



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Matemática	
Código: 4101101	Período em que é ofertada: 1º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Limite de funções. Derivada de funções. Aplicações da derivada. Integral de funções. Aplicações da integral.	
Bibliografia ÀVILA, G. S. S. Cálculo I: Diferencial e Integral . 3ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1980. _____. Introdução às funções e as derivadas . São Paulo: Atual, 1994. LANG, S. Cálculo . V.1, 2ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1981. LEITHOLD, L. O cálculo com Geometria Analítica . V. 1, 2ª ed. São Paulo: Harbra, 1982. PISKUNOV, N. Cálculo Diferencial e Integral . V. 1. 6ª ed. Moscou: Editorial Mir, 1983.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Química Geral e Analítica	
Código: 4101102	Período em que é ofertada: 1º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Estrutura atômica- ligações iônicas e moleculares. Ácidos e bases- teoria de Arrhenius, Bronsted e Lewis. Soluções – Dissociação eletrolíticas. Propriedades Coligativa das soluções. Equilíbrio Químico. Equilíbrio ácido-base. Equilíbrio de solubilidade e precipitação. Equilíbrio de oxi-redução. Fundamentos teóricos de análise gravimétrica. Fundamentos teóricos de análise volumétrica.	
Bibliografia BRANDY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química Geral . Rio de Janeiro: Ed LTC. MAHAN, B.M;MYERS, R.J. Química um Curso Universitário . Ed. Edgard Blucher Ltda. KOTZ, J. C.; TREICHE, P. Química e Reações Químicas . Ed. LTC Vol I e II. OHLWEILER, D. A. Química Orgânica Quantitativa . Rio de Janeiro: Ed LTC vol I a III.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Química Orgânica	
Código: 4101054	Período em que é ofertada: 1º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Noções elementares de estrutura molecular e de funções orgânicas usuais, tais como: hidrocarbonetos, compostos halogenados, oxigenados. Macromoléculas, estudo de nomenclatura, estruturas, propriedades físicas, estereoquímica e reações.	
Bibliografia ALLINGER, N.L.et al.. Química Orgânica . 2a. Rio de Janeiro: Ed. Editora Guanabara Dois. MORRISON, R.; BOYD, R. Química Orgânica . 13a. Ed. Lisboa: Fundação CalousteGulbenkian. SOLOMONS, T.W.G. Química Orgânica . Vol.1, 2, e 3. São Paulo: Livros Técnicos e Científicos.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA

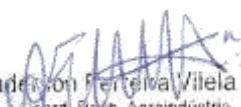


Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Físico-Química	
Código: 4101127	Período em que é ofertada: 2º período
Créditos: 03 créditos	Carga Horária: 45 horas
Ementa Estudos dos estados físicos da matéria. Propriedades físicas da matéria. Princípios da reatividade, Termodinâmica Química – 1º Lei da termoquímica - 2º Lei da termoquímica e 3º Lei da termoquímica. Espontaneidade Química.	
Bibliografia PILLA, L. Físico-Química . Vol. 1 e 3. Rio de Janeiro: LTC. ATKINS, P. W. Physical Chemistry . Oxford University Press. MACEDO, M. Físico-Química . Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Dois. MOORE, W. J. Físico-Química . São Paulo: Ed. Livros Técnicos e Editora USP.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Introdução a Informática	
Código: 4101126	Período em que é ofertada: 2º período
Créditos: 03 créditos	Carga Horária: 45 horas
Ementa Sistemas Operacionais. Processador de texto. Planilha eletrônica. Redes de Computadores. Internet.	
Bibliografia NORTON, P. Introdução à Informática . Editora Makron, 1997. CORNACHIONE JR. E.B. Informática Aplicada às Áreas de Contabilidade, Administração e Economia . Atlas. São Paulo. 1998. TENEMBAUM, A S. Redes de Computadores . Ed. Campus. Rio de Janeiro. 1997. Apostilas do Windows, Word, Excel e Internet.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Metodologia Científica e Pesquisa Aplicada			
Código:	4101128	Período em que é ofertada:	2º período
Créditos:	02 créditos	Carga Horária:	30 horas
Ementa A natureza do conhecimento. Estudo dos métodos científicos. Como elaborar um projeto de pesquisa. Estrutura da monografia. Apresentação e estrutura geral de uma publicação ou de um trabalho científico. Normas documentais e referência bibliográfica de acordo com a ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.			
Bibliografia ANDRADE, M.M. Introdução à metodologia do trabalho científico . 2 ed. São Paulo: Atlas, 1997. 151 p. DUARTE, E.N.; NEVES, D.A.B.; SANTOS, B.L. Manual técnico para realização de trabalhos monográficos . 3 ed. João Pessoa: EDUFPA, 1998. 80 p. GARCIA, E.A.C. Manual de sistematização e normalização de documentos técnicos . São Paulo: Atlas, 1998. 317p. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa . 3 ed. São Paulo: Atlas, 1996. 159p. HUHNE, L.M. Metodologia científica. Cadernos de textos e técnicas . 7 ed. Rio de Janeiro: Agir, 1997. 263p. LAKATOS, F.M.; MARCONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica . 3 ed. São Paulo: Atlas, 1991. MARTINS, G.A. Manual para elaboração de monografias e dissertações . 2 ed. São Paulo: Atlas, 1994. MEDEIROS, J.B. Redação científica . 3 ed. São Paulo: Atlas, 1997. 231p. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico . 20 ed. São Paulo: Cortez, 1996. 270p. VARANDAS, E.T.(Org.) Como normalizar trabalhos científicos . Recife: Nordeste, 1998. 95p.			

Atenciosamente,

Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Fereira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Disciplina: Gestão da Produção		
Código:	4103108	Período em que é ofertada: 5º período
Créditos:	04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Conceitos gerais. Sistema de Produção. Tipos de Produção e Fluxo de informações. Planejamento e Controle da Produção (PCP). Técnicas de engenharia humana e ergonomia. Noções de Segurança e Higiene no Trabalho. Manutenção preventiva e o controle de Qualidade. Circulo de Controle de Qualidade (CCQ). PERT e CPM. Lay-out Fabril. Integração PCP - Planejamento e Controle da Produção, RH – Recursos Humanos, MKT – Marketing, Finanças, Materiais. Administração de Projetos. Planejamento e Controle de Estoques. Sistema MRP I e II, OPT, Just-in-time (kanban). Análise do controle e da produtividade		
Bibliografia MACHLINE, Claude e outros. Manual de Administração da produção . Rio de Janeiro: FGV, Vol. 1 e 2. MAYER, Raymond R. Administração da produção . São Paulo: Atlas, 1984. MOREIRA, Daniel A. Administração da produção e operações . 3 ed. São Paulo: Pioneira, 1998. MOREIRA, Daniel A. Introdução à administração da produção e operações . 3 ed. São Paulo: Pioneira, 1998. REYS, Dayr A. Administração da Produção . São Paulo, Atlas. RUSSOMANO, Victor Henrique. Planejamento e controle da produção . 5 ed. São Paulo: Pioneira, 1995. BALLOU, Ronald H. Logística Empresarial . Tradução Hugo T. Y. Yoshizaki. São Paulo: Atlas, 1993. DIAS, Marco Aurélio. Administração de materiais . São Paulo, Atlas. FERREIRA, Paulo César Rego. Técnicas de armazenagem . Rio de Janeiro: Qualitymark, 1994. GONÇALVES, Paulo Sérgio. Administração de Estoques . Ed. Brasiliense. HEINRITZ, Stuart F. Compras: princípios e aplicações . Tradução Augusto Reis. São Paulo: Atlas, 1994. RENAUD, B. Silva. Administração de Material . Ed. Atma.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Gestão da Qualidade	
Código: 4101079	Período em que é ofertada: 6º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Sistema de Qualidade. Cultura da Qualidade. Evolução da Gestão da Qualidade. Indicadores de Qualidade. Estratégias de Qualidade para melhoria contínua. Controle Qualidade Total. (TOC). Controle de Processo, Garantia da Qualidade, MASP Método e solução de problemas Ferramentas da Qualidade, Gestão participativa. Padronização e normalização do processo de armazenagem. Movimentação e armazenagem. Programa 5S'S.	
Bibliografia BROCKA, Bruce; BROKA, M. Suzanne. O gerenciamento da qualidade . São Paulo: Makron Books, 1994. CAMPOS, Vicente Falconi. Gerenciamento da rotina do trabalho do dia-a-dia . 6 ed. Belo Horizonte: EDG, 1998. CAMPOS, Vicente Falconi. Controle da qualidade total . Belo Horizonte: Christiano Ottoni, 1992. MOLLER, Claus. O lado humano da qualidade . 11 ed. São Paulo: Pioneira, 1997. ALBRECHT, Karl; BRADFORD, Laurence J. Serviços com qualidade: a vantagem competitiva . São Paulo: Makron Books, 1992. DREBTCHINSKY, Julio. Implementação de sistemas de qualidade (série ISO 9000). São Paulo: Saraiva, 1996. CURY, Antônio. Organizações e métodos: uma abordagem holística . São Paulo: Atlas, 1996 ROCHA, Luiz Osvaldo Leal da. Organização e métodos: uma abordagem prática . 8 ed. São Paulo: Atlas, 1992. VALERIANO, Dalton L. Gerenciamento estratégico e administração por projetos . São Paulo: Makron Books, 2001. DEMING, W. Edwards. Qualidade a revolução da administração . Rio de Janeiro: Marques Saraiva. 1990. DENTON, D Keith. Qualidade em Serviços . São Paulo: Makron Books, 1990. DRUCKER, Peter F. Administração em tempos de grandes mudanças . 3 ed. São Paulo: Pioneira. GARVIN, David A Gerenciando a qualidade: a visão estratégica e competitiva: Rio de Janeiro	

Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA

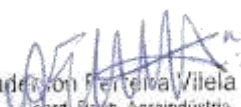


Disciplina: Gestão Financeira	
Código: 4103091	Período em que é ofertada: 4º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Administração Financeira. O Ambiente de Negócios e a Determinação dos Parâmetros de Análises de Negócios. Avaliação do Desempenho Empresarial e Projeção de Necessidades Financeiras. Dinâmica do Sistema Empresarial e Análise de Decisões de Investimento, Estrutura de Capital. Custo de Capital e as Decisões Empresariais.	
Bibliografia CHEROBIM, A. P. I.; JUNIOR, A. B. L.; RIGO, C. M. Administração financeira princípios, fundamentos e práticas brasileiras . Rio de Janeiro: Ed. Campus, 2002. CLEMENTE, A.; SOUZA, A. Decisão financeira e análise de investimentos, técnicas e aplicação . São Paulo: Ed. Atlas, 1995. FLEISCHER, G. A. Teoria da aplicação do capital – um estudo das decisões de investimento . São Paulo: Ed. Edgard Blucher Ltda, 1973. HELFERT, E. A. Técnicas de análise financeira . Porto Alegre: Ed. Bookman, 2000. MARTINS, E.; NETO, A. A. Administração financeira . São Paulo: Ed. Atlas, 1986.	

Atenciosamente,

Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Disciplina: Química e Bioquímica Aplicada a Alimentos	
Código: 4103091	Período em que é ofertada: 4º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Função química; Carboidratos; Substâncias pécicas; Aminoácidos; Proteínas; Enzimas; Lipídios; Vitaminas; Sais minerais; Conceitos gerais de bioquímica; Fluxo energético nos seres vivos; Termodinâmica básica; Compostos de alta energia; Reações acopladas; Formação e utilização de ATP; Funções biológicas dos compostos de alta energia; Metabolismo; Mudanças bioquímicas em carnes e pescados. Prática: Qualificação do amido; Inversão da sacarose; determinação de fibras; extração de pectina; Dosagem de nitrogênio; Determinação da energia bruta; Saponificação; Número de saponificação; Índice de iodo; TBA.	
Bibliografia ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática . Viçosa: UFV, Impr. Univ., 1995. 335p.: il. BENNET; T. P. e FRIENDEN; E. Tópicos Modernos de Bioquímica . Editora Edgard Blucher LTDA. São Paulo, 1971. BOBBIO, F. O. e BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos . 3 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2.001. 230 p.: il. BRESSAN, M. C. Efeito dos fatores pré- e pós-abate sobre a qualidade da carne de peito de frango {músculo pectoralis major} . Campinas, 1998. 189p. Tese - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas. CALIL, R. AGUIAR, J. Aditivos em alimentos . São Paulo: Livraria Varela. 1.999. 138 p. CANHOS, D. A. L.; DIAS, E. L. Tecnologia de carne bovina e produtos derivados . Governo do Estado de São Paulo, Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, Coordenadoria da Indústria e Comércio. CONTRERAS, C. J. C. Efeitos do atordoamento elétrico, estimulação elétrica e da desossa à quente na qualidade da carne do peito de frango "pectoralis major" . Campinas, 1995. 1 50p. Tese - Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas. CORREIA, A. A. D.; CORREIA, J. H. R. D. Bioquímica animal . 2 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1985. 1249 p. CHEFTEL, J. C. e CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos . V. 1 Zaragoza: Editorial Acribia. 333 p. EVANGELISTA J. Tecnologia de alimentos . 3 reimp. 2 ed. São Paulo: Livraria Varela. 2.000. 652 p. FENNEMA, O. R. Food chemistry . 3 ed. New York: Marcel Decker Inc. 1996. 1069 p. FENNEMA, O. R. Química de los alimentos . Zaragoza: Editorial Acribia S. A. 1993. 1100 p. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . 8 reimp. São Paulo: Livraria Varela. 1.998. 2384 p. il. GERMANO, G. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . São Paulo: Livraria Varela. 1.998. 885 p.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Biologia geral	
Código: 4101053	Período em que é ofertada: 1º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Características dos seres vivos. Constituição química dos seres vivos. Teoria celular. Célula procariota e eucariota. Microscopia. Componentes celulares. Organelas citoplasmáticas. Divisão celular. Reprodução. Histologia animal. Tópicos de genética.	
Bibliografia ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997. 1294p. AMABIS, J. M.; MARTHO, G. R. Biologia das células. São Paulo: Editora Moderna, 1995. v.1, 440p. CURTIS, H. Biologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1977. 189p. FROTA-PESSOA, O. Os caminhos da vida. Biologia no ensino médio: estrutura e ação. São Paulo: Editora Scipione, 2001. 343p. PAULINO, W. R. Biologia atual. 8ª ed. São Paulo: Editora Ática, 1996. v.1, 327p. SOARES, J.L. Biologia. São Paulo: Editora Scipione, 1992. v.1, 320p.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Comercialização dos Produtos Agroalimentares	
Código: 4103082	Período em que é ofertada: 1º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Especificidades do Mercado de Produtos Agroindustriais (Aspectos da demanda e da oferta). Particularidades do Comportamento do Consumidor de Alimentos. Mecanismos de Comercialização (Mercado <i>Spot</i> , Mercado de Futuros, <i>Hedging</i> , Contratos de Longo Prazo). Políticas Públicas. Aspectos da Regulamentação Social e Controle Sanitário. Comércio Internacional. Produtos Comercializados com Certificação de Qualidade e Denominação de Origem.	
Bibliografia BATALHA, M. O. Gestão Agroindustrial. Vol I. 2ed. São Paulo: Atlas, 2000. BELIK, W. & MALUF, R. S. Abastecimento e Segurança Alimentar: os limites da liberalização. Campinas: UNICAMP, 2000. CHETOCHINE, G. Marketing Estratégico da Distribuição. São Paulo: Makron Books, 1998. CHONCHOL, J. O Desafio Alimentar. São Paulo: Marco Zero, 1989. GONÇALVES RIOS, J. N. Certificado de Origem e Qualidade do Café, Informe Agropecuário, v.18, n. 187, p.69-72, 1997. POIRIER, C. C. & STEPHEN, R. Otimizando sua rede de negócios: como desenvolver uma poderosa rede entre fornecedores, fabricantes, distribuidores e varejistas. São Paulo: Futura, 1997. SERRA, C. C. Administração de Marcas. São Paulo: Campus, 2000. TOLEDO, J. C. Qualidade, estrutura de mercado, mudança tecnológica. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v.30, n.3, p.33-45, jul./set. 1990.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Contabilidade de Custos	
Código: 4101070	Período em que é ofertada: 2º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Aspectos introdutórios. Patrimônio. Atos Administrativos. Fatos Contábeis. Operações com Mercadorias. Escrituração. Elaboração de Balancete. Depreciação e Correção monetária. Apresentação de Balanço Geral. Noções de análise de Balanço. Estrutura das Administrações Contábeis. Análise das demonstrações contábeis	
Bibliografia LEONE, George Sebastião Guerra. Curso de Contabilidade de Custos . “Contém Critério do Custeio ABC”. São Paulo: Atlas, 1997. _____. Curso de Contabilidade de Custos: livro de exercícios . São Paulo: Atlas, 1997. _____. Custos: um enfoque administrativo . Volume 1. 12ª ed. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1998. MEGLIORINI, Evandir. Custos . São Paulo: Makron Books, 2001. FAVERO, Hamilton Luiz. Contabilidade: teoria e prática . Volume 2 [et al.].- São Paulo: Atlas, 1997. SILVA, Moacyr de Lima. Custos . São Paulo: Érica, 1997.- (série contabilidade descomplicada). OLIVEIRA, Luís Martins. Contabilidade de Custos para não Contadores . São Paulo: Atlas, 2000. IUDÍCIBUS, Sérgio. Contabilidade Gerencial . 6ª ed. São Paulo: Atlas, 1998. MARTINS, Eliseu. Contabilidade de Custos . Inclui o ABC. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2000. HERNANDEZ PEREZ JÚNIOR, José. Gestão Estratégica de Custos . São Paulo: Atlas, 1999. PADOVEZE, Clóvis Luís. Sistemas de Informações Contábeis: fundamentos e análise . São Paulo: Atlas, 1998. SANTOS, Joel J. Análise de Custos: remodelado com ênfase para custo marginal, relatórios e estudos de casos . 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2000. NEVES, Silveira. Contabilidade Avançada e Análise das Demonstrações Financeiras . 7ª ed. ampliada, revisada e atual. São Paulo: Frase Editora, 1998. KASSAI, José Roberto. Retorno de Investimento: abordagem matemática e contábil do lucro empresarial... [et. al].- 2ªed. São Paulo: Atlas, 2000.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Filosofia e Ética Profissional	
Código: 4101139	Período em que é ofertada: 6º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa O homem como ser de relações com o mundo e com os outros. O ato de filosofar: reflexão crítica sobre a realidade. A ética como vivência e prática social. Cidadania, a consciência crítica no dia-a-dia. A ética profissional como certeza de qualidade na empresa. Ética sem empresarial sem moralismo.	
Bibliografia BORNHEIM, Gerd – Introdução ao Filosofar – Ed. Globo, Porto Alegre, 1973. BUZZI, Arcângelo – Introdução ao Pensar – Ed. Vozes, Petrópolis, 1975. GADOTTI – Educação e Poder – Ed. Cortez, São Paulo, 1980. GILES, Thomas Ranson. Dicionário de Filosofia: termos e filósofos . EPU – Editora Pedagógica Universitária - São Paulo, 1993 MURÍAS, Julian – Introdução à Filosofia Editora Agir – 1955. SANCHES VASQUEZ, Adolfo – Filosofia da Práxis – Ed. Paz e Terra, Rio de Janeiro, 1976. TELES, Antônio Xavier – Introdução ao Estudo da Filosofia – Ed. Ática, São Paulo, 1975. Revista Reflexão – Diversos Números – PUC – Campinas, São Paulo.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Ciência e Tecnologia de Alimentos	
Código: 4103089	Período em que é ofertada: 6º período
Créditos: 05 créditos	Carga Horária: 75 horas
Ementa Importância da ciência e tecnologia de Alimentos. Componentes químicos dos alimentos. Fundamentos da nutrição. Principais microrganismos que ocorrem em alimentos. Alguns aspectos do crescimento microbiano. Uso de microrganismos na produção de alimentos. Aceitabilidade e fatores de qualidade dos alimentos. Avaliação da qualidade dos alimentos. Considerações sobre métodos de conservação de alimentos e embalagens.	
Bibliografia GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . Livraria Nobel, São Paulo, 8ª reimpressão, 1998. BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos . Ed. Atheneu, São Paulo, 1998. BELITZ, H.-D; GROSCH, W. Food chemistry . Springer-Verlag, Berlin, 2 nd Ed., 1999. BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Introdução à química dos alimentos . Livraria Varela, São Paulo, 2ª Ed., 1989. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos . Livraria Varela, São Paulo, 2ª Ed., 1992. LOWRIE, P.; WELLS, S. Microbiology and biotechnology . Cambridge University Press, Cambridge, 1994. PARRY, T.J.; PAWSEY, R.K. Principles of microbiology for students of food technology . The Anchor Press, London, 2 nd Ed., 1990.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Microbiologia de Alimentos		
Código:	4103092	Período em que é ofertada: 3º período
Créditos:	06 créditos	Carga Horária: 90 horas
Ementa Introdução à microbiologia e aos microrganismos. Normas de higiene e técnicas de análise microbiológica. Importância dos microrganismos em produtos agroindustriais. Fatores intrínsecos e extrínsecos do desenvolvimento dos microrganismos. Microrganismos indicadores. Toxi-infecções alimentares. Microbiologia da água e dos produtos agroindustriais. Controle do desenvolvimento dos microrganismos. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos.		
Bibliografia FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 1996. 182 p. PELCZAR, J.M. Microbiologia . v.1, v.2. São Paulo: McGrawhill, 1980. SOARES, J.B.; CASIMIRO, A.R.S.; AGUIAR, I.M.B.A. Microbiologia básica . Fortaleza: EUFC, 1987. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . São Paulo: Varela, 1997. 295 p. ICMSF, APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos . São Paulo: Varela, 1997. 377 p. ICMSF, Ecologia microbiana de los alimentos 2 – Productos alimentícios . Zaragoza: Acribia, 1985. 989 p. ROITMAN, I.; TRAVASSOS, L.R. AZEVEDO, J.L. Tratado de microbiologia. São Paulo: Manole, 1988. 186 p.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Tecnologia de Cereais e Panificação	
Código: 4103102	Período em que é ofertada: 4º período
Créditos: 05 créditos	Carga Horária: 75 horas
Ementa Propriedades físico-químicas dos cereais. Armazenamento de cereais. Processamento do milho. Processamento do trigo. Tecnologia de panificação.	
Bibliografia HOSENEY, R. C. Principios de Ciencia y Tecnología de los Cereales . Ed. Acribia. Zaragoza, Espanha. 1991. EL-DASH, A. A.; CAMARGO, C. O.; DIAZ, N. M. Fundamentos da Tecnologia de Panificação . São Paulo, 1982. MORETTO, E.; FETT, R. Processamento e Análise de Biscoitos . Varela. São Paulo, 1999.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Planejamento e Projeto Agroindustrial		
Código:	4103093	Período em que é ofertada: 7º período
Créditos:	05 créditos	Carga Horária: 75 horas
Ementa Planejamento: Conceitos básicos; objetivos do planejamento; origens do planejamento; fases ou etapas do planejamento; o planejamento como instrumento do processo decisório: gerenciamento e gestão da produção; estudo de casos aplicados à empresa agroindustrial. Projetos: conceitos básicos; origens dos projetos; aspectos mercadológicos; fases de elaboração de um projeto; a estrutura de um projeto: estudos de mercado, dimensionamento e análise de viabilidade.		
Bibliografia BATALHA, Mário Otávio (coord.)- Gestão agroindustrial . (Vol. I). São Paulo, Atlas, 1997. HOLANDA, Nilson - Elaboração e análise de projetos . Fortaleza, BNB/APEC, 1986. WOILER, Samsão e MATHIAS, Washington Franco - Projetos: planejamento, elaboração e análise . São Paulo, Atlas, 1985.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA

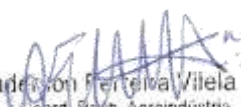


Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Estatística	
Código: 4101136	Período em que é ofertada: 4º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Conceitos básicos de Estatística. Estatística Descritiva. Intervalo de Confiança. Delineamentos Experimentais. Testes Não-Paramétricos. Análise de Variância.	
Bibliografia FONSECA, J. S. e MARTINS, G. A. Curso de Estatística . 6ª ed. São Paulo: Atlas, 1996. GOMES, F. P. A Estatística Moderna na pesquisa agropecuária . Piracicaba: Potafos, 1984. _____. Curso de Estatística Experimental . 13ª ed. Piracicaba: Nobel, 1990. SPIEGEL, M. R. Estatística . São Paulo: McGraw-Hill do Brasil Ltda, 1976. VIEIRA, S. e HOFFMANN, R. Estatística Experimental . São Paulo: Atlas, 1989.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Análise Físico-química de Alimentos	
Código: 4103113	Período em que é ofertada: 5º período
Créditos: 05 créditos	Carga Horária: 75 horas
Ementa Conceitos, classificação, importância da análise de alimentos. Soluções padrões. Noções de segurança no laboratório de análise de alimentos. Determinação de acidez, determinação de açúcares redutores e não redutores, determinação de proteínas. Determinação de lipídios. Determinação de umidade, determinação de cinzas, espectrofotometria, refratometria, potenciometria.	
Bibliografia INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 3ª ed. Vol. 1. São Paulo: 1985 KOBAL JUNIOR, L. & SATÓRIO, L. Química Analítica Quantitativa. Vol 1. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., 1974. OHLWEILER, O. A. Química Analítica Quantitativa sino médio: estrutura e ação . São Paulo: Editora Scipione, 2001. 343p. PAULINO, W. R. Biologia atual. 8. ed. São Paulo: Editora Ática, 1996.v.1, 327p. SOARES, J.L. Biologia . São Paulo: Editora Scipione, 1992. v.1, 320p. 14 de 8 de junho de 1978 e as Normas Regulamentadoras. www.mtb.gov.br . SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO – Manuais de Legislação ATLAS INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE SEGURANÇA DO TRABALHO - Fundacentro	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Análise Sensorial de Alimentos	
Código: 4103114	Período em que é ofertada: 6º período
Créditos: 03 créditos	Carga Horária: 45 horas
Ementa Importância e aplicações da Análise sensorial, os sentidos e as propriedades sensoriais, elementos estruturais da análise sensorial, principais análises sensoriais, principais análises estatísticas na análise sensorial, problemas sensoriais na indústria de alimentos.	
Bibliografia Anzaldúa-Morales, A. La Evaluacion Sensorial de los alimentos en la teoria y en la práctica. Ed. Acribia, S. A. Zaragoza, Espanha, 1994 Stone, H.; Sidel, J. L., Sensory Evaluation Practices. Academic Press, New York, 1985 Meilgaard, M., Civille, G. V., Carr, B. T. Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, Boca raton, FL, 1987. Pedrero, F., D. L.; Pangborn, R. M. Evaluacion Sensorial de los Alimentos – Métodos Analíticos. Ed. Alambra Mexicana, S. A., México, 1989. Shirose, I.; Mori, E. E. M., Estatística aplicada à análise sensorial. Manual Técnico, ITAL, Campinas. 1994. Teixeira, E.; Meinert, E. M.; Barbrtta, P. A., Análise Sensorial de Alimentos, Ed. UFSC, Florianópolis, 1987. Urenã, P. M.; Dárrigo, H. M.; Girón, M. O., Evaluacion Sensorial de los Alimentos – Aplicación Didáctica, Ed. Agrária, Lima, Peru, 1999. Revistas: Journal of Sensory Studies, Journal of Texture Studies, Food Quality and Preference, Journal of Consumer Research.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Segurança do Trabalho	
Código: 4103115	Período em que é ofertada: 6º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Noções gerais de Segurança do Trabalho. Aspectos humanos, sociais e econômicos da segurança do trabalho. Serviços de segurança do trabalho na empresa. Legislação trabalhista. Acidentes do trabalho e doenças profissionais: riscos físicos, riscos químicos, riscos biológicos, riscos ergonômicos e riscos de acidentes. Mapa de riscos. Dispositivos de segurança. Portaria 3.214 de 8 de junho de 1978 e as Normas Regulamentadoras. Programas de Prevenção.	
Bibliografia CLT – Consolidação das Leis do Trabalho e Legislação Complementar. Portaria 3.214 de 8 de junho de 1978 e as Normas Regulamentadoras. www.mtb.gov.br . SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO – Manuais de Legislação ATLAS. INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DE SEGURANÇA DO TRABALHO – Fundacentro	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Embalagem e Armazenamento de Alimentos		
Código:	4103116	Período em que é ofertada: 5º período
Créditos:	02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Histórico, conceitos, classificação e funções das embalagens na preservação dos alimentos. Riscos microbiológicos e Toxicológicos das embalagens. Embalagens metálicas. Vernizes. Embalagens flexíveis. Embalagens de vidro. Embalagens de papel. Embalagens convertidas. Armazenamento: Conceito, tipos, funções; estruturas.		
Bibliografia ARIANE, G. F. V. et al. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios . Governo do Estado de São Paulo - Secretaria da Indústria, Comércio Ciência e Tecnologia, 1983, 402p. BUREAU, G. & MULTON, J. L. Embalaje de los alimentos de gran consumo . Editora ACRIBIA A.S. Zaragoza. Espanha, 1995, 146 p. CEREDA, M. & SANCHES, L. Manual de armazenamento e embalagem de produtos agropecuários . Fundação de estudos e pesquisas agrícolas e florestais. Botucatu, São Paulo, 1933. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos . 2ª edição, Editora Livraria Atheneu. Rio de Janeiro/São Paulo, 1989. GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos , 3ª edição, Editora Nobel S.A. São Paulo, 1981. PUZZI, D. Abastecimento e armazenamento de grãos . Instituto Campineiro de ensino agrícola, Campinas - SP, 1986. RESS, J. A. G. & BETTISON, J. Processado térmico y envasado de los alimentos . Editorial Acribia, S.A. Zaragoza, 1994. FINLAYSOIN, M. K. Plastic Film Technology , volume one - High Barrier Plastic Films for Packaging. Technomic Publishing Company. Lancaster, Pennsylvania - USA, 1989. FILHO, J. B. Embalagens convertidas - Seminário de embalagens flexíveis para alimentos. Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas - SP, 1978, 63p.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Higiene e Inspeção de Alimentos		
Código:	4103104	Período em que é ofertada: 4º período
Créditos:	02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Higiene pessoal do manipulador de alimentos. Conceitos básicos de limpeza e sanitização industrial. Procedimentos gerais de limpeza e sanitização. Qualidade da água utilizada nas indústrias de alimentos. Agentes químicos e físicos empregados em limpeza e sanitização. Aplicação das boas práticas de fabricação, o sistema HACCP e a segurança dos alimentos. Normas e controle sanitário de alimentos. Legislação aplicada. Controle sanitário. Tratamento de Resíduos industriais.		
Bibliografia A ÁGUA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. NÉLIO, J. de A. e MARTYN, Maria Alice L. 1984. HIGIENE INDUSTRIAL. (ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DA ÁGUA, DETERGENTES E SANIFICANTES). NÉLIO, J. de A. e MARTYN, Maria Alice L. 1987. LIMPEZA E SANIFICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. NÉLIO, J. de A. e MARTYN, Maria Alilce L. - São Paulo, Varela1 996		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA

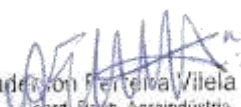


Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Aproveitamento de Resíduos Agroindustriais		
Código:	4103133	Período em que é ofertada: Optativa
Créditos:	02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Histórico, conceito, importância de Resíduos Agroindustriais; classificação; influência ambiental; recuperação de proteína; obtenção de produtos e valor nutricional dos resíduos.		
Bibliografia BIRCH, G. G.; PARKER, J. K.; WORGAN, T. J. Food From Waste . Applied Science Publishers LTD. London, 1976, p 301. HERZKA, A. & BOOTH, R. G. Food Industry Waste . Disposal and Recovery Applied Science Publishers LTD. London and New Jersey, 1981, p 246. CANELLA, C. N. K & GARCIA, B. R. Caracterização de Quitosana por Cromatografia de Permeação em Gel-Influência do método de preparação e do solvente . Química Nova, 2000, v.24, n.1, p. 13-17. FAMINO, O. A.; ODUGUWA, O. O.; ONIFADE, O. A.; OLUTUNDE, O. T. Protein Quality of Shrimp – waste meal . Bioresource Technology, 2000, v.72, p. 185-188. GILDEBERG, A & STENBERG, E. A New process for advanced utilization of shrimp waste . Process Biochemistry, 2001, v.36, p. 809-812.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Fereira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Operações Unitárias		
Código:	4103111	Período em que é ofertada: 3º período
Créditos:	04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Unidades e Dimensões. Movimento dos fluídos. Transmissão de calor e massa. Trocadores de calor. Tratamentos térmicos. Evaporação. Destilação. Extração. Desidratação e Secagem. Liofilização. Congelamento e Refrigeração. Atomização. Irradiação. Cristalização. Separação por Tamanhos. Trituração e moagem. Transporte.		
Bibliografia BADGER, W.L.& BANCHERO, J.T.. Introduction à la Ingeniería Química . Madrid: Mc Graw-Hill Book Company, 1965. BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos . V. 3, Atheneu, São Paulo, 1998. BRENNÂN, J. G.; BUTTERS, J. R.; COWELL, N. D. & LILLY, A.E.V. Las Operaciones de la Ingeniería de los Alimentos . Zaragoza: Editorial Acríbia S. A., 1970. MAFART, P. Ingeniería Industrial Alimentaria. Procesos Físicos de Conservation . V(1). Zaragoza: Editorial Acríbia S. A., 1994. PERRY, J. H. Chemical Engineers' Hand Book . Tokio: Mc Graw-Hill Book Company, 1963. FELLOWS, P. Tecnología del Processado de los Alimentos: Principios e Prácticas . Zaragoza: Editorial Acríbia S. A., 1994.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Fereira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Cadeia Produtiva IV (cereais, fibrosas, oleaginosas, cana-de-açúcar)		
Código:	4102067	Período em que é ofertada: 3º período
Créditos:	03 créditos	Carga Horária: 45 horas
Ementa Introdução; Planejamento e viabilidade da cadeia produtiva; Estudo e detalhamento da cadeia; fases do processo produtivo (planejamento e projeto, cultivo colheita, armazenamento e utilização); Beneficiamento; Perspectiva de comercialização; Destinos da produção; Processos industriais decorrentes da produção; Aplicação de produtos e subprodutos derivados. Geração de empregos pela cadeia produtiva.		
Bibliografia DOURADO NETO, D; FANCELLI, A. L. Produção de Feijão . Agropecuária. Guariba-RS, 2000, 385 p. DOURADO NETO, D; FANCELLI, A. L. Produção de Milho . Agropecuária, Guariba-RS, 2000, 360 p. LORENZI, J.O. Cultura da Mandioca . Secretaria da Agricultura de São Paulo. Campinas-SP, 1993, 40 p. (Boletim Técnico 211). BARBOSA, J.S. Administração Rural a Nível de Fazendeiro . Nobel, São Paulo-SP, 1986, 90 p. BATALHA, M.O. Gestão Agroindustrial . Atlas, São Paulo-SP, 1997, 571 p. PASSOS, S.M.G. CANECHIO FILHO, V.; JOSÉ, A. Principais Culturas . Instituto Campineiro de Ensino Agrícola. Campinas-SP, 1981, 427 p.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Redação Técnica		
Código:	4101086	Período em que é ofertada: 1º período
Créditos:	04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Texto técnico - conceito, classificação e tipologia. Princípios indispensáveis à linguagem dos textos técnicos. Textos técnicos-científicos. Correspondências Administrativas e Particulares. Princípios indispensáveis à redação de textos administrativos. O texto didático. Textos escolares. Tópicos Gramaticais.		
Bibliografia ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração e trabalhos na graduação. 4 ed. São Paulo: Atlas, 1999. BECHARA, E. Moderna gramática portuguesa. 31 ed. São Paulo: Nacional, 1987. BASTOS, L. R.; PAIXÃO, L.; FERNANDES, L. Manual para elaboração de projetos e relatórios. 3 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1982. FERREIRA, M. R. Correspondência comercial e oficial. 12 ed. São Paulo: Ática, 1997. MEDEIROS, J. B. Redação científica – a prática de fichamento, resumos e resenhas. 4 ed. São Paulo: Atlas, 1999.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Desenho Técnico		
Código:	4103090	Período em que é ofertada: 2º período
Créditos:	03 créditos	Carga Horária: 45 horas
Ementa Instrumentos de desenho técnico: linhas; normas e convenções de desenho. Construções geométricas. Geometria plana. Projeções ortográficas. Perspectiva isométrica. Noções de desenho arquitetônico e industrial.		
Bibliografia FRENCH, T. E. Desenho Técnico . Ed. Globo. Porto Alegre. 1969 MAGUIRE, D; SIMMONS, C. Desenho Técnico . Ed. Hemus. São Paulo. 1982. BONSEPE, G.; KELLNER, P.; POESSNECKER, H. Metodologia Experimental: desenho industrial		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Humanidades, Ciências Sociais e Cidadania		
Código:	4103090	Período em que é ofertada: 3º período
Créditos:	02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa As ciências humanas; A cultura; Trabalho e alienação; Introdução a política; A sociedade tribal; O surgimento do Estado: Estado de Natureza, Estado Civil; Liberalismo, a Cidadania Liberal; A Política contra a Servidão Voluntária; A Questão Democrática; Cidadania e política; Política e perspectiva do Brasil contemporâneo; Globalização: A nova ordem social.		
Bibliografia ALBORNOZ, S. <i>O que é trabalho</i> . São Paulo: Brasiliense, 1986. (Primeiros Passos, 171) ARENDT, Hannah. <i>A condição humana</i> . Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1981. BRAVERMAN, Harry. <i>Trabalho e capital monopolista: a degradação do trabalho no século XX</i> . Rio de Janeiro: Zahar, 1981. CARMO, Paulo S. de. <i>A ideologia do trabalho</i> . São Paulo: Moderna, 1992. (Polêmica). CNBB. <i>Solidários na dignidade do trabalho</i> . Campanha da Fraternidade 1991. São Paulo: Salesiana Dom Bosco, 1991. CUNHA, Newton. <i>A felicidade imaginada: a negação do trabalho e do lazer</i> . São Paulo: Brasiliense, 1987. DE DECCA, Edgard. <i>O nascimento das fábricas</i> . São Paulo: Brasiliense, 1982 (Tudo é História, 51). FRIGOTTO, Gaudência (Org.). <i>Educação e crise do trabalho: perspectivas de final de século</i> . Petrópolis: Vozes, 1998. JAEGER, Werner. <i>Paidéia: a formação do homem grego</i> . 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1989. KEYNES, John M. <i>Keynes: economia</i> . São Paulo: Ática, 1978. (Org. da coletânea: Tamás Szemrecsányi). LAFARGUE, Paul. <i>O direito à preguiça</i> . Lisboa: Estampa, 1977. MARX, K., ENGELS, F. <i>O manifesto comunista</i> . Rio de Janeiro: Zahar, 1978. OLIVEIRA, Carlos R. de. <i>História do trabalho</i> . São Paulo: Ática, 1987. (Princípios, 93). PAZ, O. <i>Point de convergence: du romantisme à l'avant-garde</i> . Paris: Galimard. 1976. RAGO, Luzia M., MOREIRA, Eduardo F. P. <i>O que é taylorismo</i> . São Paulo: Brasiliense, 1984. (Primeiros Passos, 112). ROUSSELET, J. <i>A alergia ao trabalho</i> . Lisboa: Edições 70, 1974. SCHAFF, Adam. <i>História e verdade</i> . 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1987. SMITH, Adam. <i>Investigação sobre a natureza e as causas da riqueza das nações</i> . 2. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1979. SOUZA, Herbert de. O pão nosso. In: <i>Veja 25 anos: reflexões para o futuro</i> . São Paulo: Abril, 1993. (Complemento de Veja, edição 1306, 26 (38), 22 set. 1993). TUIÁVIL. <i>O papalagui</i> . São Paulo: Marco Zero, s.d. WEBER, Max. <i>A ética protestante e o espírito do capitalismo</i> . São Paulo: Pioneira, Brasília: Ed. da Universidade de Brasília, 1981.		

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Ciência e Tecnologia de Alimentos	
Código: 4103089	Período em que é ofertada: 2º período
Créditos: 05 créditos	Carga Horária: 75 horas
Ementa Importância da ciência e tecnologia de Alimentos. Componentes químicos dos alimentos. Fundamentos da nutrição. Principais microrganismos que ocorrem em alimentos. Alguns aspectos do crescimento microbiano. Uso de microrganismos na produção de alimentos. Aceitabilidade e fatores de qualidade dos alimentos. Avaliação da qualidade dos alimentos. Considerações sobre métodos de conservação de alimentos e embalagens.	
Bibliografia GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos . Livraria Nobel, São Paulo, 8ª reimpressão, 1998. BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos . Ed. Atheneu, São Paulo, 1998. BELITZ, H.-D; GROSCHE, W. Food chemistry . Springer-Verlag, Berlin, 2 nd Ed., 1999. BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Introdução à química dos alimentos . Livraria Varela, São Paulo, 2ª Ed., 1989. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos . Livraria Varela, São Paulo, 2ª Ed., 1992. LOWRIE, P.; WELLS, S. Microbiology and biotechnology . Cambridge University Press, Cambridge, 1994. PARRY, T.J.; PAWSEY, R.K. Principles of microbiology for students of food technology . The Anchor Press, London, 2 nd Ed., 1990.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson F. Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Ciências do Ambiente	
Código: 4103109	Período em que é ofertada: 3º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Introdução ao estudo da ecologia. Conceitos básicos em ecologia. Relações da ecologia com outras ciências. Finalidades da ecologia. Relações ecológicas entre os seres vivos. Os ecossistemas terrestres. Ecologia na análise ambiental. Os problemas sociais e a degradação ambiental. Conceito de desenvolvimento sustentável. Noções sobre a ISO 14000.	
Bibliografia BUSATYN, M. A. A. Gestão ambiental: instrumentos e práticas. Brasília: IBAMA, 1994. 175p. CURTIS, H. Biologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 1977. ODUM, E. P. Ecologia. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 1983. PIANKA, E.R. Ecologia evolutiva. Baelona: Ed. ÔMEGA, 1982.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Tecnologia de Pescados e Derivados	
Código: 4103105	Período em que é ofertada: 5º período
Créditos: 05 créditos	Carga Horária: 75 horas
Ementa Reconhecer a cadeia alimentar no mar, rios e lagos; O pescado como alimento; Classificar as espécies de pescados; Características específicas do pescado; Estrutura muscular do pescado; Química do pescado; Alterações do pescado pós-morte; Microorganismos do pescado; Conservação de produtos pesqueiros; Avaliação e controle de pescado; Intoxicação alimentar; Alterações da carne de pescado por processamento e estocagem; Refrigeração/Congelamento; Tecnologia do pescado nas regiões brasileiras. Prática: Tecnologia do Pescado –Apanha e abate de peixes de cultivo comercial; Apanha e abate de rãs de cultivo comercial; Rendimento da parte comestível; Processo de desossa mecânica; Envase; Salga; Defumação; Embutidos de peixe; Processos de obtenção do surime; Outros derivados; Produtos reconstituídos de pescados (empanados, croquetes, “steaks” e outros).	
Bibliografia COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS. Código internacional recomendado de practicas para el pescado en conserva. Organizacion de las naciones unidas para la agricultura y la alimentacion , Organizacion Mundial de la Salud. Impreso en Itália. FAO y OMS, 1977. Guzmán, E. S. C. 1994. Bioquímica de pescados e derivados . FUNEP, Jaboticabal. HUSS, H. H. El pescado fresco: su calidad y cambios de calidad . Manual de capacitación preparado por el Programa de Capacitación FAO/DANIDA en Tecnología Pesquera y Control de Calidad. Roma, 1988. LIMA, S. L.; CRUZ, T. A.; MOURA, O. M. Ranicultura: Análise da cadeia produtiva . Viçosa: Ed. Folha de Viçosa, 1999. 172p. Ogawa, M e Maia, E. L. 1999 Manual de pesca: Ciência e tecnologia do pescado . v. 1. Livraria Varela, São Paulo. SANTO, M. E., COSTA, N. R. e REGULY, J. C. Preparo de alimentos prontos e quase prontos a base de pescado, para consumo institucional . Superintendência de Desenvolvimento da Pesca, Fundação Universidade do Rio Grande, RS. Rio Grande, 1980. SUZUKI, T. Tecnología de las proteínas de pescado y krill . Editorial Acribia, S. A., Zaragoza, España. 1987	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Tecnologia de Leite e Derivados	
Código: 4103106	Período em que é ofertada: 5º período
Créditos: 06 créditos	Carga Horária: 90 horas
Ementa Composição do leite. Obtenção higiênica do leite. Leite pasteurizado, concentrado e leite em pó. Tecnologia de fabricação de queijos artesanais. Tecnologia de fabricação de queijos finos. Leite fermentado e iogurte. Manteiga de garrafa e manteiga cremosa. Doce de leite e sorvete. Aproveitamento de subprodutos da indústria Láctea. Avanços tecnológicos da indústria Láctea.	
Bibliografia ALAIS, C. Ciência de la leche – Principios de técnica lechera . Barcelona: Reverte, 1995. ECK, A. O Queijo . Portugal: Europa-America, 1987. (Coleção Euroagro 24). FOX, P. F. Advanced dairy chemistry – Proteins . London: Elsevier, 1992. FURTADO, M. M. A arte e a ciência do queijo . São Paulo: Globo, 1991. KOSIKOWSKI, F. Cheese and fermented milk foods . 3 ed. New York: s.n., 1970. LEANDRO, J. J. Queijos – origens, tipos fabricação, usos . 2 ed. São Paulo: Summus, 1987. SOKOLOW, A. A. Fabricacion de productos lacteos . Zaragoza: Acibia, 1982. SCOTT, R. Fabricación de queso . Zaragoza: Acibia, 1991. WALSTRA, P. JENNESS, R. Química e física lactológica . Zaragoza: Acibia, 1987. WEBB, B.H. JOHNSON, A. H.; ALFORD, J. A. Fundamentals of dairy chemistry . 2 ed. Connecticut: Avi, 1974. VARNAM, A H.; SUTHERLAND, J. P. Leche y productos lácteos. Tecnología química y microbiología . Zaragoza: Acibia, 1994. PORTER, J. W. G. Leche y productos lacteos . Zaragoza: Acibia, 1975.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Tecnologia de Carne e Derivados	
Código: 4103107	Período em que é ofertada: 5º período
Créditos: 05 créditos	Carga Horária: 75 horas
Ementa A carne como alimento, produção brasileira de carnes, fundamentos da ciência de carnes, noções sobre a composição física e anatômica da carne, qualidade da carne e seus atributos, instalações e equipamentos relacionados com a técnica de abate, princípios e métodos de conservação aplicados à carne, princípios e métodos de processamento aplicados à carne, aproveitamento dos subprodutos da indústria cárnea, avanços tecnológicos da indústria cárnea, processamento e conservação de produtos avícolas.	
Bibliografia BELITZ, H.-D.; GROSCH, W. Food chemistry . Springer-Verlag, Berlin, 2 nd Ed., 1999. Forrest, J. C.; Aberle, E.D.; Hedrick, H.B.; Judge, M.D.; Merkel, R.A. Principles of meat Science, New York; W. H. Freeman, 1975. Lawrie, R. A., Ciencia de la Carne , Ed. Acribia, 1977. Prince, J. F., Schweigert, B.S. Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos , Ed. Acribia, 1976. Grau, R. Caene y productos Cárnicos , Ed. Acribia, 1979. Pardi, M. C.; Santos, I. F.; Souza, E.R.; Pardi, H.S., Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne , V. I e II, Goiânia: CEFRA-UFPA/ Niterói: EDUFF, 1993. Revistas: Meat Science, Muscle Food, Food Emulsions, Food Technology, Journal of Food Science, Poultry Science, Revista Nacional da Carne.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Tecnologia de Frutas e Hortaliças	
Código: 4103101	Período em que é ofertada: 4º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Tecnologia Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças, fatores de colheita, fatores de manuseio pós-colheita, embalagem e transporte, aspectos fisiológicos da maturação e amadurecimento, perdas pós-colheita, armazenamento, qualidade pós-colheita, classificação, mercado interno e externo, principais tendências. Tecnologia de Frutos e Hortaliças Minimamente Processados. Tecnologia de Produtos Desidratados e Afins. Tecnologia de Processamento de Produtos Acidificados de Frutas e Hortaliças. Tecnologia de Processamento de Polpas. Tecnologia de Processamento de Doce em Massa. Tecnologia de Processamento de Compotas. Tecnologia de Processamento de Geléias. Tecnologia de Processamento de Sucos. Tecnologia de Processamento de Produtos de Tomate.	
Bibliografia CALIL, R.; AGUIAR, J. Aditivos nos Alimentos . São Paulo: Nobel, 1999, 138p. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos . 8ª. reimp. São Paulo: Nobel, 1998, 284 p. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . São Paulo: Varela, 2001, 680 p. SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos . Varela: São Paulo, 2000, 232 p. WILEY, R. C. Frutas y Hortalizas mínimamente Processadas y Refrigeradas . Zaragoza, Editorial Acribia, 1997, 362 p.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Fereira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA

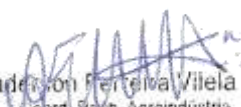


Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Tecnologia de Cana-de-açúcar e Derivados	
Código: 4103103	Período em que é ofertada: 4º período
Créditos: 05 créditos	Carga Horária: 75 horas
Ementa Bases tecnológicas da agricultura canavieira. Tecnologia do açúcar. Tecnologia da rapadura. Tecnologia da aguardente de cana. Avaliação da qualidade da aguardente de cana. Tecnologia do álcool carburante.	
Bibliografia AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. Alimentos e bebidas produzidas por fermentação . Edgar Blucher, São Paulo, 1983. BASTOS, E. Cana-de-açúcar . Ícone Editora, São Paulo, 1987. BELITZ, H.-D; GROSCH, W. Food chemistry . Springer-Verlag, Berlin, 2 nd Ed., 1999. LIMA, U.A.; AQUARONE, E.; BORZANI, W. Tecnologia das fermentações . Edgar Blucher, São Paulo, 1985. LEA, A.G.H.; PIGGOTT, J.R. Fermented beverage production . Blackie Academic and Professional, Glasgow, 1995. NOVAES, F.V. Tecnologia de aguardente de cana . ESALQ, Piracicaba, 1974.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Distribuição e Logística	
Código: 4101142	Período em que é ofertada: 6 º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Fundamentos da Movimentação. Sistema de Fluxo. Planejamento Logístico. Lay-out da Logística. Sistema de Abastecimento. Administração dos Serviços de Compra. Codificação de Materiais. Armazenamento do Produto. Manuseio e Acondicionamento do Produto. Utilização de Paletes. Controle de Estoque. Processamento de Pedidos. Planejamento da Movimentação de Mercadoria. Equipamentos de Armazenagem, Equipamentos de Movimentação, Sistema de Transporte. Transporte Rodoviário e Urbano. Movimentação Rodoviária de Produtos Agrícolas.	
Bibliografia BALLAU, R. H. Logística Empresarial, Transporte, Administração de Materiais, Distribuição Física . São Paulo: Atlas, 1993. CAIXETA FILHO, J. V. & GRAMEIRO, A. H. Transporte e Logística em Sistemas Agroindustriais . São Paulo: Atlas, 2001. GURGEL, F. A. Logística Industrial . São Paulo: Atlas, 2000. KOBAYASHI, S. Renovação da Logística . São Paulo: Atlas, 2000. NOVAES, A. G. Logística e Gerenciamento da Cadeia de Distribuição . Rio de Janeiro: Campus, 2001.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



]Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Marketing Estratégico Agroindustrial	
Código: 4101143	Período em que é ofertada: 6º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Conceituação Marketing; Sistema de informação do Marketing. O ambiente do Marketing. Segmentação de Mercado. Pesquisa de Mercado. Os 4Ps. Os 4Cs. Os 4As. Planejamento Estratégico de Marketing. Comportamento do consumidor. Estratégia de Marketing Aplicada Agrobusiness, Franquias, Plano de Marketing, Comunicação. Mecanismo de Comercialização. Agrobusiness conceito e dimensões e tendências Responsabilidade social.	
Bibliografia AJUB, G. W. Plano de negócios: indústria, comércio e serviços. Série Investimentos. Porto Alegre: SEBRAE, 1998 BATALHA, M.O. <i>et alli</i> . Gestão Agroindustrial (Vol. 1): gerenciamento da cadeia de produção agroindustrial. Ed. Atlas, no prelo. BATALHA, M.O. <i>et alli</i> . Gestão Agroindustrial (Vol. 2): ferramentas de apoio à decisão. Ed. Atlas, no prelo. BALE, M. Gestão ambiental no Brasil: experiência e sucesso. Rio de Janeiro: FGV, 1998 COBRA, Marcos. Marketing básico. São Paulo: Atlas, 1997. COBRA, Marcos. Administração de marketing. São Paulo; Atlas, 1992. LAS CASAS, Alexandre Luzzi. Marketing: conceitos, exercícios, casos. São Paulo: Atlas, 1987 KOTLER, Philip. Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados. São Paulo: Futura, 1999. KOTLER, Philip. Administração de marketing. São Paulo. Atlas, 1995. KOTLER, Philip. Marketing. São Paulo: Atlas, 1995 SINGER, P. Ética prática. São Paulo: Martins Fontes, 1998. TEIXEIRA, N. G. (Org.). A ética no mundo da empresa. São Paulo: Pioneira, 1991. VIANNA, M. A. Futuro: prepare-se. São Paulo: Gente, 1998. SUNG, J.M., SILVA, J.C. da. Conversando sobre ética e sociedade. Petrópolis: Vozes, 1998. STONER, James A; FREEMAN, R. Edward. Administração. 5 ed. Rio de Janeiro. Prentice Hall do Brasil, 1995 <i>Sumário do Volume 1:</i> Sistemas Agroindustriais, Mercados Agroindustriais, Gestão de Processos Agroindustriais, Gerenciamento da Produção Agrícola. <i>Sumário do Volume 2:</i> Ferramentas de Tomada de Decisão que podem ser aplicadas a todos os elos das cadeias de produção Agroindustriais.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Fereira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA

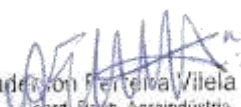


Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Secagem de Alimentos	
Código: 4103138	Período em que é ofertada: 6º período
Créditos: 03 créditos	Carga Horária: 45 horas
Ementa Princípios da secagem. Propriedades do Ar. Qualidade e deterioração dos produtos desidratados. Sistemas de secagem Controles para Operação de Secagem.	
Bibliografia PUZZI, D. Abastecimento e Armazenagem de Grãos . Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1986. BROOKER, D. B.; BAKKER-ARKKEMA, F. W. & HALL, c. w. <u>Drying Cereal Grains</u> . Westport, Connecticut. The Avi Publishing, Inc.. 3ª ed.. 1981. VAN ARSDEL; COPLEY & MORGAN. Food Dehydration. Westport, Connecticut. The Avi Publishing, Inc. V(1) e V(2). 1981.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Toxicologia de Alimentos	
Código: 4103134	Período em que é ofertada: 9º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Toxicidade: conceitos e classificação. Substâncias tóxicas naturais nos alimentos: fatores antinutricionais e substâncias cancerígenas. Contaminantes alimentares: aflatoxinas, metais pesados, praguicidas e pesticidas, hormônios e antibióticos. Aditivos: corantes, NO ₂ , NO ₃ , conservantes. Padrões de segurança. Alimentos transgênicos.	
Bibliografia ENCICLOPÉDIA MODERNA DE HIGIENE ALIMENTAR LEDERER. J.. Tomo IV. Ed. Manole, 1991. TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. Lindner, E.. 2ª Ed. Ed. Acribia, 1990. FUNDAMENTOS DE TOXICOLOGIA. OGA, S. São Paulo: Atheneu Editora, 1996. INTRODUCCIÓN A LA TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Shibamoto, t. Bjeldanes, I. F. Ed. Acribia, 1996. ADITIVOS PARA ALIMENTOS SOB O ASPECTO TOXICOLÓGICO. Simão, A, M.. 2ª ed. Nobel, 1989. MANUAL DE ADITIVOS PARA INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS. Moretto, E. & Fett, R. 2ª ed. Departamento de Tecnologia de Alimentos – UFSC. 1988. TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS VERGA, P. Y., Metepec, OMS. OPS, 1986. Elsevier, 1982.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Estruturas Agroindustriais	
Código: 4103081	Período em que é ofertada: 1º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Histórico do desenvolvimento da agricultura e da agroindústria. Conceitos de cadeias de produção agroindustrial, sistema agroindustrial (SAI), complexo agroindustrial, <i>agribusiness</i> , <i>cluster</i> , redes de produção. Mecanismo de coordenação do sistema agroalimentar. Opções Estratégicas das Firms Agroindustriais (Especialização, Integração Vertical, Diversificação, Inovação, Fusões e Aquisições). O contexto internacional do abastecimento e da segurança alimentar.	
Bibliografia BATALHA, M. O. Gestão Agroindustrial. Vol I. 2ed. São Paulo: Atlas, 2000. BELIK, W. & MALUF, R. S. Abastecimento e Segurança Alimentar: os limites da liberalização. Campinas: UNICAMP, 2000. CASAROTTO, N. F. & PIRES, L. H. Redes de Pequenas e Médias Empresas e Desenvolvimento Local. São Paulo, 1999. ARAÚJO, R. et al. Agronegócio Brasileiro: Ciência, Tecnologia e Competitividade, Brasília: CNPq, 1998. MALUF, R. S. & WILKINSON, J. Reestruturação do Sistema Agroalimentar: questões metodológicas e de pesquisa. Rio de Janeiro: Ed. MAUAD, 1999. ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q; SANTOS, R. C.. O Sistema Agroindustrial do Café. Porto Alegre: Ortiz, 1993.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Cadeia Produtiva I (aves, suínos)	
Código: 4102063	Período em que é ofertada: 2º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Aves: Importância social e econômica da avicultura, origem e evolução das aves, sistemas de criação, instalação de uma granja (fatores e meios necessários), manejo de galinha matriz, galinha de postura e frango de corte, valor nutritivo do ovo, manejo do frango e do ovo para o consumo. Suínos: Histórico. Importância econômico-social da espécie suína. Classificação zoológica da espécie, raças exterior. Instalações e equipamentos. Manejo da produção, sanitário e reprodutivo. Principais doenças infecto-contagiosas e parasitárias. Biossegurança: normas técnicas de uso e preparo de soluções de limpeza e higiene dos equipamentos. Abate, processamento e comercialização. Legislação e normas específicas.	
Bibliografia Aves APINCO. 1994. Manejo de frangos de corte . Campinas-SP - APINCO. 171 p. MALAVAZZI, G. 1985. Manual de criação de frangos de corte . 2ª ed. São Paulo, Nobel, 163 p. GRANJA PLANALTO. s. d Manual de criação de linhagem Lohmann Brown. Uberlândia-MG, 25 p. ISA. s. d Manual de Criação da Linhagem Isa-Babcock B-300. 23 p. ÁVILA, V.S.1992. Produção e Manejo de frango de corte . Concórdia – MG. FUNDAÇÃO APINCO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA, Manual da incubação . APINCO, Campinas-SP, 1994, 197 p. FUNDAÇÃO APINCO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA. Manejo de matrizes . Campinas, SP, 1994, 197 p. FUNDAÇÃO APINCO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA. Fisiologia da digestão e Absorção das aves . APINCO, Campinas, SP, 1994. 176. INSTITUTO CAMPINEIRO DE ENSINO AGRÍCOLA. Avicultura 6ª Ed. Campinas, SP. 1991. 331 p. Engiert, Sérgio Inácio. Avicultura : Tudo sobre raça, alimentação e sanidade/Sérgio Inácio Englert, Porto Alegre- RS. Agropecuária 1987, 288 p. REVISTA GLOBO RURAL, RIO DE JANEIRO. REVISTA AVICULTURA INDUSTRIAL, SÃO PAULO. FUNDAMENTOS BÁSICOS DE INCUBAÇÃO INDUSTRIAL. Marques, Donald, 2ª Ed. Editado por CASP S/A. INDÚSTRIA E COMÉRCIO, 1994.143 p. Suínos ALLUCI, M.P. Cobertura; desempenho térmico . São Paulo, 1977. Instituto de Pesquisa Tecnológica, 58 p. Suinocultura . Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 1985. TEIXEIRA, A.V. Os Suínos. Criação prática e Econômica . Rio de Janeiro, 1986. FERRAZ, José G. Suinocultura: Tecnologia moderna, formação e manejo de pastagens . São Paulo, Nobrel, 1995. TORRES, Alcides di Paravicini. Alimentos e Nutrição de Suínos . São Paulo, Nobel, 1985.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Fereira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Cadeia Produtiva II (bovinos, caprinos-ovinos)	
Código: 4102064	Período em que é ofertada: 2º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Bovinos: Histórico; Importância econômico-social da espécie bovina; Classificação zoológica da espécie; Raças; Exterior de bovinos; Instalações e equipamentos; Manejo de Produção, Sanitário e Reprodutivo; Principais doenças infecto-contagiosas e parasitárias; Comercialização. Caprinos: Fatores genéticos e de ambiente que interferem na produção de caprinos e na qualidade dos produtos: carne, leite e pele, fatores limitantes na cadeia produtiva dos produtos caprinos.	
Bibliografia Bovinos: TORRES, A. Di Piravincini. Melhoramentos dos Rebanhos . Nobel, 1988. MARQUES, Dorcimar da Costa, São Paulo, Nobel, 1984. ROSENBERGER et al. Exame Clínico dos Bovinos . Rio de Janeiro, Guanabara, Koogan, 1983. MILEN, Eduardo. Zootecnia e Veterinária . Vol. I e II, 1982. Novo Manual de Veterinária. Campinas, São Paulo, 1981. BATISTON, Walter Cazelatto. Gado Leiteiro , 1977. CORRÊA, Outobrinho. Como vacinar os animais . Porto Alegre, RS. Sulina, 1976. FERREIRA, A. Jacinto. Doenças infecto-contagiosas dos animais domésticos . Lisboa, 1979. CORRÊA, Outobrinho. Doenças parasitárias dos animais domésticos . Porto alegre, RS. Sulina, 1971. EMBRAPA. Gado de Leite (500 Perguntas, 500 Respostas). Ed. Embrapa, Brasília-DF. 1993, 213 p. Caprinos: RIBEIRO, S.D.A. Caprinocultura: Criação Racional de Caprinos ; São Paulo; NOBEL, 1997. 318 P. RIBEIRO, A.C. Estudo dos Efeitos genéticos e de Meio Ambiente sobre as Características de Importância Econômica em Caprinos da Raça Saanen. Jaboticabal. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) Faculdade de Ciências Agrárias, Universidade Estadual Paulista, 1997. 116 p.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Cadeia Produtiva III (frutas, hortaliças)	
Código: 4102066	Período em que é ofertada: 3º período
Créditos: 03 créditos	Carga Horária: 45 horas
Ementa <u>Fruticultura:</u> Panorama da fruticultura regional e nacional. Introdução à fruticultura. Aspectos sócio-econômicos. Técnicas de propagação. Instalação e manejo de pomares subtropicais e temperados. Colheita e comercialização. <u>Olericultura:</u> Introdução à olericultura. Características da exploração olerícola. Importância econômica. Sistemas ou métodos de exploração. Métodos de classificação botânica e didática das hortaliças. Fatores climáticos. Propagação (sexuada e assexuada). Tratos culturais (irrigação, colheita, classificação e embalagem).	
Bibliografia <u>Fruticultura:</u> COELHO, Y. S. Lima ácida “Tahiti” para exportação: aspectos técnicos da produção. Brasília: INCRA-PA-SPI, 1993, 34p. CUNHA, G. A. P. A propagação do abacateiro. Brasília: EMBRAPA – SPI. 1994. 70p. CUNHA, G. A. P. Manga para exportação: aspectos técnicos da produção. Brasília: EMBRAPA - SPI, 1994, 35p. FARIAS, A. R. N. et al. A cultura do mamão. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1994, 80p. GONZAGA NETO, L.; SOARES, J. M. Goiaba para exportação: aspectos técnicos da produção. Brasília: EMBRAPA - SPI, 1994, 49p. IAPAR. A Citricultura Paraná-Londrina. 1992. 288p. PINTO, A. C. Q.; SILVA, E. M. Granja para exportação: aspectos técnicos da produção. Brasília: EMBRAPA-PA-SPI, 1994, 40p. <u>Olericultura:</u> FIGUEIRA, F. A. R. Manual de olericultura: cultura e comercialização de hortaliças. Ed. Agronômica. CERES, São Paulo, 1982. MALAVOLTA, E. ABC da adubação. Ed. Agronômica. CERES, São Paulo, 1989. GASPARY, M. Manual do horticultor: como instalar uma horta verdadeiramente produtiva. 6 edição. RIGEL, Porto Alegre, 1991. SANTOS, E. S. Inhamé : aspectos básicos da cultura. João Pessoa, EMEPA-PB, SEBRAE, 1996.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



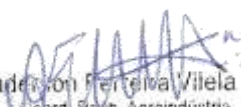
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: : Tópicos Especiais em Gestão do Agronegócio	
Código: 4103140	Período em que é ofertada: 9º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Consiste no estudo de aprofundamento de temas relacionados com Gestão do Agronegócio, a critério do professor e de acordo com as necessidades do aluno.	
Bibliografia Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



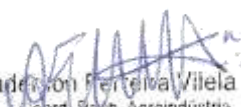
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: : Seminário em Educação Ambiental	
Código: 4103130	Período em que é ofertada: 9º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Consiste na realização de seminários relativos a diferentes temas sobre Educação Ambiental	
Bibliografia Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: : Administração Rural	
Código: 4103132	Período em que é ofertada: 9º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Características básicas do setor agropecuário. Estudo da Administração rural. Normas gerais de administração rural. A empresa rural. A organização administrativa da empresa rural. Administração rural. Fatores da produção. Patrimônio da empresa rural. Tomada de decisões na empresa rural. Planejamento e gestão na empresa rural	
Bibliografia HOFMAN, F. et al. Administração da Empresa Agrícola . 3 ed. São Paulo: 1981. MUNHOZ, D. Economia Agrícola . Rio de Janeiro: Ed. Vozes, 1982. OLIVEIRA, C. P. Economia e Administração Rural . VALLE, R. Manual de Contabilidade Agrária . 1 ed. São Paulo: Atlas, 1983.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Fereira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



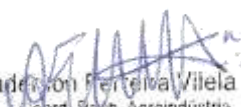
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: : Seminário em Direitos Humanos	
Código: 4104173	Período em que é ofertada: 9º período
Créditos: 02 créditos	Carga Horária: 30 horas
Ementa Consiste na realização de seminários relativos a diferentes temas sobre Direitos Humanos.	
Bibliografia Tendo em vista as características da disciplina, não é necessária a apresentação da bibliografia.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Sociologia Rural	
Código: 4103062	Período em que é ofertada: 9º período
Créditos: 04 créditos	Carga Horária: 60 horas
Ementa Definição do objeto e caracterização do mundo rural. Principais problemas e contribuições teóricas sobre o mundo rural. Distinção urbano/rural. Estrutura social no campo. Campesinato: Educação e difusão tecnológica. O papel do Estado na organização da sociedade rural, políticas agrícolas e o problema da reforma agrária.	
Bibliografia GARCIA, JR. A. R. Terra de Trabalho. Trabalho familiar de pequenos produtores. Rio de Janeiro. Ed. Paz e Terra, 1983. MARTINS, J. de S. O Poder do Atraso. São Paulo, HUCITEC, 1994. LAMARCH, H. (Coor.). A agricultura familiar. Campinas: Ed. UNICAMP SADER, E. (Coor.). A Opção Brasileira. Rio de Janeiro: Contraponto, 1998.	

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.

Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E AGRÁRIAS
COORDENAÇÃO DO CURSO DE AGROINDÚSTRIA



Afirmo ser verdadeira a ementa da disciplina abaixo relacionada.

Disciplina: Físico-Química	
Código: 4101127	Período em que é ofertada: 2º período
Créditos: 03 créditos	Carga Horária: 45 horas
Ementa Estudos dos estados físicos da matéria. Propriedades físicas da matéria. Princípios da reatividade, Termodinâmica Química – 1º Lei da termoquímica - 2º Lei da termoquímica e 3º Lei da termoquímica. Espontaneidade Química.	
Bibliografia PILLA, L. Físico-Química . Vol. 1 e 3. Rio de Janeiro: LTC. ATKINS, P. W. Physical Chemistry . Oxford University Press. MACEDO, M. Físico-Química . Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Dois. MOORE, W. J. Físico-Química . São Paulo: Ed. Livros Técnicos e Editora USP.	

Atenciosamente,

Bananeiras, 19 de janeiro de 2016.


Anderson Ferreira Vilela
Coord. Bach. Agroindústria
Mat. SIAPE 1725699