outra abordagem aos descritos pelos autores das referências básicas. Destacando nesta escolha livros que pudessem trazer referências para as formulações e uso de ingredientes não convencionais como descrito no livro do Grão ao Pão, Curso Básica de Panificação. Práticas em tecnologia de alimentos e como assar pães.				
CAMPBELL-PLATT, G. C. Ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2015. 537 f	Compl.	CCA- E-book/MB	7	10281/19 10282/19 10283/19 10284/19 10285/19 10286/19 10287/19 MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: As referências complementares foram escolhidas por apresentarem assuntos complementares e/ou com outra abordagem aos descritos pelos autores das referências básicas. Destacando nesta escolha livros que pudessem				

trazer referências para as formulações e uso de ingredientes não convencionais como descrito no livro do Grão ao Pão, Curso Básica de Panificação. Práticas em tecnologia de alimentos e como assar pães.				
QUEIROZ, M. Curso Básico de Panificação. Viçosa: CPT, 2008	Compl	CTDR	3	15276/14 15277/14 15278/14
Justificativa: As referências complementares foram escolhidas por apresentarem assuntos complementares e/ou com outra abordagem aos descritos pelos autores das referências básicas. Destacando nesta escolha livros que pudessem trazer referências para as formulações e uso de ingredientes não convencionais como descrito no livro do Grão ao Pão, Curso Básica de Panificação. Práticas em tecnologia de alimentos e como assar pães.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/ Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
ERICKSON, M. D. Practical handbook of soybean processing and utilization. AOCS Press. 1995.	Compl	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: O Manual Prático de Processamento e Utilização de Soja é uma fonte única de informações sobre todos os aspectos do processamento e utilização de soja escritos por especialistas de todo o mundo. Escrito em um formato de fácil leitura, este título cobre uma ampla gama de tópicos, incluindo as características físicas, químicas e aspectos nutricionais do óleo de soja.				
GUNSTONE, F. D.; HARWOOD, J. L.; PADLEY, F. B. The lipid handbook. Chapma & Hall. 1994.	Compl	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Extensivamente revisada, reorganizada e expandida, esta obra reflete muitas das mudanças na ciência e tecnologia lipídica que ocorreram ao longo do tempo. O Lipid Handbook é um recurso indispensável para quem trabalha com óleos, gorduras e substâncias relacionadas.				
GUNSTONE, F. D. Vegetable Oils in Food Technology: Composition, Properties and Uses. Wiley Blackwell. 2011.	Compl	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Este livro fornece uma fonte de informações concentradas e acessíveis sobre a composição, propriedades e aplicações nutricionais dos óleos vegetais comumente usados na indústria de alimentos. Os capítulos são dedicados a cada tipo de óleo, e um capítulo introdutório do editor fornece uma visão geral da produção mundial e do panorama comercial globalmente.				
HUANG, Y. S.; YANAGITA, T.; KNAPP, H. R. Dietary fats and risk of chronic disease. AOCS Press. 2006.	Compl	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: Escrito por um grupo de especialistas em lipídios, o material contém informações de palestras e trabalhos de outros autores. Este texto discute os efeitos de várias gorduras alimentares diferentes no desenvolvimento de doenças crônicas, como doenças cardiovasculares, diabetes, câncer, inflamação e funções imunológicas.				
KODALI, D. R.; LIST, G. R. Trans fats	Compl	INDISPONIVEL NO ACERVO		

alternatives. AOCS Press. 2005.				
Justificativa: Respondendo às regulamentações governamentais que exigem declaração da quantidade de gordura trans presente nos alimentos, a Trans Fats Alternatives fornece pesquisas e insights de ponta sobre essa questão importante da indústria. Com contribuições dos principais fornecedores de gorduras e óleos, incluindo Aarhus, ADM, Bunge, Cargill, Loders Croklaan e Óleos Vegetais Premium, o livro aborda os regulamentos em detalhes, inclui métodos para analisar a gordura trans, explora a reação do consumidor à rotulagem de gordura trans, discute os fatos nutricionais e fornece abordagens para a substituição/reformulação da gordura trans. É um guia indispensável para todos os interessados em gorduras trans.				
Periódicos CAPES	Compl			
Justificativa: O Portal de Periódicos, da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), é uma biblioteca virtual que reúne e disponibiliza a instituições de ensino e pesquisa no Brasil o melhor da produção científica internacional. Ele conta com um acervo de mais de 45 mil títulos com texto completo, 130 bases referenciais, 12 bases dedicadas exclusivamente a patentes, além de livros, enciclopédias e obras de referência, normas técnicas, estatísticas e conteúdo audiovisual. Por isso, é recomendado como fonte de pesquisa para qualquer componente curricular acadêmico.				
Scientific Electronic Library Online - SciELO	Compl.			
Justificativa: Essa rede (e plataforma) é provavelmente conhecida por toda a comunidade científica brasileira, bem como por parte da sociedade fora dos muros da academia. O SciELO representa o preenchimento de lacunas importantes em outras bases de dados no que se refere à produção científica brasileira (e de outros 13 países), notadamente em várias áreas do conhecimento, como as Ciências Agrárias. Com isto, esta fonte de consulta é recomendada neste componente curricular.				
DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE GELADOS COMESTÍVEIS (Optativa)				
Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
KOPFER, T. Sorvetes artesanais-gelados e sorbets. São Paulo : Senac, 2015. p.177.	Compl	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa: A bibliografia complementar está sendo empregada por tratar assuntos práticos, como o livro Sorvetes Artesanais, obra publicada pela editora senac e disponibiliza formulações testadas para preparar gelatos e sorbet com foco profissional. Os livros Produção Agroindustrial e Tecnologia de Alimentos – alimentos de origem animal possuem capítulo de congelamentos, os quais são úteis para embasar o conhecimento sobre a técnica da produção industrial de produtos congelados.				
FERNANDES, C. A.; TEIXEIRA, E. M.; TSIZUKI, N.; MARTINS, R. M. Produção agroindustrial: Noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. 1.ed. São Paulo: Érica, 2015	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		
Justificativa:				

A bibliografia complementar está sendo empregada por tratar assuntos práticos, como o livro Sorvetes Artesanais, obra publicada pela editora senac e disponibiliza formulações testadas para preparar gelatos e sorbet com foco profissional.

Os livros Produção Agroindustrial e Tecnologia de Alimentos – alimentos de origem animal possuem capítulo de congelamentos, os quais são úteis para embasar o conhecimento sobre a técnica da produção industrial de produtos congelados.

ORDONEZ PEREDA, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Vol. 2. Porto Alegre: ARTMED, 2005.	Compl.	CTDR	33	00504/15 00505/15 00506/15 00507/15 00508/15 00509/15 00510/15 00511/15 01645/18 01646/18 01647/18 01648/18 01649/18 01650/18 01651/18 01652/18 01653/18 01654/18 08503/11 08504/11 08505/11 08506/11 08507/11 16770/16 16771/16 16772/16 16773/16 16774/16 16793/16 16794/16 16795/16 16796/16 16797/16
---	--------	------	----	--

Justificativa:

A bibliografia complementar está sendo empregada por tratar assuntos práticos, como o livro Sorvetes Artesanais, obra publicada pela editora senac e disponibiliza formulações testadas para preparar gelatos e sorbet com foco profissional.

Os livros Produção Agroindustrial e Tecnologia de Alimentos – alimentos de origem animal possuem capítulo de congelamentos, os quais são úteis para embasar o conhecimento sobre a técnica da produção industrial de produtos congelados.

DISCIPLINA: TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (Optativa)

Título	Tipo	Biblioteca/Unidade	Nº de exemplares disponíveis	Nº do Tombo
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002.	Compl.	CTDR/BC	3	15174/98 00055/15 00056/15

Justificativa: Com as referências complementares, o estudante pode se aprofunda nos temas relacionados à toxicologia dos alimentos, abordando desde a relação entre o alimento e o organismo humano, aspectos gerais da toxicologia e farmacologia, até os principais praguicidas encontrados nos alimentos.				
LARINI, L. Toxicología de plaguicidas . São Paulo: Manole, 1999.	Compl.	E-book /BV		MB - Empenho nº 2016NE800037 BV - Proc. Adm. nº 23074.072410/2018-21
Justificativa: Com as referências complementares, o estudante pode se aprofunda nos temas relacionados à toxicologia dos alimentos, abordando desde a relação entre o alimento e o organismo humano, aspectos gerais da toxicologia e farmacologia, até os principais praguicidas encontrados nos alimentos.				
LARINI, L. Toxicologia . 3.ed. São Paulo: Manole, 1997.	Compl.	BC	18	00270/98 00271/98 00272/98 00273/98 00274/98 01521/99 01522/99 01523/99 01524/99 01525/99 01526/99 01527/99 01529/99 01530/99 03716/00 03829/98 03830/98 05418/00
Justificativa: Com as referências complementares, o estudante pode se aprofunda nos temas relacionados à toxicologia dos alimentos, abordando desde a relação entre o alimento e o organismo humano, aspectos gerais da toxicologia e farmacologia, até os principais praguicidas encontrados nos alimentos.				
MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Herbicidas em alimentos . São Paulo : Varela, 1997.	Compl.	BC	10	00042/99 00043/99 00044/99 00045/99 00046/99 01553/00 01554/00 01555/00 01556/00 01557/00
Justificativa: Com as referências complementares, o estudante pode se aprofunda nos temas relacionados à toxicologia dos alimentos, abordando desde a relação entre o alimento e o organismo humano, aspectos gerais da toxicologia e farmacologia, até os principais praguicidas encontrados nos alimentos.				
TAKAYUKI, S; BJELDANES, L. F.	Compl.	INDISPONIVEL NO ACERVO		

Introdução à toxicologia dos alimentos: Editora Campus, 2ª ed., 2014.		
Justificativa: Com as referências complementares, o estudante pode se aprofundar nos temas relacionados à toxicologia dos alimentos, abordando desde a relação entre o alimento e o organismo humano, aspectos gerais da toxicologia e farmacologia, até os principais praguicidas encontrados nos alimentos.		

Tabela 3: Bibliografia constante no PPC com aquisição solicitada à Biblioteca.

Título	Tipo	Data da solicitação	Nº de exemplares solicitados	Nº de exemplares empenhados	Previsão de entrega
CRUZ, Adriano Gomes et al. Processamento de Leites e Consumo . Coleção Lácteos - Química, Bioquímica, Análise Sensorial e Nutrição no Processamento de Leite e Derivados. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. v.1.	Básica	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
CRUZ, Adriano Gomes et al. Processamento de Leites e Consumo . Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. v. 2	Básica	01/10/2019	12	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
CRUZ, Adriano Gomes et al. Processamento de Produtos Lácteos - Queijos, Leites Fermentados, Bebidas Lácteas, Sorvete, Manteiga, Creme de Leite, Doce de Leite, Soro em Pó e Lácteos Funcionais. 1.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. v.3	Básica	01/10/2019	12	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
TEIXEIRA, E. M.; TSUZUKI, N., MARTINS, R.N. Produção Agroindustrial : noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. São Paulo: Érica, 2015.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
PALERMO, Jane Rizzo. Análise Sensorial - Fundamentos e Métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.	Compl	01/10/2019	6	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda; RAMOS, Eduardo Mendes; FONTES, Paulo Rogério. Ciência e Qualidade da Carne : Fundamentos. Viçosa, MG: UFV, 2013.	Básica	01/10/2019	16	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
RAMOS, Eduardo Mendes; GOMIDE, Lúcio Alberto de Miranda. Avaliação da Qualidade de Carnes . Viçosa, MG: UFV, 2013.	Compl	01/10/2019	14	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
ATKINS, Peter W.; Paula, Julio de. Físico-química . 9.ed. São Paulo: LCT, 2017. v.1.	Compl	01/10/2019	8	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
ATKINS, Peter W.; Paula, Julio de. Físico-química . 9.ed. São Paulo: LCT, 2017. v.2.	Compl	01/10/2019	8	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
LENZI, Ervim et al. Química geral experimental . 2.ed. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2011.	Compl	01/10/2019	8	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
SLACK, Nigel; JOHNSTON, Robert;	Compl	01/10/2019	8	Ainda em	01/2020

BRANDON-JONES, Alistair. Administração da Produção . 4.ed. São Paulo: Atlas, 2018.				processo de compra	a 12/2020
GALVEZ, Mariana. Técnica de panificação e massas . São Paulo: Érika, 2014.	Básica	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
ESKIN, Michael; SHAHIDI, Fereidoon. Bioquímica de Alimentos . Rio de Janeiro: Campus, 2015.	Básica	01/10/2019	8	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
MINIM, Valéria Paula Rodrigues; SILVA, Rita de Cássia dos Santos Navarro da. Análise Sensorial Descritiva . Viçosa, MG: UFV, 2018.	Básica	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	Básica	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
CASTRO, Alberto Gomes de; POUZADA, Antonio Sergio. Embalagens para a indústria alimentar . Lisboa: Piaget, 2003.	Básica	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
ANDRADE, Nélio José de. Higiene na Indústria de Alimentos - Controle da adesão e formação de biofilmes bact. São Paulo: Varela, 2014.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
SILVA JR., Eneo Alves da. Manual de Controle Higiénico Sanitário em Serviços de Alimentação . São Paulo: Varela, 1995.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
AMORIM, Henrique Vianna de; LEÃO, Regina Machado. Fermentação Alcoólica: ciência e tecnologia . Piracicaba, SP: Fermentec, 2005.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
SILVA, Esdras da; SIMKA, Sérgio. Escrever artigo científico não é um bicho-de-sete-cabeças . Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2018.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
AQUARONE, Eugênio et al. Biotechnology Industrial: biotecnologia na produção de alimentos . São Paulo: Edgard Blücher, 2001. v.4.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
LAW, Dave; GRIMES, Beshlie. Cerveja artesanal . São Paulo: Publifolha, 2015.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
Jim Gordon. O Grande Livro do Vinho . São Paulo: Publifolha, 2014.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
Caroline Bergerot. Cozinha Vegetariana :	Compl.	01/10/2019	12	Ainda em	01/2020

granolas e barrinhas de cereais. São Paulo: Cultrix, 2003.				processo de compra	a 12/2020
INSAUSTI, Estebe Ormazabal. Industrialização de balas, chocolates e confeitos. São Paulo: SENAI-SP, 2016.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
INDUSTRIALIZAÇÃO de Frutas e Hortaliças. São Paulo: SENAI-SP, 2016.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
SCHMIDT, Flávio Luis et al. Pré-Processamento de Frutas, Hortaliças, Café, Cacau e Cana de Açúcar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
NOVAES, Elisabeth Albano Teles; VERRI, Maria Ivone Teles. Processo de Fabricação de Salgados. São Paulo: SENAI-SP, 2017.	Compl.	01/10/2019	12	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
NESPOLO, Cássia Regina et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre : Artmed, 2015.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
GRANATO, Daniel; NUNES, Domingos Sávio. Análises Químicas, Propriedades Funcionais e Controle da Qualidade de Alimentos e Bebidas. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
PICÓ, Yolanda. Análise Química de Alimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.	Compl.	01/10/2019	10	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020
SHIBAMOTO, Takayuki; BJELDANES, Leonard F. Introdução à Toxicologia dos Alimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.	Básica.	01/10/2019	5	Ainda em processo de compra	01/2020 a 12/2020

Análise

A partir dos dados obtidos nas tabelas acima é possível identificar que a grande maioria dos títulos utilizados nos mais diferentes componentes curriculares do curso de Tecnologia de Alimentos apresenta aderência e relevância em relação aos conteúdos programáticos. Além disso, a maioria das obras indicadas está disponível no acervo institucional, de forma física ou digital. Não obstante, este minucioso trabalho de levantamento bibliográfico permite orientar a demanda de aquisição de novos títulos, já em andamento, priorizando áreas menos atendidas no contexto atual.

Para cada título há uma justificativa quanto à adequação ou não ao componente curricular, sendo também indicados, em alguns casos, os tópicos da disciplina que estão relacionados ao respectivo título.

Nas tabelas são identificadas ainda algumas sugestões de substituição de obras mais antigas, algumas vezes inacessíveis, como manuais técnicos produzidos por órgãos governamentais extintos, enquanto novas referências são indicadas, incluindo o acesso digital a novas bases de dados, como uma crescente fonte de informação científico-acadêmica.

Nota-se o considerável número de títulos em processo de aquisição, o que vem a qualificar ainda mais o acervo disponível para a comunidade acadêmica. As obras contemplam tanto conhecimentos de formação básica, quanto os conteúdos de formação específica do tecnólogo de alimentos, permitindo uma formação abrangente e atualizada ao mundo do trabalho.

Conclusão

O acervo atende ao Projeto Pedagógico do Curso de Tecnologia de Alimentos e apresenta, além de extensa variedade de títulos, também um quantitativo considerável de exemplares. Os títulos indisponíveis ou desatualizados estão em processo de aquisição ou substituição.

Parecer

O acervo das bibliografias básica e complementar apresentado é adequado em relação aos componentes curriculares e aos conteúdos descritos no PPC e está em constante atualização, considerando a natureza dos componentes curriculares. Da mesma forma, comprova-se a compatibilidade das bibliografias, entre o número de vagas autorizadas (do próprio curso e de outros que utilizem os títulos) e a quantidade de exemplares por título (ou assinatura de acesso) disponível no acervo.

O acervo possui exemplares, ou assinaturas de acesso virtual, de periódicos especializados que suplementam o conteúdo administrado nos Componentes Curriculares. O acervo é gerenciado de modo a atualizar a quantidade de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas.

Considerando as condições de disponibilização, guarda e manutenção do acervo das bibliografias básica e complementar, de cada uma das unidades curriculares do PPC, o Núcleo Docente Estruturante (NDE), designado pelas Portarias nº 123/2018 e 612/2019 do Departamento de Tecnologia de Alimentos, que composto pelos professores Ismael Ivan Rockenbach (coordenador do curso), Adriana Maria Fernandes de Oliveira Golzio, Ana Luiza Mattos Braga, Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque, Fernanda Vanessa Gomes da Silva, Graciele da Silva Campelo Borges, Haíssa Roberta Cardarelli, João Paulo de Sousa Prado, e Marta Maria da Conceição, referenda o presente relatório, estando comprovada a compatibilidade em cada bibliografia básica e complementar disponíveis do acervo da Biblioteca Central e/ou Setorial do Curso.

João Pessoa, 22 de novembro de 2019.

(assinatura de cada um dos membros do NDE)

Ismael Ivan Rockenbach (Presidente)

Adriana Maria Fernandes de Oliveira Golzio

Ana Luiza Mattos Braga

Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque

Fernanda Vanessa Gomes da Silva

Graciele da Silva Campelo Borges

Haíssa Roberta Cardarelli

João Paulo de Souza Prado

Marta Maria da Conceição