



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marqua um V na anaga)

THO DE COMPONENTE (Marqu	ic um A na opçao)	
x Disciplina Atividade complementar Monografia	Estágio Prática de ensino Módulo	
STATUS DO COMPONENTE (Ma	arque um X na opção)	
OBRIGATÓRIO	x ELETIVO	OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária	Semanal	N°. de Créditos	C. H. Global	Período
2		Teórica	Prática			
EQ 057	CROMATOGRAFIA INSTRUMENTAL	2	2	3	60	

Pré-requisitos EQ 099 TERMODINÂMICA QUÍMICA	Co-Requisitos	Requisitos C.H.	
---	---------------	-----------------	--

EMENTA A

Histórico e fundamentação teórica. Estudo descritivo do sistema cromatográficos. Análise qualitativa e quantitativa.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PARTE TEÓRICA:

- 01. Cromatografia: histórico e fundamentos.
- 02. Classificação da Cromatografia.
- 03. A equação de Van Deemtes. Parâmetros cromatográficos.
- 04. Conceito de "prato teórico".
- 05. Fase estacionária e fase móvel. Colunas e suportes.
- 06. Sistemas de detecção. Teoria. Características e aplicações.
- 07. Análise qualitativa. Técnicas de isolamento e identificação.
- 08. Análise quantitativa. Métodos de medição de área e de cálculo.
- 09. Computadores em cromatografia.
- 10. Discussão de alguns métodos analíticos.

PARTE PRÁTICA:

- 01. Operações preliminares.
- 02. Calibração de rotâmetros e determinação de vazão ideal.
- 03. Seleção de colunas de detetores e das temperatura.
- 04. Identificação dos componentes de uma mistura.
- 05. Determinação da faixa de linearidade.
- 06. Determinação do fator de resposta.
- 07. Análise quantitativa.
- 08. Avaliação da precisão de análise cromatográfica.
- 09. Avaliação da exatidão da análise cromatográfica.
- 10. Desenvolvimento de um método analítico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1. Heftmann, E. Chromatography. Van Nostrand Reinhold, Holland. 1967.
- 2. Ciola, R. Fundamentos da Cromatografia a Gás. Ed. Edgard Blücher Ltda., São Paulo, 1985.
- 3. Ciola, R. Tópicos em Cromatografia a Líquido. Inst. Científicos C. G. Ltda., São Paulo, 1984.
- 4. Hadden, N. e Col. Basic Liquid Chromatography. Varian Aerograph, Cal. USA, 1971.
- 5. McNair, H. e Bonelli, E. Basic Gas Chromatography. Varian Aerograph, Cal. USA, 1968.

- 6. Basics of Liquid Chromatography. Spectra-Physics, Cal. USA, 1977.
- 7. Fundamentals of Gas Analysis by Gas Chromatography. Varian Aerograph, Cal. USA, 1977.
- 8. Schuler, A. Caderno de Práticas de Cromatografia. Depto. Eng. Química/UFPE, 1994.
- 9. Randerath, K. *Thin-Layer Chromatography*. Verlag Chemie Academic Press, USA, 1968.
- 10. Lederer, E. e Lederer, M. *Chromatography*. Elsevier Publishing Co., London, GB, 1953.
- 11. Heftmann, E. Chromatography. Van Nostrand Reinhold Co., New York, USA, 1967.
- 12. Treybal, R. E. Liquid Extraction. McGraw-Hill Book Company, Inc., New York, USA, 1951.

Wilcox, Melissa J., Lab South America, Guide 1999/2000, GB, p. 19-22.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





TIPO DE C	COMPONENTE (Marque um X na opção)					
x Disciplin Atividac Monogra	le complementar	Estági Prática Módul	a de ensino			
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)				
OBRIGA	ATÓRIO x	ELETIVO			OPTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Horária	Semanal	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
EQ 425	TECNOLOGIA DE ÁGUAS	1	2	2	45	
Pré-requisitos	EQ 098 QUÍMICA ANALÍTICA	Co-Requisitos		1	Requisitos C.H.	
irrigação.	to de águas industriais e doméstica Efluentes. PROGRAMÁTICO	ıs. Reutilizaçã	o. Água o	de circulação	da refrigera	ação e
	s das águas.					
2. Impure:	za das águas.					
3. Análise	das águas.					
4. Naturez	za das impurezas da água.					
5. Process	so de purificação da água.					
6. Tratam	ento de água das caldeiras.					
7. Uso de						
Introdução superfície água(1950 abastecim caldeiras(VIANNA, Tratament	ABES. Controle de qualidade da áo a qualidade das águas e ao trata (1978); BABBIT, Abastecimento d (1978); LEME, F.P. Teoria e técnica de nento de água e esgotos(1979); 1995); WIENDL, W.G. Processos el M.R. Casas de química para e to de águas industriais (1997); ABE	amento de esc le água(1979) tratamento de); CARLI, de letrolíticos no stações de t L, P.D. Water	gotos(199); AWWA e água(19 e R. A tratamen ratament pollution	95); PINTO, I a. Tratament 990); MARK, Tratamento to de esgoto o de água(N.S. Hidrolo o e qualida , J.H. Sisten o de água s sanitários(1994); KEN 9).	gia de ade da nas de para (1998); IISUR,
ASSINATURA	DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	A:	SSINATURA	DO COORDENADO	OR DO CURSO O	U ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na op	pção)					
Disciplina Atividade complementar Monografia	Estágio Prática de ensino Módulo					
STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção)						
OBRIGATÓRIO	x ELETIVO	OPTATIVO				

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Hora	ária Semanal	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática	1		
EQ 423	TECNOLOGIA DAS FERMENTAÇÕES 1	5	2	5	90	

_					
	Pré-requisitos	EQ 422 MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL 1	Co-Requisitos	Requisitos C.H.	

EMENTA

- 1. Processo Fermentativo Genérico.
- 2. Equipamentos.
- 3. Operações e Controle de uma Indústria de Fermentação.
- 4. Fermentação Contínua e Descontínua.
- 5. Agitação e Aeração em Processos Fermentativos.
- 6. Fermentação Alcoólica.
- 7. Vinhos e Bebidas Alcoólicas Destiladas.
- 8. Cerveia.
- 9. Levedura Prensada. Obtenção de Proteínas por via Microbiológicas.
- 10. Fermentação Acética.
- 11. Fermentação Lática.
- 12. Transformações Oxidativas por Fungos.
- 13. Produção de Enzimas.
- 14. Produção de Antibióticos, Vitaminas, Vacinas e Lipídeos.
- 15. Tecnologia da Fermentação Acetona-butanol.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 01. Esquema genérico de uma fermentação. Fase laboratorial e industrial.
- 02. Equipamentos propagadores, fermentadores, compressores de ar, filtros, centrífugas.

Esterelizadores. Seleção do material componentes desses equipamentos, dimensionamento de fermentadores.

- 03. Operações e controle de uma indústria de fermentação.
- 04. Fermentação contínua e descontínua. Generalidades, vantagens. desvantagens.
- 05. Agitação e aeração.
- 06. Fermentação alcoólica. Matérias-primas. Tecnologia. Mecanismo bioquímico. Rendimento.
- 07. Produção industrial de vinhos e bebidas alcoólicas destiladas.
- 08. A indústria da cerveja e sua tecnologia.
- 09. Tecnologia de levedura prensada. Obtenção de proteínas por via microbiológica.
- 10. Estudo de fermentação acética. Produção industrial de vinagre.
- 11. Estudo da fermentação lática. Tecnologia da fabricação de ácido lático e de alimentos fermentados.
- 12. Transformação oxidativas por fungos. Produção industrial de ácido crítico.
- 13. Produção microbiana de enzimas. Imobilização. Aplicação industrial.
- 14. Produção microbiana de antibióticos, vitaminas, vacinas e lipídeos.

15. Tecnologia da fermentação acetona-butanol.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Tecnologia das Fermentações

ATLAS, R., M., 1989, Microbiology - Fundamentals and Applications. 2 ed. New York, Macmillan Publishing Company.

GLAZER, N. & NIKAIDO, H., 1995, Microbial Biotechnology: Fundamentals of Applied Microbiology. 2nd ed., New York, W. H. Freeman and Company.

BROCK, T.D. & MADIGAN, M.T., 1991, Biology of Microorganisms. 6th ed., London, Prentice-Hall International.

AQUARONE, E.; LIMA, U.A; BORZANI, W.; SCHUNIDEL, W. Biotecnologia Industrial na Produção de Alimentos. Editora Edgard Blücher Ltda. Vol. 4, São Paulo, 2001, 523 p.

BORZANI, W.; LIMA, U. A.; AQUARONE, E.; SCHMIDELL, W. Biotecnologia Industrial. Fundamentos. Vol. 1. Editora Edgard Blücher Ltda. São Paulo, 2001, 254 p.

LIMA, U. A.; AQUARONE, E. & BORZANI, W. Biotecnologia Industrial - Engenharia Bioquímica. Vol. 2. Editora Edgard Blücher Ltda. São Paulo. 2001, 241 p.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
	•	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





TIPO DE	COMPONENTE (Marque um X n	a opção))					
x Discip Ativid Mono	ade complementar			Estágio Prática de ens Módulo	sino			
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um	X na op	ção)					
x OBRI	GATÓRIO		ELETIVO				OPTATIVO	
DADOS DO	O COMPONENTE							
C4 4:	N		Carga H	Iorária Semanal		NIO 4- C-4 dit	C. H. Global	Período
Código	Nome		Teórica	Prátic		Nº. de Créditos	C. H. Global	renodo
EQ328	CONTROLE ESTATÍSTICO QUALIDADE	D DE	4	0		4	60	
Pré-requisit	os ET 101 ESTATÍSTICA	. 1	Co-Requisitos				Requisitos C.H.	
	Básicos de Controle de Qualid e Produto de Qualidade. Tópico			e Controle	de Prod	cesso.		
1 - CONC 1. Cor 2. Prod 3. Nat 4. Ava 5. Def 6. Cor 7. Pad 8. Gar 9. Cor 10. Told 11. Aná II - PLAN 1. Intr 2. Plan	atrole de qualidade. rão de qualidade. antia de qualidade. atrole estatístico de qualidade.		CESSO					

III - INSPEÇÃO DE QUALIDADE

- 1. Introdução
- 2. Natureza da inspeção
- 3. Confiabilidade no processo de inspeção
- 4. Nível de qualidade
- 5. Segurança dos planos de amostragem
- 6. Planos de amostragem
- 7. Inspeção retificadora
- 8. Escolha de um plano de amostragem
- 9. Um sistema de inspeção lote por lote
- 10. Um sistema de inspeção contínua
- 11. Sistemas automatizados de qualidade
- 12. Disparidades nos processos de inspeção Análise de casos práticos

IV - PRODUTOS DA QUALIDADE

- A Concepção do Sistema de Qualidade
- 01. Sistemas de qualidade na empresa
- 02. Organização do controle de qualidade
- 03. Funções do controle de qualidade
- 04. Custos da Qualidade.
- B Administração da Qualidade
- 05. Política da empresa e qualidade
- 06. Gerenciamento do controle de qualidade
- 07. A abordagem participativa da qualidade
- 08. Motivação à qualidade
- 09. Planejamento da qualidade
- C Desenvolvimento do Sistema
- 10. Responsabilidade e autoridade do controle de qualidade
- 11. Relações internas: controle de qualidade e produção
- 12. Relações externas: fornecedores e clientes

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Básica

- 1. Paladini, Edson P. Controle da Qualidade Uma Abordagem Abrangente. São Paulo: Editora Atlas S. A., 1990.
- Vieira, Sonia. Estatística para a Qualidade: Como Avaliar com Precisão a Qualidade em Produtos e Serviços. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
- 3. Werkema, M.C.C. <u>Ferramentas Estatísticas Básicas para o Gerenciamento de Processos</u>. Volume 2 da Série Ferramentas da Qualidade. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, Escola de Engenharia, Universidade Federal de Minas Gerais, 1995.

Observação: 2 e/ou 3

Complementar

- Associação Brasileira de Normas Técnicas. <u>Coletânea de Normas de Planos de Amostragem</u>. Rio de Janeiro: ABNT, 1985.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas. <u>Coletânea de Normas de Garantia da Qualidade.</u> Rio de Janeiro: ABNT, 2000.
- 3. Feigenbaum, V. Controle da Qualidade Total, vol. 3. São Paulo: Makron Books, 1994.
- 4. Grant, E.L. e Leavenworth, R.S. Statistical Quality Control. McGraw-Hill, Inc., 1988
- 5. Juran, Joseph M. e Gryna, Frank M. <u>Controle da Qualidade</u>. <u>Métodos Estatísticos Clássicos Aplicados à Qualidade</u>, vol. VI. São Paulo: Makron Books, 1992.
- 7. Kume, Hitoshi. Métodos Estatísticos para Melhoria da Qualidade. São Paulo: Editora Gente, 1993.
- Lourenço Filho, Ruy de C. <u>Controle Estatístico de Qualidade</u>. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora Ltda., 1984.
- 9. Paladini, Edson P. Controle da Qualidade Uma Abordagem Abrangente. São Paulo: Editora Atlas S. A., 1990.
- Vieira, Sonia. <u>Estatística para a Qualidade: Como Avaliar com Precisão a Qualidade em Produtos e Serviços</u>. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

EPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
SINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU Á

11. Werkema, M.C.C. <u>Ferramentas Estatísticas Básicas para o Gerenciamento de Processos</u>. Volume 2 da Série Ferramentas da Qualidade. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, Escola de Engenharia, Universidade Federal de Minas Gerais, 1995.



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE	COMPONENTE (Marque um X na opção)					
x Discip Ativida Monog	ade complementar	Estáş Práti Mód	ca de ensino			
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um X na opção)					
OBRIG	GATÓRIO X ELE	ETIVO			PTATIVO	
DADOS DO	O COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Horá	ria Semanal	N°. de Créditos	C. H. Global	Período
courgo	. Tome	Teórica	Prática	1 do creditos		
EQ755	TEORIA DE CONTROLE DIGITAL	30	0	2	30	

Pré-requisitos	EQ104- ANALISE E CONTROLE DE PROCESSOS	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	---	---------------	--	--------------------	--

EMENTA

- INTRODUÇÃO AO PROCESSAMENTO DIGITAL DE SINAIS
- TRANSFORMADA Z MODIFICADA.
- RESPOSTA TEMPORAL E SISTEMAS DISCRETOS.
- ESTABILIDADE.
- PROJETO DE CONTROLADORES DIGITAIS.
- ESTRATÉGIAS DE CONTROLE.
- IMPLANTAÇÃO DE SISTEMAS DE CONTROLE E AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL.
- CRITÉRIOS DE DESEMPENHO, CARACTERIZAÇÃO E SINTONIA DE CONTROLADORES INDUSTRIAIS.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

INTRODUÇÃO AO PROCESSAMENTO DIGITAL DE SINAIS: Processo de digitalização de sinais analógicos: conversão A/D, teorema de Nyquist amostragem, quantização, codificação e reconstrução do sinal analógico (Conversão D/A). Sinais e Seqüências Discretas: sinais senoidais discretos/contínuos, normalização de freqüências, periodicidade de seqüências discretas senoidais, interpretação de freqüências altas e baixas, interpretação da freqüência normalizada. Operações com seqüências discretas: seqüências discretas, impulso unitário, degrau unitárioseqüências exponenciais reais/complexas, sequência par e ímpar. Representação de Sinais e Sistemas Discretos no Domínio do Tempo/Freqüência: sistemas discretos lineares invariantes no tempo (LTI), propriedades de sistemas LTI, convolução Linear, equação de diferenças.

TRANSFORMADA Z MODIFICADA. RESPOSTA TEMPORAL E SISTEMAS DISCRETOS. ESTABILIDADE.

PROJETO DE CONTROLADORES DIGITAIS. ESTRATÉGIAS DE CONTROLE. IMPLANTAÇÃO DE SISTEMAS DE CONTROLE E AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL. CRITÉRIOS DE DESEMPENHO, CARACTERIZAÇÃO E SINTONIA DE CONTROLADORES INDUSTRIAIS.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

A. ANTONIOU, DIGITAL DIGNAL PROCESSING: SIGNALS, SYSTEMS AND FILTERS, MCGRAW-HILL BOOK COMPANY, 2005.

PAULO SÉRGIO R. DINIZ, EDUARDO A. B. DA SILVA E SERGIO L. NETTO, PROCESSAMENTO DIGITAL DE SINAIS: PROJETO E ANÁLISE DE SISTEMAS, BOOKMAN, 2004.

ANTONIOU, A., "DIGITAL FILTERS: ANALYSIS, DESIGN AND APPLICATIONS", 2ND EDITION, MCGRAW-HILL BOOK COMPANY, NEW YORK, 1993.

OPPENHEIM, A. V. & SCHAFER, R. W., "DISCRETE-TIME SIGNAL PROCESSING", PRENTICE-HALL, 1989.

GABEL, R. A. & ROBERTS, R. A., "SIGNALS AND LINEAR SYSTEMS", 3RD EDITION, WILEY INTERNATIONAL EDITION, 1987.

OGATA, K., "ENGENHARIA DE CONTROLE MODERNO", PRENTICE-HALL DO BRASIL, 1982.

KUO, B. C., "SISTEMAS DE CONTROLE AUTOMÁTICO", PRENTICE-HALL DO BRASIL, 1982, 4^A. ED.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ENGENHARIA QUÍMICA	ENGENHARIA QUÍMICA
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

x Discip Ativid Mono	ade complementar	Prá	stágio ática de ensino ódulo				
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um X 1	a opção)					
OBRI	GATÓRIO	x ELETIVO	VO OPTATIVO				
DADOS DO	O COMPONENTE						
Código	Nome	Carga	ga Horária Semanal	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período	

		Teórica	Prática			
EQ756	MÉTODOS AVANÇADOS DE CONTROLE DE PROCESSOS	60	0	4	60	

EMENTA

CONTROLE MULTIVARIÁVEL; CONTROLE PREDITIVO; CONTROLE ADAPTATIVO; CONTROLE ESTOCÁSTICO DE PROCESSOS; CONTROLE INTELIGENTE; CONTROLE ÓTIMO.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CONTROLE MULTIVARIÁVEL

- SISTEMAS DE CONTROLE MULTIVARIÁVEL.
- FORMAS CANÔNICAS.
- PÓLOS E ZEROS MULTIVARIÁVEIS.
- TEOREMA DA SEPARAÇÃO.
- COMPENSAÇÃO DINÂMICA.
- FERRAMENTAS DE ANÁLISE E PROJETO DE SISTEMAS MULTIVARIÁVEIS.
- ANÁLISE PELOS MÉTODOS DE VALOR SINGULAR E GANHO RELATIVO.
- PROJETO DE CONTROLADORES MULTI-LOOP.
- PROJETO PELO MÉTODO DE NYQUIST DIRETO E INVERSO.
- CONTROLE POR MODELO PREDITIVO.
- APLICAÇÃO A PROCESSOS FÍSICOS MULTIVARIÁVEIS.

CONTROLE PREDITIVO

- TIPOS DE MODELOS USADOS EM CONTROLE AVANÇADO.
- MODELOS DE FUNÇÕES DE TRANSFERÊNCIA, RESPOSTAS AO DEGRAU E IMPULSO.
- MODELOS EM VARIÁVEIS DE ESTADO.
- IDENTIFICAÇÃO DE MODELOS LINEARES DISCRETOS.
- CONTROLE PREDITIVO (MPC) BASEADO EM MODELO.
- PRINCÍPIOS DOS CONTROLADORES COMERCIAIS (QDMC, LMDC, MAC, GPC, ETC).
- ESTABILIDADE DO CONTROLADOR PREDITIVO.
- INTEGRAÇÃO DO CONTROLE AVANÇADO COM A OTIMIZAÇÃO.
- EXEMPLOS DE APLICAÇÃO INDUSTRIAL.

CONTROLE ADAPTATIVO

- CONTROLE ADAPTATIVO: DEFINIÇÕES BÁSICAS.
- CONTROLADORES COM AUTO-SINTONIA.
- AUTOMATIZAÇÃO DE MÉTODOS DE SINTONIA.
- TÉCNICAS DE AUTOMATIZAÇÃO DE MÉTODOS DE SINTONIA DE CONTROLADORES INDUSTRIAIS.
- ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS.
- CONTROLADORES POR LÓGICA DIFUSA ADAPTATIVOS.

CONTROLE ESTOCÁSTICO DE PROCESSOS

- MODELOS DE SISTEMAS DETERMINÍSTICOS E ESTOCÁSTICOS.
- PROCESSOS ESTOCÁSTICOS E MODELOS DINÂMICOS LINEARES.
- FILTRAGEM ÓTIMA.
- ANÁLISE DE DESEMPENHO E PROJETO DE CONTROLADORES COM FILTRO DE KALMAN. .

CONTROLE INTELIGENTE

- INTELIGÊNCIA COMPUTACIONAL, SISTEMAS FUZZY, REDES NEURAIS, ALGORITMOS GENÉTICOS;
- SISTEMAS FUZZY: CONJUNTOS FUZZY, RELAÇÕES FUZZY, MEDIDAS FUZZY, TEORIA DE POSSIBILIDADES E ARITMÉTICA FUZZY, LÓGICA FUZZY E RACIOCÍNIO APROXIMADO, CONTROLE FUZZY E OUTROS SISTEMAS FUZZY.
- REDES NEURAIS: OVERVIEW, REDES FEEDFORWARD MULTICAMADAS, TREINAMENTO SUPERVISIONADO, ALGORITMO BACKPROPAGATION, APLICAÇÕES DE REDES NEURAIS, APROXIMAÇÃO NEURAL DE UM SISTEMA FIZZY
- ALGORITMOS GENÉTICOS, TREINAMENTO GENÉTICO DE REDES NEURAIS FEEDFORWARD MULTICAMADAS.

CONTROLE ÓTIMO

- OTIMIZAÇÃO COMO TEORIA ESTRUTURANTE NAS TEORIAS DE SISTEMAS.
- HISTÓRICO DA OTIMIZAÇÃO EM TEORIA DE CONTROLE.
- PROBLEMAS CONTEMPORÂNEOS DE OTIMIZAÇÃO EM CONTROLE: ROBUSTEZ, ESTABILIZAÇÃO QUADRÁTICA E CRITÉRIOS DE NORMAS; ANÁLISE CONVEXA.
- OTIMIZAÇÃO GLOBAL VERSUS OTIMIZAÇÃO CONVEXA EM PROBLEMAS DE CONTROLE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHEN, C. T., "LINEAR SYSTEMS THEORY AND DESIGN", HOLT-SAUNDERS INTERNATIONAL EDITIONS, NEW YORK, 1984.

KAILATH, T., "LINEAR SYSTEMS", PRENTICE-HALL, INC., ENGLEWOOD CLIFFS, N. J., 1980.

KUO, B. C., "SISTEMAS DE CONTROLE AUTOMÁTICO", PRENTICE-HALL DO BRASIL, 1982, 4^A. ED.

OGATA, K., "ENGENHARIA DE CONTROLE MODERNO", PRENTICE-HALL DO BRASIL, 1982.

J. J. SLOTINE E W. LI, APPLIED NONLINEAR CONTROL, PRENTICE-HALL, 1991.

E.F. CAMACHO AND BORDONS, MODEL PREDICTIVE CONTROL, SPRINGER VERLAG, 2000.

T. SODERSTRÖN, DISCRETE-TIME STOCHASTIC SYSTEMS: ESTIMATION AND CONTROL, PH, 1994

J. M. MACIEJOWSKI, PREDICTIVE CONTROLE UIT CONSTRAINTS, PRENTICE HALL, 2002.

M.S. BAZARAA, J.J. JARVIS E H.D. SHERALI, LINEAR PROGRAMMING AND NETWORKS FLOW, JOHN WILEY & SONS, 1990.

DAVID C. LUEMBERG, LINEAR AND NON LINEAR PROGRAMMING, ADDISON WESLEY, 2A ED, 1984.

RONALD SOETERBOCK, PREDICTIVE CONTROL: A UNIFIED APPROACH, PRENTICE HALL, NEW YORK, 1991.

C.T. LIN E C.S.G. LEE; NEURAL FUZZY SYSTEMS; PRENTICE HALL, 1996; ISBN 0-13-235169-2.

S. HAYKIN; NEURAL NETWORKS; PRENTICE HALL, 1994, ISBN 0-02-352761-7.

5. HATKIN, NEOKAL NET WORKS, TRENTICE HALL, 1994, 191	DIV 0-02-332701-7.
K.F. MAN, K.S. TANG, S. KWONG; GENETIC ALGORITMS; SPI	RINGER VERLAG, 1999; ISBN 1-85233-074-4.
DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ENGENHARIA QUÍMICA	ENGENHARIA QUÍMICA
_	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

1110 011111111	DE COME ONE NEED COME COEME					
TIPO DE CO	OMPONENTE (Marque um X na opção)					
x Disciplina Atividade Monografi	complementar a	Estágio Prática Módul	de ensino			
STATUS DO	COMPONENTE (Marque um X na opção)					
OBRIGAT	ÓRIO X ELETT	VO			OPTATIVO	
DADOS DO C	OMPONENTE					
Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática	1		
EQ757	INFORMÁTICA E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS	60	0	4	60	
Pré-requisitos	EQ104 - ANALISE E CONTROLE DE PROCESSOS	Co-Re	quisitos	I	Requisitos C.H.	
EMENTA						
INFORMÁ	TICA INDUSTRIAL; INSTRUMENT	AÇÃO IN	IDUSTR	IAL; METR	OLOGIA.	

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

INFORMÁTICA INDUSTRIAL

- CONTROLADORES LÓGICOS PROGRAMÁVEIS (CLP).
- SISTEMAS DIGITAIS DE CONTROLE DISTRIBUÍDO (SDCD).
- LINGUAGENS DE PROGRAMAÇÃO DE CLPS.
- SISTEMAS SUPERVISÓRIOS SCADA.
- PROTOCOLOS DE COMUNICAÇÃO DE DADOS (MODBUS, DNP, TCP/IP).
- REDES DE AUTOMAÇÃO (FOUNDATION FIELDBUS E PROFIBUS).

INSTRUMENTAÇÃO INDUSTRIAL

- SENSORES E TRANSDUTORES:
- TRANSMISSORES:
- ATUADORES E ELEMENTOS FINAIS DE CONTROLE;
- CONDICIONAMENTO DE SINAIS;
- EQUIPAMENTOS DE INSTRUMENTAÇÃO, ANALÓGICOS E DIGITAIS, CONTROLADORES, REGISTRADORES, INDICADORES, ETC;
- INTEGRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS;

METROLOGIA.

- DEFINIÇÕES GERAIS E DE INSTRUMENTOS.
- UNIDADES E PADRÕES. PRINCÍPIOS BÁSICOS.
- SISTEMA GENERALIZADO DE MEDIÇÃO.
- FONTES DE ERROS.
- ERROS DE 1° E 2° ORDENS.
- INSTRUMENTOS AUXILIARES E DE MEDIÇÃO.
- CARACTERÍSTICAS DOS SISTEMAS DE MEDIÇÃO E INDICAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS.
- CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS SISTEMAS DE MEDIÇÃO.
- INCERTEZA DE MEDIÇÃO (CARACTERIZAÇÃO, COMBINAÇÃO E PROPAGAÇÃO).
- TRATAMENTOS DAS INCERTEZAS (AVALIAÇÃO DE INCERTEZAS ISO).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DOEBELIN, E. O., "MEASUREMENT SYSTEMS APPLICATION AND DESIGN", MCGRAW-HILL BOOK COMPANY, NEW YORK, 1975.

MANUAL DE INSTRUMENTAÇÃO, VOL. 0 A 16, INSTITUTO BRASILEIRO DO PETRÓLEO, 1988. BIBBERO, R. J., "MICROPROCESSORS IN INSTRUMENTS AND CONTROL", JOHN WILEY & SONS, 1977.

MOORE, J. A., "DIGITAL CONTROL DEVICES", ISA PRESS, 1986.

WILLIAMS, T. J., "THE USE OF DIGITAL COMPUTERS IN PROCESS CONTROL", ISA PRESS.

GOMIDE, F. A. C. & NETTO, C. M. L., "INTRODUÇÃO À AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL INFORMATIZADA", EBAI, 1986.

MANUAIS DE FABRICANTES DE EQUIPAMENTOS DE INSTRUMENTAÇÃO.

INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL, *VOCABULÁRIO INTERNACIONAL DE TERMOS FUNDAMENTAIS E GERAIS DE METROLOGIA*, DUQUE DE CAXIAS-RJ, 1995.

DIECK, R. H., *MEASUREMENT UNCERTAINTY - METHODS AND APPLICATIONS*, INSTRUMENT SOCIETY OF AMERICA, 1992.

DOEBLIN, E. O., MEASUREMENTS SYSTEMS: APPLICATION AND DESIGN, MCGRAW HILL, 1990.

MONTGOMERY, D. C., DESIGN AND ANALISYS OF EXPERIMENTS, LIBRARY OF CONGRESS, 1996

AGOSTINHO, O. L., RODRIGUES, A.C.S., LIRANI, J., *TOLERÂNCIAS, DESVIOS E ANÁLISE DE DIMENSÕES*, ED. EDGARD BLÜCHER, 1977.

DEPARTAMENTO A OUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ENGENHARIA QUÍMICA	ENGENHARIA QUÍMICA
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE	COMPONENTE (Marque um X na o	pção)					
x Discip Ativid Monog	ade complementar		Estágio Prática Módulo	de ensino			
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um X 1	na opção)					
OBRIGATÓRIO		x ELETIVO		OPTATIVO			
DADOS D	O COMPONENTE						
Código	Nome		Carga Horária Semanal		Nº. de	C. H. Global	Períod
coungo	None		Teórica	Prática	Créditos		

Ī	Pré-requisitos	EQ104 - ANALISE E CONTROLE DE PROCESSOS	Co-Requisitos	Requisitos C.H.	

30

0

2

30

EMENTA

EQ758

- INTRODUÇÃO À MODELAGEM MATEMÁTICA DE SISTEMAS DINÂMICOS.
- TIPOS DE MODELOS E REPRESENTAÇÃO MATEMÁTICA DE SISTEMAS DINÂMICOS.
- PROCEDIMENTOS DE IDENTIFICAÇÃO DE SISTEMAS.

IDENTIFICAÇÃO DE PROCESSOS

INDUSTRIAIS

- MÉTODOS DE IDENTIFICAÇÃO NÃO PARAMÉTRICOS NO DOMÍNIO DO TEMPO E DA FREOÜÊNCIA.
- MÉTODOS DE IDENTIFICAÇÃO PARAMÉTRICOS.
- ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS.
- ESTIMAÇÃO DE ESTADOS: OBSERVADORES DETERMINÍSTICOS E ESTOCÁSTICOS.
- APLICAÇÃO: ESCOLHA DO CRITÉRIO DE IDENTIFICAÇÃO;
- VALIDAÇÃO DO MODELO;
- IDENTIFICAÇÃO DE SISTEMAS NÃO LINEARES: UMA INTRODUÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

INTRODUÇÃO À MODELAGEM MATEMÁTICA DE SISTEMAS DINÂMICOS. TIPOS DE MODELOS; UM EXEMPLO DE MODELAGEM PELA FÍSICA DO PROCESSO

TIPOS DE MODELOS E REPRESENTAÇÃO MATEMÁTICA DE SISTEMAS DINÂMICOS.

PROCEDIMENTOS DE IDENTIFICAÇÃO DE SISTEMAS. IDENTIFICAÇÃO A PARTIR DAS RESPOSTAS AO IMPULSO E AO DEGRAU; IDENTIFICAÇÃO USANDO CONVOLUÇÃO; IDENTIFICAÇÃO DA RESPOSTA EM FREQUÊNCIA.

MÉTODOS DE IDENTIFICAÇÃO NÃO PARAMÉTRICOS NO DOMÍNIO DO TEMPO E DA FREQÜÊNCIA. IDENTIFICAÇÃO USANDO FUNÇÕES DE CORRELAÇÃO; SINAIS ALEATÓRIOS E PSEUDO-ALEATÓRIOS; IDENTIFICAÇÃO USANDO FUNÇÕES ESPECTRAIS .

MÉTODOS DE IDENTIFICAÇÃO PARAMÉTRICOS.

ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS.

ESTIMAÇÃO DE ESTADOS: OBSERVADORES DETERMINÍSTICOS E ESTOCÁSTICOS.

VALIDAÇÃO DO MODELO;
Theibright bo Mobileo,
IDENTIFICAÇÃO DE GISTEMAS NÃO LINEADES, LIMA INTRODUCÃO
IDENTIFICAÇÃO DE SISTEMAS NÃO LINEARES: UMA INTRODUÇÃO
REPRESENTAÇÕES DE SISTEMAS NÃO LINEARES; MODELOS POLINOMIAIS E RACIONAIS NARMAX;
ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS; SELEÇÃO DE ESTRUTURA DE MODELOS NARMAX

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Aguirre, L.A., Introdução à Identificação de Sistemas, Editora UFMG, 2000.
- Norton, J.P., An Introduction fo Identification, Academic Press, 1986.
- van den Bosch, P.P.J. and van der Klauw, A.C. Modeling, Identification and Simulation of Dynamical Systems, CRC Press, London, 1994.
- Ljung, L., System Identification --- Theory for the User, Prentice Hall, 1987.
- Söderström, T. and Stoica, System Identification, McGraw-Hill, 1989.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ENGENHARIA QUÍMICA	ENGENHARIA QUÍMICA
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





X Discip	nde complementar	Estág Prátic Módu	a de ensino			
	OO COMPONENTE (Marque um X na opção) GATÓRIO X ELETIVO	0		OF	PTATIVO	
DADOS DO	O COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Ho Teórica	orária Semanal Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ658	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	04	00	04	60	
Pré-requisitos			Co-Requisitos		Requisite C.H.)S
EMENTA		Į.				
alimentos.	definições, classificações, composição química e Operações unitárias utilizadas na Tecnologia de Legislação brasileira sobre alimentos.					
	PROGRAMÁTICO	a da Taa	ralacia da A	limantas Ciân		a a Duá
	onceitos de Tecnologia de Alimentos. importância quisitos para o estudo de Tecnologia de Alimentos.		nologia de A	ilmentos. Cier	icias correiai	as. Pre-
	duisitos para o estudo de Techologia de Alinientos. limentos. Definições. Classificações. Estrutura e co		auímica dos	alimentos Val	lor nutritivo	
	ausas da deterioração dos alimentos.	inposição	quimica dos	ammentos. Va	ioi numitivo.	
	perações unitárias em tecnologia de alimentos: ba	lanco de	materiais e d	e energias Tr	ansportes Se	elecão e
cla	assificação. Limpezas. Desintegração. Mistura strumentação.					
5. Es	studo dos Processos de Conservação de alime	ntos: pe	lo frio, pelo	calor. Desic	dratação. Irra	adiação.
	ermentação. Emprego de substâncias preservativas.					
	ditivos. Substâncias auxiliares de tecnologia. Conta	aminantes	s de alimentos	s. Legislação I	Brasileira sob	re estas
BIBLIOGRAF						
1. E'	VANGELISTA, Jose. Tecnologia de alimentos. 2. e	ed. São Pa	ulo: Atheneu	, 2003.		
	TA COMPLEMENTAR					
1. Ba	aruffaldi, Renato; Oliveira, Maricê Nogueira. Funda	amentos c	le Tecnologia	de Alimentos.	. São Paulo.	
	theneu, 1998.					
	ava, Altanir Jaime. Princípios de Tecnologia de Ali					
3. O	rdóñez, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componente	es dos Ali	mentos e Pro	cessos. Vol. 1.	Editora Artn	ned.
DEPAR	TAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOG.	ADO PELO COLE	GIADO DE CUF	SO
AS	SSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSIN	ATURA DO COO	ORDENADOR DO	CURSO OU ÁR	EA





DEFARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR	CURRICULAR
-----------------------------------	------------

X Discipl	nde complementar	Estágio Prática Módulo	de ensino			
OBRIC	OO COMPONENTE (Marque um X na opção) GATÓRIO X ELETIVO	0		or	PTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE	C 11		T	ı	
Código	Nome	Carga Hora Teórica	Aria Semanal Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ428	MICROBIOLOGIA AMBIENTAL	04	00	04	60	
Pré-requisitos			Co-Requisitos		Requisito	S
	<u>' </u>		eo requisitos		C.H.	
água, ar e ecológicos Biodegrada tratamento químico e la	à Ecologia Microbiana. Papel ecológico dos mic solo. Efeito dos fatores abióticos e ambientais do controle da biodeterioração. Interações mi ação de fungicidas benzimidazóis. Biodegradação de efluentes por fungos lignolíticos. Biodegradaç piológico de áreas contaminadas. Microrganismos in	nos micro icrobianas de compo ão do petro	rganismos. com xenol ostos aromá óleo. Biorre	Ciclos biogeo pióticos e po ticos. Biodegr emediação de s	oquímicos. A luentes inorg radação de lig solo. Monitor	spectos gânicos. gnina e
	PROGRAMÁTICO					
2. Pa int	icrobiologia Ambiental. Itamar Soares de Mello & Jo	sua capacida sistemas. os. o enxôfre e o ânicos. nicos e genét e seu papel i egradar hidro	de outros eler icos. no tratamento ocarbonetos; o	r alterações; as mentos. o de efluentes. efeito de fatores	sociações micr	obianas; nicos na
2. IN	IGENIERIA AMBIENTAL. Gerard Kiely- McGraw Hil	I-Madrid. 19	999.			
	TA COMPLEMENTAR					
 BF CF PE PE 	TLAS, R M., 1989, Microbiology - Fundamentals and A ROCK, T.D. & MADIGAN, M.T., 1991, Biology of Micr ETESB, São Paulo. Apostila Microbiologia Ambiental, 2 ELCZAR Jr., M; CHAN, E.C.S. & KRIEG, N.R., 1997, M neiro. Makron Books doBrasil. ELCZAR Jr., M; CHAN, E.C.S. & KRIEG, N.R., 1997, M neiro, Makron Books do Brasil	roorganisms. 000 Microbiologi	6th ed.,Lond a: Conceitos	lon, Prentice-Ha e Aplicações. 2	ed., v. 1., Rio d	le
	TAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOG	ADO PELO COLE	GIADO DE CUR	SO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

DADOS DO COMPONENTE (Marque um X na opeân) SELETIVO	X Discipl	de complementar	Estág Prátio Módo	ca de ensino			
Codigo Nome Carga Horira Semanal Nº. de Créditos C. H. Global Periodo			О		OI	PTATIVO	
Periodo Peri	DADOS DO	COMPONENTE					
Pre-requisitos Pre-requisitos Co-Requisitos Co-Requisitos Requisitos C.H.	Código	Nome			Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos. Investigação dos microorganismos e seus produtos nos alimentos. Alimentos fermentados, Índices de qualidade dos alimentos. Deterioração de alimentos. Conservação de alimentos. Alimentos fermentados, Índices de qualidade dos alimentos. Deterioração de alimentos. Conservação de alimentos. Conservação de alimentos. Experimentados. Indices de qualidade dos alimentos. Deterioração de alimentos. Conservação de alimentos. Conservação de alimentos. Experimentados experimentados experimentados experimentados experimentados experimentados experimentados experimentados experimentados experimentos experimentos experimentados, outros alimentos. Experimentados, outros alimentos. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, cames, aves, pescado, verduras e hortaliças, produtos lácteos, alimentos desidratados, outros alimentos. 5. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, cames frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 6. Conservação de alimentos: alterações de frutas e verduras, cames frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 7. Alimentos fermentados: fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação. 8. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas experimentados experimentados experimentados experimentados experimentados experimentados alimentos experimentados. 8. Análise microbiológica de massas. 2. Análise microbiológica de massas. 2. Análise microbiológica em produtos lácteos. 8. BIBLIOGRAFIA BASICA 1. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 8º edição. São Paulo. Livraria Varela. 2. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3º edição. São Paulo. Livraria Varela. 8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M	EQ431	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	02	02	03	60	
Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos. Investigação dos microorganismos e seus produtos nos alimentos. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos. Deterioração de alimentos. Conservação de alimentos. Alimentos fermentados. Índices de qualidade dos alimentos. CONTEUDO PROGRAMATICO PARTE TEÓRICA 1. Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos: origem dos microorganismos dos alimentos (bactérias, fungos e leveduras). 2. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos: parâmetros intrínsecos e extrínsecos. 3. Investigação de microorganismos e de seus produtos nos alimentos: métodos para exames microbiológicos. 4. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos: métodos para exames microbiológicos. 5. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carmes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 6. Conservação de alimentos: alterações de frutas e verduras, carmes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 6. Conservação de alimentos: agentes químicos, radiações, baixas e altas temperaturas, desidratação. 7. Alimentos fermentados: fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação. 8. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas: bactérias, coliformes, enterococos e outros microorganismos como indicadores das condições higiênicas dos alimentos. 4. Análise microbiológica de massas. 2. Análise microbiológica de massas. 3. Análise microbiológica em produtos lácteos. BIBLIOGRAFIA BÁSICA 1. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A., 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 8. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES	, i			Co-Requisitos			S
relacionados com a microbiologia dos alimentos. Investigação dos microorganismos e seus produtos nos alimentos. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos. Deterioração de alimentos. Conservação de alimentos. Alimentos fermentados. Índices de qualidade dos alimentos. CONTEUDO PROGRAMATICO PARTE TEÓRICA 1. Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos: origem dos microorganismos dos alimentos (bactérias, fungos e leveduras). 2. Parâmetros intrinsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos: parâmetros intrinsecos e extrínsecos. 3. Investigação de microorganismos e de seus produtos nos alimentos: métodos para exames microbiológicos. 4. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos: carnes, aves, pescado, verduras e hortaliças, produtos lácteos, alimentos desidratados, outros alimentos. 5. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carnes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 6. Conservação de alimentos: agentes químicos, radiações, baixas e altas temperaturas, desidratação. 7. Alimentos fermentados: fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação. 8. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas: bactérias, coliformes, enterococos e outros microorganismos como indicadores das condições higiênicas dos alimentos. PARTE PRÁTICA 1. Análise microbiológica de massas. 2. Análise microbiológica de massas. 3. Análise microbiológica em produtos lácteos. BIBLIOGRAFIA BASICA 1. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 2. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 3. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrga		inificada dos mismonomismos no notumbro	# a a a 1 i	mantas Danê	un atma a imtulu		·
Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos. Deterioração de alimentos. Conservação de alimentos. Alimentos fermentados. Índices de qualidade dos alimentos. ONTEUDO PROGRAMATICO PARTE TEÓRICA 1. Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos: origem dos microorganismos dos alimentos (bactérias, fungos e leveduras). 2. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos: parâmetros intrínsecos e extrínsecos. Investigação de microorganismos e de seus produtos nos alimentos: métodos para exames microbiológicos. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos: carnes, aves, pescado, verduras e hortaliças, produtos lácteos, alimentos desidratados, outros alimentos. 5. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carnes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 6. Conservação de alimentos: agentes químicos, radiações, baixas e altas temperaturas, desidratação. 7. Alimentos fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação. 8. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas: bactérias, coliformes, enterococos e outros microorganismos como indicadores das condições higiênicas dos alimentos. PARTE PRÁTICA 1. Análise microbiológica de massas. 2. Análise microbiológica de massas. 3. Análise microbiológica de massas. 4. Análise microbiológica de mostas. 5. Libertos de micros desidentes de controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 7. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 8. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 8. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela.							
Alimentos fermentados. Índices de qualidade dos alimentos. CONTEUDO PROGRAMÁTICO PARTE TEÓRICA 1. Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos: origem dos microorganismos dos alimentos (bactérias, fungos e leveduras). 2. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos: parâmetros intrínsecos e extrínsecos. 3. Investigação de microorganismos e de seus produtos nos alimentos: métodos para exames microbiológicos. 4. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos: carnes, aves, pescado, verduras e hortaliças, produtos lácteos, alimentos desidratados, outros alimentos. 5. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carnes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 6. Conservação de alimentos: alterações de frutas e verduras, carnes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 7. Alimentos fermentados: fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação. 8. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas: bactérias, coliformes, enterococos e outros microorganismos como indicadores das condições higiênicas dos alimentos. PARTE PRÁTICA 1. Análise microbiológica de massas. 2. Análise microbiológica de sucos. 3. Análise microbiológica em produtos lácteos. BIBLIOGRAFIA BASICA 1. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 2. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 3. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. I. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A.							
PARTE TEÓRICA 1. Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos: origem dos microorganismos dos alimentos (bactérias, fungos e leveduras). 2. Parâmetros intrinsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos: parâmetros intrinsecos e extrínsecos. 3. Investigação de microorganismos presentes nos alimentos: métodos para exames microbiológicos. 4. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos: carnes, aves, pescado, verduras e hortaliças, produtos lácteos, alimentos desidratados, outros alimentos. 5. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carnes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 6. Conservação de alimentos: agentes químicos, radiações, baixas e altas temperaturas, desidratação. 7. Alimentos fermentados: fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação. 8. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas: bactérias, coliformes, enterococos e outros microorganismos como indicadores das condições higiênicas dos alimentos. PARTE PRÁTICA 1. Análise microbiológica de massas. 2. Análise microbiológica de massas. 3. Análise microbiológica de massas. 4. Análise microbiológica em carnes. 4. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 2. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 3. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. 8. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. l. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A.			JS. DCtCII	oração de am	nentos. Conse	ivação de am	incinos.
 Papel e significado dos microorganismos na natureza e nos alimentos: origem dos microorganismos dos alimentos (bactérias, fungos e leveduras). Parâmetros intrinsecos e extrinsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos: parâmetros intrinsecos e extrinsecos. Investigação de microorganismos e de seus produtos nos alimentos: métodos para exames microbiológicos. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos: carnes, aves, pescado, verduras e hortaliças, produtos lácteos, alimentos desidratados, outros alimentos. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carnes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. Conservação de alimentos: agentes químicos, radiações, baixas e altas temperaturas, desidratação. Alimentos fermentaçãos: fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas: bactérias, coliformes, enterococos e outros microorganismos como indicadores das condições higiênicas dos alimentos. Análise microbiológica de massas. Análise microbiológica de massas. Análise microbiológica em produtos lácteos. BIBLIOGRAFIA BASICA HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. São Paulo. Livraria Varela. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. l. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A. 	CONTEÚDO I	PROGRAMÁTICO					
fungos e leveduras). 2. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos: parâmetros intrínsecos e extrínsecos. 3. Investigação de microorganismos e de seus produtos nos alimentos: métodos para exames microbiológicos. 4. Incidência e tipos de microorganismos presentes nos alimentos: carnes, aves, pescado, verduras e hortaliças, produtos lácteos, alimentos desidratados, outros alimentos. 5. Deterioração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carnes frescas e curadas, pescado e outros alimentos. 6. Conservação de alimentos: agentes químicos, radiações, baixas e altas temperaturas, desidratação. 7. Alimentos fermentados: fermentação, bactérias ácido-lácticas, produtos de fermentação. 8. Índice de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas: bactérias, coliformes, enterococos e outros microorganismos como indicadores das condições higiênicas dos alimentos. PARTE PRÁTICA 1. Análise microbiológica de massas. 2. Análise microbiológica em carnes. 3. Análise microbiológica em produtos lácteos. BIBLIOGRAFIA BÁSICA 1. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 2. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 3. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. 1. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A.	PARTE TEC	<u>ORICA</u>					
 Análise microbiológica de massas. Análise microbiológica de sucos. Análise microbiológica em carnes. Análise microbiológica em produtos lácteos. BIBLIOGRAFIA BÁSICA HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3ª edição. São Paulo. Livraria Varela. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. I. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A. 	fungos 2. Parâme 3. Investig 4. Incidên- aliment 5. Deterio 6. Conserv 7. Alimen 8. Índice como ir	e leveduras). tros intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microb gação de microorganismos e de seus produtos nos alimentos os desidratados, outros alimentos. ração de alimentos: alterações de frutas e verduras, carne vação de alimentos: agentes químicos, radiações, baixas tos fermentados: fermentação, bactérias ácido-lácticas, p de qualidade dos alimentos e análises microbiológicas ndicadores das condições higiênicas dos alimentos.	iologia do tos: métoc :: carnes, a s frescas e e altas tem rodutos de	s alimentos: pa los para exame: ves, pescado, v curadas, pesca peraturas, desi- e fermentação.	râmetros intrínsos microbiológicos verduras e horta do e outros alim dratação.	ecos e extrínsecos. diças, produtos	eos. lácteos,
BIBLIOGRAFIA BÁSICA 1. HOBBS, B. C. 1999. Toxinfecções e controle higiênico sanitário de alimentos. 6ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 2. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 3. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. I. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A.	 Análise Análise Análise 	microbiológica de massas. microbiológica de sucos. microbiológica em carnes.					
Varela. 2. FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 3. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. I. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A.	BIBLIOGRAF	IA BÁSICA					
 FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3ª edição. São Paulo. Livraria Varela. Germano, P.M.L., 2001. Higiene à vigilância sanitária de alimentos. São Paulo. Livraria Varela. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. I. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A. 			ico sanitá	irio de alimen	tos. 6ª edição	. São Paulo.	Livraria
 MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. I. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A. 	 FORSYTHE, Stephen J. 2002. Microbiologia da Segurança Alimentos. Porto Alegre. Artmed Silva Junior, E.A, 1995. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 3ª edição. São Paulo. Livraria Varela. 						
 MORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLEDO, J.J.F. Microrganismos de los alimentos. 2000, vol. I. Zaragoza (Espana), Editorial Acribia, S.A. 	RIRI IOGRAE	IA COMPLEMENTAR					
	1. MO	ORENO, B. GARCIA, M. L.; MENES, L. M., POLLE	DO, J.J.F	. Microrganisi	nos de los alin	nentos. 2000,	vol. l.
				HOMOLOG.	ADO PELO COLE	GIADO DE CUR	SO





X Discip	nde complementar	Estág Prátic Módu	a de ensino			
	OO COMPONENTE (Marque um X na opção) GATÓRIO X ELETIV	0		OI	PTATIVO	
DADOS DO	O COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Ho Teórica	orária Semanal Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ429	LEITE E DERIVADOS	04	00	04	60	
			1	I	I	
Pré-requisitos			Co-Requisitos		Requisito C.H.	os
EMENTA						
	o química e propriedades físicas dos leites. Tecno nologias de: leites fermentados, cremes, manteigas o		exploração lei	teira. Métodos	s de conserva	ção dos
CONTEÚDO	PROGRAMÁTICO	que goo.				
UNIDADE	<u>I</u> : Leites: definições, propriedades físicas, compos			ologia.		
	EII: Métodos de obtenção, de transportes e de tratar					
	E III: As tecnologias de industrialização dos le				idos, esteriliz	zados e
	dos. Os controles de qualidade e de padrões sanitári					
	IV: As tecnologias industriais dos leites, concentra	idos, desid	dratados e fer	mentados. Con	itroles de qua	lidade e
padrões des						
	<u>V</u> : As tecnologias industriais dos cremes, manteiga	s, queijos	e doces de le	ite. Padrões e	controle de qu	ualidade
	rados lácteos.					
UNIDADE	EVI: As normas higiênicas nas indústrias de laticíni	los.				
BIBLIOGRAF	TA BÁSICA					
1. Cad	leia Produtiva do Leite em Pernambuco. SEBRAE/F	E; Recife	, 2002.			
	o, J.R.F. A Qualidade do Leite. EMBRAPA/São Pau					
3. Luiz	Jose de Souza. Nova Legislação Comentada de P	rodutos L	ácteos. São F	Paulo, 2002.		
	eira, D.B.C. et alii Físico-Química do Leite e Deriva	ados – Mé	étodos Analíti	cos. 2ª edição	. Juiz de Fora	a – MG,
	npo Gráfica e Editora Ltda. 2001.	dada da 🗅		D:d	FEALO Div	
	eria, A.G.: Caruso, J.G.B. Leite: Obtenção e Qualid 2. 1996.	iade da P	rodução fluid	o e Derivados	. FEALQ, PIR	acicaba.
	uquerque, L.C. Queijo um alimento dos Deuses. EP	AMIG. Ju	iz de Fora-MC	3. Vol. I, II, III e	e IV. 2002.	
	TA COMPLEMENTAR					ļ
	buquerque, L.C.: Couto, M.A.C.L. Site Ciência do Leite. V					
2. Ea	arly, R. Tecnologia de los Productos Lácteos. Editorial Acr	ibia, S.A. Z	aragoza (Espa	na), 1998.		
DEPAR	TAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOGA	ADO PELO COLE	GIADO DE CUR	SO
AS	SSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSIN	ATURA DO COO	ORDENADOR DO	CURSO OU ÁRI	EA EA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção) OBRIGATÓRIO OPTATIVO OPTATIVO
DADOS DO COMPONENTE
CódigoNomeCarga Horária Semanal TeóricaNº. de CréditosC. H. GlobalPeríodo
EQ643 GESTÃO AMBIENTAL 02 00 02 30
Pré-requisitos Co-Requisitos C.H.
EMENTA
Principais componentes da ISO 14001; Fundamentos de SGA; Necessidades de um SGA; Definições dos termos usados; Elemento centrais; Desenvolvimento de Políticas Ambientais; Virada Ambiental muda os negócios; Fatores que justificam a Gestão Ambienta Responsável; Leis de Crimes Ambientais e outros requisitos Legais; Legislação Federal e exemplos de Legislação Estadual Ecoestratégia nas Empresas; O Benchmarking na área ambiental; Cooperação na Competitividade; Oportunidades do Ecobusiness Manual de Boas Práticas Ambientais; Legislação Ambiental Brasileira; Estudo de Caso; Feedback do Estudo de Caso; Debates sobro Estudo de Caso. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Introdução à Gestão Ambiental. A ISO 14001. O que é ISO 14001? O que é um Sistema de Gestão Ambiental-SGA?
Vantagens da ISO 14001 para a pequena e média empresa. Questionário de Auto-avaliação
Passo a Passo. Preparando o ambiente da empresa
Avaliação Inicial
Situação da empresa
Planejamento. Politica Ambiental
Declaração a Política Ambiental. Legislação
Programa de Gestão Ambiental
Aspectos e Impactos Ambientais
Avaliação de riscos ambientais
Implementação e Operações
Monitoramento e Ações Corretivas e Preventivas
Revisões Gerenciais
BIBLIOGRAFIA BÁSICA 1. Barreto, T.V.; Duarte-Coêlho, A.C. "Otimização do Dimensionamento de Aparelhos para Produção de Álcool Hidratado".
Anais do IX Congresso Nacional da STAB, 2008.
2. Barreto, T.V.; Duarte-Coêlho, A.C; Cruz, F.A.C.M. "Consumo de Água em Destilarias de Álcool". XXIV Simpósio da
Agroindústria da Cana de Açúcar de Alagoas, 2007.
3. Foust, A.S. at allii. "Princípios das Operações Unitárias". Editora Guanabara Dois S.A., 1982
4. Gaussent, P. "Utilisation des Chaleurs Disponibles dans les Unités d'Ethanol". Salon Professionnel de la Maîtrise de l'Energie
dans l'Industrie, 1984.
5. Lyons, T.P., at allii. "The Alcohol Textbook". Nottingham University Press, 1995.
6. Kretzschmar, H. "Levaduras y Alcoholes". Editorial Reverté, S.A.,1961.
7. Llames, H.P. "Fabricacion del Alcohol". Salvat Editores, S.A.,1956
8. Mariller, C. "Distilerie Agricole et Industrielle". Ed. Baillère et Fils, 1951.
 Mariller, C. "Distillation et Rectification des Liquides Industriels". Ed. Dunod, 1943. McCabe, W.L.; Smith, J.C. "Operaciones Básicas de Ingeniería Química". Editorial Reverté, S.A. 1973.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. ISO 14001. Manual de Implantação. Rio de Janeiro. Qualitymark Ed. 1997
2. BAIRD, C. Química Ambiental. Bookman. Porto Alegre. 2002.622p.
DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

X Discipl	de complementar	Estág Prátio Módo	ca de ensino			
OBRIG	OO COMPONENTE (Marque um X na opção) ATÓRIO COMPONENTE	0		OI	PTATIVO	
Código	Nome	Carga H Teórica	orária Semanal Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ164	ÁLCOOL E AGUARDENTE	02	00	02	30	
Pré-requisitos			Co-Requisitos		Requisito C.H.	S
EMENTA						
Matérias-	primas. Extração. Processos para obte	ncão d	o álcool e	da aquarde	ente. Desti	lação.
Retificaçã	Retificação e desidratação. Armazenagem. Máquinas e equipamentos. Alcoolquímica.					
	PROGRAMÁTICO					
1. Importâno	1. Importância do álcool na economia brasileira. A crise energética mundial. O álcool como combustível renovável, alternativa					

- brasileira para a substituição do petróleo. Matéria-prima para a alcoolquímica. O programa Proálcool.
- 2. Obtenção do álcool por via química (petroquímica) e biológica. Fermentação de açucares e hidrólise e fermentação de amido e
- 3. Fermentação alcoólica: Matérias primas-classificação. Matérias-primas utilizadas na região composição-armazenamento-obtenção e tratamento-decomposição. Bioquímica: produtos secundários e sub-produtos. Acidentes da fermentação.
- 4. Leveduras-classificação: Morfologia e citologia-nutrição. Reprodução fatores que alteram o rendimento da fermentação. Outros micro-organismos envolvidos na fermentação

alcoólica. Seleção e conservação de culturas industriais.

- 5. Fermentação industrial: Equipamentos: dimensionamento e funcionamento. Processos industriais: clássico por cortes de mel contínuo. Preparo e condução do fermento. Cinética da fermentação. Curva de crescimento. Fases de fermentação.
- Destilação: Conceitos básicos. Considerações teóricas. Diagrama das fases. Azeotropismo e misturas azeotrópicas. Destilação simples ou periódica e sistemática. Aparelhos industriais utilizados: alambiques e colunas de destilação-rendimento da destilaria. Retificação: teoria de Sorel e Barbet. Colunas de retificação. Desidratação: Processos químicos e físicos, processos azeotrópicos.
- 7. Aparelhos para fabricação de álcool hidratado industrial, fino e extra-fino. Aparelho para fabricação de álcool anidro. Aparelho para fabricação de aguardente.
- 8. Destilaria autônoma: Recepção e descarga de canas- preparação e moagem- tratamento do caldo. Geração de vapor. Geração de energia elétrica. Cálculos da capacidade e potência requeridas pelos equipamentos. Descrição e funcionamento dos equipamentos.
- 9. Balanço térmico de uma destilaria autônoma. Consumo de vapor das máquinas e equipamentos. Geração de vapor com combustível disponível: o bagaço da cana. Balanço material.
- 10. Alcoômetria: Processos alcoométricos Alcoômetro de Gay-Lussac e alcoômetro INPM. Tabelas alcoométricas. Cálculos.
- 11. Utilidades: Água para diversas finalidades-tratamento. Ar comprimido energia elétrica. Segurança: contra acidentes pessoais e segurança operacional dos equipamentos. Especificação do material adequado e instalação adequada direcionada para preservar riscos de incêndios e explosões.
- 12. Fabricação do álcool e poluição do meio ambiente. Produção de vinhoto poder poluente do vinhoto compromisso do químico com a natureza - processos industriais que objetivam diminuir a produção de vinhoto - concentração do vinhoto - aplicação do vinhoto na fértil irrigação - transformação do vinhoto em proteína. 13. Alcoolquímica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA Barreto, T.V.; Duarte-Coêlho, A.C. "Otimização do Dimensionamento de Aparelhos para Produção de Álcool Hidratado". Anais do IX Congresso Nacional da STAB, 2008.

- Barreto, T.V.; Duarte-Coêlho, A.C; Cruz, F.A.C.M. "Consumo de Água em Destilarias de Álcool". XXIV Simpósio da Agroindústria da Cana de Açúcar de Alagoas, 2007.
- Foust, A.S.at allii. "Princípios das Operações Unitárias". Editora Guanabara Dois S.A., 1982
- Gaussent, P. "Utilisation des Chaleurs Disponibles dans les Unités d'Ethanol". Salon Professionnel de la Maîtrise de l'Energie 4 dans l'Industrie, 1984.
- 5. Lyons, T.P., at allii. "The Alcohol Textbook". Nottingham University Press, 1995.
- Kretzschmar, H. "Levaduras y Alcoholes". Editorial Reverté, S.A.,1961.
- Llames, H.P. "Fabricacion del Alcohol". Salvat Editores, S.A.,1956 7.
- Mariller, C. "Distilerie Agricole et Industrielle". Ed. Baillère et Fils, 1951. 8.
- Mariller, C. "Distillation et Rectification des Liquides Industriels". Ed. Dunod, 1943.

10. McCabe, W.L.; Smith, J.C. "Operaciones Básicas de Ingeniería	Química". Editorial Reverté, S.A. 1973.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
 Menezes, T.J.B. "Etanol, o Combustível do Brasil". Editora 	Agronômica Ceres Ltda. 1980
2. Perry, J.H.; Chilton, C.H. "Manual de Engenharia Química"	Editora Guanabara Dois S.A., 1980.
3. Anais do 20 Congresso Brasileiro de Alcoolquímica, 1983.	,
4. NG Metalúrgica Ltda. "Boletim Informativo", 2008.	
5. Rasovsky, E.M. "Álcool". Coleção Canavieira N0 12, 1973	
DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
A GODIA TUDA. DO GIVERE DO DEDA DELA MANTENTO	ACCREATED A DO GOODDENA DOD DO GUIDGO OU ÉDEA
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÂREA





X Discip	nde complementar	Estági Prátic Módu	a de ensino			
	DO COMPONENTE (Marque um X na opção) GATÓRIO X ELETIVO	O		Ol	PTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Ho Teórica	orária Semanal Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ628	AUDITORIA AMBIENTAL	02	00	02	30	
Pré-requisitos			Co-Requisitos		Requisito)S
EMENTA					C.H.	
Revisão do organismo análise da global da identificaço vida de proposition de pro	los requisitos da Norma 14001; relação entros acreditadores e certificadores internacionai documentação do SGA, análise de evidências legislação ambiental brasileira aplicável e se ção de aspectos e impactos ambientais: metodorodutos, análise de emissões, identificação gias de avaliação do grau de controle dos impanálise crítica pela administração dos programa	s; detalh objetiva ua relaçã lologias o das emi actos ar	amento do s que deterr	processo de ninam a efica GA; introdu e riscos, aná ficativas e r	auditoria do ácia do SGA ção às técni lise do c relação com	SGA: ; visão cas de iclo de SGA;
	PROGRAMÁTICO , I S					
Análise Crít Sistema de C Política Aml Implementa Gestão – Ec Introdução à Planejament Legislação I Planejando a Realizando a Aspectos e I Avaliação d Análise críti BIBLIOGRAF I MAIN Ed.19	a auditoria a auditoria auditoria auditoria mpactos Ambientais e os Requisitos da ISO 14001 os Impactos e dos Riscos Ambientais ca pela administração dos programas de auditoria EIA BÁSICA MON, Dalia. ISO 14001. Passo a Passo da Implantação 199	nas Pequer		-	le Janeiro. Qua	litymark
	ERE, E.L. Manual de Auditoria Ambiental. Rio de Janeiras ISO 14001,14004, 140010, 14011, 14014	o. Quanty	mark. 2 11.200	1.		
1. EDWARI 2. CAJAZE 3. EDWARI	TA COMPLEMENTAR DS, A. J. ISO 14001, Environmental Certification Step by IRA, Jorge Emanuel Reis. ISO 14001. Manual de Implan DS, A. J. ISO 14001, Environmental Certification Step by TAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	tação. Rio	de Janeiro. Qu erworth Heiner	alitymark Ed.19	997 o.	SO
AS	SSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSIN	ATURA DO COO	ORDENADOR DO	CURSO OU ÁRI	EA.





ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

PROGRAMA	DE COMPONENTE CURRICULAR					
TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção) X						
STATUS DO OBRIGA	O COMPONENTE (Marque um X na opção) TÓRIO X ELETIVO)			OPTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
C(4):	Nama	Carga Horár	ia Semanal	NO 4- C-4-14	C. H. Global	Período
Código	Nome	Teórica	Prática	Nº. de Créditos	C. 11. Global	Terrodo
EQ 426	TECNOLOGIA DOS POLÍMEROS	2	2	3	60	
	EQ 096 Química Orgânica B					
Pré-requisitos	EQ 338 Cinética e Cálculo de	Co-Rec	quisitos	os Requisitos C.		
	Reatores Heterogêneos					
EMENTA						
	Estrutura e propriedades. Processos e					
	ão. Balanço de material e energético				ação. Propri	edades
	e soluções de materiais poliméricos. Anális ROGRAMÁTICO	es e teste	es de po	ilmeros.		
	os básicos de polímeros. Classificação					
	a e propriedades					
	noleculares. Distribuição de pesos molecula	ares. Grau	ı de pol	imerização.		
	zação por condensação. Cinética de polime					
	zação por adição de cadeia. Polimerização	por adiçã	ão de ra	dicais livres	. Polimerizaç	ão
	e catiônica.					
	de polimerização por cadeia.					
	erização. Cinética de copolimerização.	l ~ .				
	zações em massa, em suspensão e em so		a da ma	tarial a anar	aática Cimul	2020.0
projeto.	zação em reatores tipo tanque descontínuo). Dalalıçı	o de ilia	lenai e ener	getico. Simul	açao e
	ização em reatores tipo tanque contínuo. B	alanço de	e materi	al e energét	ico. Simulaçã	о е
projeto.		-			-	
	ização em reatores em série do tipo tanque					lodelo
	as de retrofluxo. Balanço de materiais e en					
	ização em reatores tubulares. Balanço de r					
	os básicos de reologia. Fluidos newtoniano	s e nao r	ewtonia	inos. Princip	ais equações	3
	as. Viscoelasticidade. dades dos materiais poliméricos fundidos e	om coluc	são Esc	roomonto do	matoriais	
poliméri		em soluç	,au. Esc	oamento de	materiais	
	estes de polímeros.					
BIBLIOGRAFI	A BÁSICA					
BILLMEYE	R Jr., F.W. Textbook of polymer science3a	edition. N	ew York	c: John Wile	y & Sons, 198	34. 578
pp.						
	N.A., GALVAN, R., LAURENCE, R.L., TIRF	RELL, M.	Polymei	ization Proc	ess Modeling	J.
	s: VCH Publishers, Inc, 1996. 370 pp.	orki Oha-	.ma= 0	Hall 1005	170 nn	
	R.G. Polymer Process Enginnering. New Y					
ODIAN, G.	Principles of polymerization 2a. edition New	TOIK. JO	iiii vviie	y a sons, is	στυ. τοι pp.	
DEPARTAMEN	TO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	<u>H</u>	OMOLOG	ADO PELO COL	EGIADO DE CUR	so





TIPO DE C	COMPONENTE (Marque um X na opçã	0)				
x Disciplin Atividad Monogra	le complementar		Estágio Prática de ensino Módulo			
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na o	pção)				
x OBRIGA	ATÓRIO [ELETIVO			PTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Ho	rária Semanal	N°. de Créditos	C. H. Global	Períod o
Courgo	Nome	Teórica	Prática	TV : de creditos		
EL 268	ELETROTÉCNICA GERAL 1A	3	1	3	60	
Pré-requisito	FI 108 - FÍSICA GERAL 3	Co-Requisitos		F	Requisitos C.H.	
circuitos Transform	preliminares. Grandezas e ele elétricos. Componentes eletrô nadores. Princípios de eletromeo Programático	nicos. Conve	ersão de en	ergia. Circu	iitos magne	
1. ANÁLIS Elementos energia. (elétricos trifásicos) Shaum. C 2. MÁQUI Circuitos r corrente o elétricos, demanda. 3. INSTAL Conceitos motores. I Acessório para força	SE DE CIRCUITOS: s, leis e teoremas. Circuitos recircuitos polifásicos. Introdução de potência. Relação bitola de Instalação industrial de potência. Instalação elétricas. LTO NAS ELÉTRICAS: magnéticos. Conversão eletrome contínua. Geradores eletroquímicaletrônicos. Equipamentos elétricas sobre motores. Práticas sobre motores. Práticas AÇÕES INDUSTRIAIS: básicos. Materiais elétricos. Disprojeto de instalação. Seguranças elétricos. Sensores elétricos (formatica) de projeto de instalação elétricos de de de projeto de instalação elétricos de	o a matéria. o condutor x icia. Prática d c ecânica da er cos. Máquinas icos de potênias sobre elem spositivos de a em instalaç termo e óptico ma instalação	Grupos Gera potência. Li le circuitos. E de corrente cia. Estudo de entos não line comando e prões elétricas e o). Visita a indo. Princípios de princípios de comando.	dores. Protogação de redminster. Commadores. Palternada. Es fator de poreares. Poteção. Instante ústria mecâi e conservaç	eção de monotores (monotores (monotores (monotores (monotores elémentos)) Máquinas de quipamento tência e es úmidos. Instala	otores ono e tricos. e s
DEPARTAME	NTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOGA	DO PELO COLEO	GIADO DE CURS	0
ASSINATURA	DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		ASSINATURA E	OO COORDENADO	OR DO CURSO O	J ÁREA



TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção) X							
STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção) OBRIGATÓRIO X ELETIVO OPTATIVO							
DADOS DO COMPONENTE							
Código	Nome	Carga Horária Semanal Teórica Prática		N°. de Créditos	C. H. Global	Período	
EQ	PETRÓLEO E PETROQUÍMICA	2 2		3	60		
Pré-requisitos	ME 333 TRANSMISSÃO DE CA	LOR 1	o-Requisitos		Requisitos C.H.		
Histórico.		mento e R	eforming.	Destilação.	Refino. Pro	odutos	
EMENTA Histórico. Geoquímica. Extração. Craqueamento e Reforming. Destilação. Refino. Produtos Petroquímicos. CONTECTO PROGRAMATICO 1. HISTÓRICO, GEOQUÍMICA E EXTRAÇÃO DO PETRÓLEO: 1.1. Introdução ao estudo do petróleo. 1.2. Teorias sobre a origem do petróleo. 1.3. Formação da sapropel e migração. 1.4. Armadilhas estratigráficas. 1.5. Características físicas e geológicas dos reservatórios. 1.6. Técnicas de prospecção. 1.7. Forças operativas na drenagem de poços. 1.8. Técnicas de aumento da permeabilidade. 1.9. Técnicas secundárias de recuperação. 1.10.Manutenção dos poços. 2. CRAQUEAMENTO DO PETRÓLEO E SUAS FRAÇÕES: 2.1. Craqueamento técnico para obtenção de olefinas. 2.2. Cinética e termodinâmica do processo. 2.3 Craqueamento do etano, propano, butano, frações do petróleo, etc. 2.4. Fornalha de craqueamento: balanço material e energético. 2.5. Simulação e Projeto. 2.6. Craqueamento catalítico de gasoleo. 2.7. Catalisadores amorfos e cristalinos. 2.8. Atividade e seletividade do catalisador. 2.9. Limitações difusionais. 2.10. Unidade de FCC (Fluid Catalytic Cracking). 2.11. "Tuber riser" e regenerador: balanço material e energético. 2.12. Simulação e projeto. 3. REFORMA CATALÍTICA DE FRAÇÕES DO PETRÓLEO. 3.1. Reforma catalítica. 3.2. Mecanismo químicos. 3.3. Catalisadores de reforma: balanço material e energético. 3.7. Simulação e projeto. 4. REFINO DO PETRÓLEO - DESTILAÇÃO. 4.1. Petróleo. Classificação do petróleo. 4.2. Processos de refinação e principais derivados. 4.3. Testes físico-químicos dos derivados. 4.4. Curvas de destilação ASTM, EFV e TBP. 4.5. Cálculo de entalpia e calor de vaporização. 4.6. Critério de separação. 4.7. Coluna atmosférica do tipo U, R e A. 4.08. Coluna do tipo U. 4.9. Coluna do vácuo. 4.13. Operação: para lubrificantes. 4.14. Operação: para combustíveis. 4.15. Cálculo de outras fracionadoras. 4.16. Cálculo de trocadores de calor. 5. PRODUTOS PETROQUÍMICOS 5.1. Rotas petroquímicas. 5.2. Descrição e Análise dos principais processos utilizados. BIBLIOGRAFIA BÁSICA R. A Meyers, Hand						tenção tenção to. 2.3. nto: 0. 2.7. res rial e Testes alpia e das	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA							
ASSINATURA	DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		ASSINATURA	DO COORDENAD	OR DO CURSO OU	J AREA	



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

x Disciplin	le complementar	Estági Prática Módul	de ensino					
STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção) OBRIGATÓRIO DELETIVO OPTATIVO								
DADOS DO	COMPONENTE							
Código	Nome	Carga Horá	ria Semanal Prática	Nº. de Créo	ditos	C. H. Glo	bal	Período
EQ 505	Tópicos Especiais em Engenharia Química 5 - Gestão Ambiental	2	0	2		30	30	
Pré-requisitos		Co-Rec	uisitos		Requi	isitos C.H.		
Principais componentes da ISO 14001; Fundamentos de SGA; Necessidades de um SGA; Definições dos termos usados; Elementos centrais; Desenvolvimento de Políticas Ambientais; Virada Ambiental muda os negócios; Fatores que justificam a Gestão Ambiental Responsável; Leis de Crimes Ambientais e outros requisitos Legais; Legislação Federal e exemplos de Legislação Estadual; Ecoestratégia nas Empresas; O Benchmarking na área ambiental; Cooperação na Competitividade; Oportunidades do Ecobusiness; Manual de Boas Práticas Ambientais; Legislação Ambiental Brasileira; Estudo de Caso; Feedback do Estudo de Caso; Debates sobre o Estudo de Caso. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Introdução a Gestão Ambiental. A ISO 14001. O que é ISO 14001? O que é um Sistema de Gestão Ambiental-SGA? Vantagens da ISO 14001 para a pequena e média empresa. Questionário de Auto avaliação Passo a Passo. Preparando o ambiente da empresa Avaliação Inicial Situação da empresa Planejamento. Politica Ambiental Declaração a Política Ambiental Aspectos e Impactos Ambientais Avaliação de riscos ambientais Avaliação de riscos ambientais								
Revisões (iento e Ações Corretivas e Preventivas Gerenciais							
BIBLIOGRAFIA BÁSICA MAIMON, Dalia. ISO 14001.Passo a Passo da Implantação nas Pequenas e Médias Empresas. Rio de Janeiro. Qualitymark. Ed. 1999 CAJAZEIRA, Jorge Emanuel Reis. ISO 14001. Manual de Implantação. Rio de Janeiro. Qualitymark Ed. 1997 BRILHANTE, °M. E CALDAS,L.Q. A. Gestão e Avaliação de Risco em saúde ambientalRio de Janeiro. Ed. FIOCRUZ,1999. 153p. TACHIAWA, T. Gestão Ambiental e Responsabilidade Social Corporativa. Ed. Atlas.2002.385p BAIRD, C. Química Ambiental. Bookman. Porto Alegre.2002.622p.								
DEPARTAME	NTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOGA	DO PELO C	COLEG	SIADO DE C	CURSO)
ASSINATURA	DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	A	SSINATURA I	OO COORDE	ENADO	OR DO CURS	SO OU	ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

INOGRAM	AT DE COMITO MENTE COMMICCEMIN							
TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)								
Disciplin	na	E	stágio					
	le complementar		rática de ensino					
Monogr	afia	N	Iódulo					
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção))						
		, ELETIVO			О	PTATIVO)	
DADOS DO	COMPONENTE							
		Carga Hor	rária Semanal					
Código	Nome	_	T	N°. de C	réditos	С. Н.	Global	Período
		Teórica	Prática				_	
EQ 247	CONTROLE DE QUALIDADE	2	4	4		9	0	
Pré-requisitos	EQ 098 – Química Analítica		Co-Requisitos		Requisi	tos C.H.		
EMENTA	Eq 000 Quilliou / Mailtiou		Co requisitos		requisi	105 C.11.		
	controle de matérias primas, de fab	ricação de	nrodutos ac	rahado	s	emh:	اعمداد	ne nor
	s físicos, mecânicos e analíticos das					CITIO	alagei	13, poi
	PROGRAMÁTICO	principais	iliuusiilas u	a regia	U			
	letrológico.							
	ção. ABNT.							
	o de Relatório Técnico.							
	anulares, contínuos e descontínuos.							
	ranulométricas.							
	ia dos sólidos granulares.							
	e de vazios.							
	cnológicos da materiais de construçã	10.						
	ímica de materiais de construção.							
	cnológicos de materiais cerâmicos.							
	erais, combustíveis e lubrificantes.							
_	etais e animais.							
	êxtil: ensaios em fibras e tecidos.							
	e Papel : ensaios e análises.							
	o Álcool : controle e análises. Indústr	ia do açúca	r: controle e	análise	S.			
	obre os assuntos ministrados.							
BIBLIOGRAF		~						
	ção Técnica. Brandão, I.R. Apresenta	ição de trab	alho escolar					
	A. Como preparar um relatório.	_						
	O. Amostra de solo para análise quím	iica.						
	NBR-2395, 3310-1 e 3310-2.							
,	E.G.R. Concreto de cimento Portland.							
	NBR-5640.B-1/77 ou NBR-5732/91.							
Santos, P.S. Ensaios preliminares de argilas visando a utilização cerâmica.								
Moura, C.R.S. Lubrificantes e Lubrificação.								
Zappi, E.V. Tratado de Química Orgânica. MB-93, MB-100, MB-115.								
	J.R. Los controles en la fabricacion de							
	-103. ABCP -1/77;4/77. NBR - 10425/	/87.						
	Álcool Etílico.							
Duarte, T.	Tecnologia do Álcool.							
Spencer. I	Manual de açúcar de Cana.							
Duarte,T. Métodos de análises para a uniformização do controle químico na fabricação do açúcar.								
	·	-	•					
DEPARTAME	NTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOGA	DO PELC	COLEC	JIADO D	E CURS	U
1			1					





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

x Disciplin	na le com	PONENTE (Marque um X na opção) plementar			Estágio Prática de ensin Módulo	10			
STATUS D OBRIGA		OMPONENTE (Marque um X na opç 10		LETIVO				OPTATIVO	
DADOS DO	COM	1PONENTE		T			T	T	
Código	Código Nome		Carga F	orária Semana	1	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período	
		- 10000		Teórica	Prátic	a			
EQ 424		NDAMENTOS DA TECNOLOG ALIMENTOS	SIA	4	2		5	90	
Pré-requisito	os	ME 333 TRANSMISSÃO DE CALOR	Co	-Requisitos				Requisitos C.H.	
ALIMENTOS: Definições, classificações, composição química e valor nutritivo. Estudo das causas de deterioração dos alimentos. Operações unitárias utilizadas na tecnologia de alimentos. Estudo dos processos de conservação de alimentos. Legislação brasileira sobre alimentos. "Lay Out". Projetos e planejamentos de indústria de alimentos. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. PROGRAMA TEÓRICO:									
1. PROGRAMA TEÓRICO: 1.1. Conceitos de tecnologia de alimentos. Importância da tecnologia de alimentos. Ciências correlatas. Pré-requisitos para o estudo de tecnologia de alimentos. 1.2. Alimentos. Definições. Classificações. Estrutura e composição química dos alimentos. Valor nutritivo. 1.3. Causas de deterioração dos alimentos. 1.4. Operações unitárias em tecnologia de alimentos. Balanço de materiais e de energias. Transportes. Seleção e classificação. Limpezas. Desintegração. Mistura e separações. Concentração. Embalagens. Controle e instrumentação. 1.5. Estudo dos processos de conservação de alimentos: pelo frio, pelo calor. Desidratação. Fermentação. Emprego de substâncias preservativas. Outros métodos de conservação de alimentos. 1.6. Aditivos. Substâncias auxiliares de tecnologia. Contaminantes de alimentos. Legislação brasileira sobre estas substâncias. 1.7. Fluxogramas. Flow-Sheet. Lay Out. Projetos e Planejamentos das indústrias de alimentos. 2. PROGRAMA PRÁTICO: 2.1. Constará de visitas às indústrias de alimentos, bebidas e embalagens dessa região. BIBLIOGRAFIA BÁSICA GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos, São Paulo, Novel, 1982, 284p. BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos, São Paulo,									
EVAN	IGÉ	1998, 317p. LISTA, J. Tecnologia de Alime	ento	os, São F					
DEPARTAME	NTO A	A QUE PERTENCE A DISCIPLINA			HOMOL	LOGA	DO PELO COLEC	GIADO DE CURS	O





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

PROGRAM	A DE COMPONENTE CURRICULAR								
TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção) X									
	STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção) OBRIGATÓRIO X ELETIVO OPTATIVO								
DADOS DO	COMPONENTE								
			Carga Horá	ria Semanal			C. I		
Código	Nome		Teórica	Prática	Nº. 0	de Créditos	Glob	oal	Período
EQ 257	OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS QUÍMICOS A	١_	3	1		3	60)	
Pré-requisitos	EQ 338 CINÉTICA E CÁLCULO DE REATORES HETEROGÊNEOS	Co	o-Requisitos			Requisitos	s C.H.		
EMENTA 1 A Notus	roza o Organização dos Problemos do Otimi		2000						
 A Natureza e Organização dos Problemas de Otimização. Ajuste de Modelos aos Dados. Formulação de Funções Objetivos. Conceitos Básicos de Otimização. Otimização de Funções sem Restrições. Busca Unidimensional. Programação Linear. Programação não-Linear. Aplicações. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Que é otimização; Exemplos; Características Essenciais; Procedimentos Gerais. Ajuste de Modelos a Dados Empíricos; Métodos dos Mínimos Quadrados; Projetos Custos de Investimentos e Operacionais. Funções Contínuas, Unimodal Versos Multimodal, Côncava e Convexa. 									
Aproxir	o de Newton, quasi-Newton e Secante; Méto mação por Polinômio.			_		_			do
	itos Básicos de Programação Linear; Método mo KarmaKar.) S	Simplex	de Análi	se d	le Sensi	bilida	de;	
Método Quadrá	 Algoritmo KarmaKar. Métodos dos Multiplicadores de Lagrange; Programação Quadrática e Programação Quadrática Sucessiva; Métodos de Busca Randômica. Aplicação a Projetos e Operações de Processos Químicos. 								
	R, T. F. & HIMMELBLAU, D. M., Optimization o	f (Chemical	Proces	ses	McGaw	/-Hill F	ვიის	(
	ny, 1988.	. `	51101111001	1 10000	000.,	Mocan		5001	`
2 TEUKOLSKY, W. T. Vettrlig & FLANENERY, B. P. , Numerical Recipes in FORTRAN, W. H. Press									
S.A, Cambridge University Press, 2 nd Ed, 1992. 3. KUESTER,J. L. & MIZE, J. H., Optimization Techniques with Fortran., McGraw-Hill Book Company,									
1973. BOX, M. J., DAVIES. D. & SWANN, W. H., Non-linear Optimization Techniques, Mathematical and Statistical Techniques for Industry, Monography no. 5, Published for Imperial Chemical Industries Limited by Oliver & Boyd, 1969.									
DEPARTAME	DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO								





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE O	COMPONENTE (Marque um X na opção)							
Discipli Atividad Monogr	le complementar	F	Estágio Prática de ensino Módulo					
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção))						
OBRIGATÓRIO X ELETIVO OPTATIVO								
DADOS DO	COMPONENTE							
Código	Nome	Carga Ho	rária Semanal	N°. de Créditos		С. Н. (. Global Perío	
		Teórica	Prática					
EQ 310	ANÁLISE INSTRUMENTAL	2 4		4		90	0	
Pré-requisitos	EQ 098 – Química Analítica		Co-Requisitos		Requisi	itos C.H.		

EMENTA

Instrumentos para a medida da absorção no visível e no ultravioleta. Colorimetria. Espectrofotometria óptica. Fotometria de chama. Espectrofotometria de absorção atômica. Espectrografia. Potenciometria. Condutimetria. Cromatografia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1 Instrumentos para a medida da absorção no visível e no ultravioleta.
- 2 Leis fundamentais da colorimetria e da espectrofotometria. Lei de Beer. Desvios da Lei de Beer.
- 3 Instrumentos comerciais.
- 4 Colorimetria: Discussão geral. Lei de Beer. Algumas observações gerais sobre as determinações colorimétricas. Procedimento geral para as determinações colorimétricas. Classificação dos métodos de medida ou de comparação da "cor".
- 5 Espectrofotometria óptica: Discussão geral. Lei de Beer. Método espectrofotométrico. Seleção do comprimento de onda. Fontes de radiação. Apresentação dos dados. Espectrofotômetros ópticos.
- 6 Fotometria de chama: Introdução. Constituição do fotômetro de chama. Interferências.
- 7 Propriedades da solução amostra. Preparação da solução padrão. Métodos de avaliação: a) Intensidade de emissão e concentração; b) Método da adição do padrão.
- 8 Espectrofotometria de absorção atômica: Princípio do método. O espectrofotômetro de absorção atômica. O bico. A lâmpada de cátodo oco. Mecanismo de dispersão. Escolha da linha de absorção. Interferências.
- 9 Espectrografia: Princípios fundamentais. Origem dos espectros. Métodos de excitação. Eletrodos. Espectrógrafos.
- 10 .Potenciometria: Princípios básicos,. Medição do pH. A escala de pH. Solução tampão. Definição operacional do pH. Interpretação das medidas de pH. Eletrodos.
- 11 .Condutimetria: Considerações gerais. A medida da condutividade. Condutivimetria como instrumento analítico.

.Cromatografia: Determinação da pressão do gás de arraste. Determinação do fluxo do gás de arraste. Determinação da pressão do ar de arraste. Determinação do fluxo do ar. Estudo do cromatograma.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1. EWYNG, G.W. *Métodos instrumentais de análise química*. Editora Edgard Blucher Ltda, 1972. Volumes I e II.
- 2. OHLWEILER,O.A. *Fundamentos de análise instrumental*. Livros técnicos e científicos editora S.A., 1981.

- 3. OHLWEILER,O.A. *Química analítica quantitativa*. Livros técnicos e científicos editora S.A., 1981. Vol. 3.
- 4. Revistas de Química Industrial- Plubicação da Associassão Brasileira de Química.
- Revistas Brasileiras de Engenharia Química Publicação da Associação Brasileira de Engenharia Química.
- 6. Revistas de Química de Derivados Editora Química e Derivados e Ltda.
- 7. SKOOG, A.D., WEST, D.M. Principles of instrumental analysis. New York: Holt, Rinehart and Winston Inc., 1971.
- 8. VOGEL, BASSET, J, DINNEY, R.C., JEFFREY, G.H., MENDHAM, J. *Análise inorgânica quantitativa*. 4ª edição. Editora Guanabara dois, 1992.
- 9. WALTON, H. F., REYES, J. *Analisis químico e instrumental moderno*. Editorial Reverté S.A., 1978

WILLARD, H.MERRIT, Jr., DEAN, J. *Análise instrumental*. 4ª edição. Lisboa: Fundação Caloustre Gulbenkainm, 1965

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA



PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

TIPO DE C	COMPONENTE (Marque um X na opção)					
x Disciplina Estágio Atividade complementar Prática de ensino Monografía Módulo						
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)	<u></u>				
	ATÓRIO X ELET	TIVO			PTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
		Carga Horái	ria Semanal		C H Cl l l	
Código	Nome	Teórica	Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ 106	CATÁLISE HETEROGÊNEA	2	2	3	60	
Pré-requisitos		Co-R	Requisitos		Requisitos C.H.	
EMENTA			1		1	
1. Introdu Zeólitas e Catalisado	ção e Classificação de Catalisadores; e Catálise; 5. Aplicação aos Processo ores Heterogêneos.					
CONTECIDO PROGRAMÁTICO 1. Rações catalíticas; 2. Mecanismos de reações catalíticas; 3. Química de superfície; 4. Adsorção; 5. Isotermas de Langmuir e BCT; 6. Propriedades físicas de catalisadores; 7. Determinações de áreas superficiais, volume vazio e densidade de sólido; 8. Distribuições de volume poroso; 9. Preparação de catalisadores; 10. Promotores; 11. Inibidores; 12. Determinação de difusividades; 13. Difusão nos poros catalíticos; 14. Seletividade em catalisadores porosos; 15. Reações de desativação; 16. Regeneração catalítica; 17. Efeitos Térmicos; 18. Condutividade térmica efetiva.						
 FIGUEIREDO, J. L., F. Ramoa Ribeiro, Catálise Heterogênea, Ed. Calouste Gulbenkian, Edição 1987. WHITE, M. G., Heterogenous Catalysis. Nbew Jersey: Prevince Hall, 1990. CLARK, A., The Chemisorptive Band. New York: Academic Press, 1976. GATES, B. C., J. R. Katzer, and G. C. A. Shuit, Chemistry of Catalytic Processes. New York, McGraw-Hill, 1979. ANDERSON, J. R. and M. Boudart, eds. Catalysis: Science and Tecnology, 4 vols. New York. Springer-Verlag, 1981 and 1983. BUTT, J. B. and E. E. Petersen, Activation, Reactivation and Poisoning of Catalysts. New York. Academic Press, 1988. Heterogeneouus catalysis and catalytic reactors can be found in and in the fellowing journals: Advances in catalysis, journal of catalysis, and catalysis Reviews. 						
DEPARTAME	NTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOGA	DO PELO COLEO	GIADO DE CURS	0
L						





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE	COMPONENTE (Marque um X na opção)								
x Discip Ativid Mono	ade complementar	Estági Prátic Módu	a de ensino						
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um X na opção)								
OBRI	GATÓRIO X E	LETIVO	VO OPTATIVO						
DADOS D	O COMPONENTE								
Código	Nome		rária Semanal	N°. de Créditos	C. H. Global	Peri			
Coungo			Prática			Ī			

Pré-requisitos	Co-Requisitos	Requisitos C.H.	

3

0

3

45

EMENTA

EQ

627

Planejamentos fatoriais completos e fracionários, modelagem empírica, análise de superfícies de resposta, modelagem de misturas, otimização simplex.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Revisão de conceitos básicos de estatística

DE EXPERIMENTOS

PLANEJAMENTO E OTIMIZAÇÃO

- Planejamento Fatoriais Completos
 - Planejamento 2² Cálculo dos efeitos, interpretação geométrica dos efeitos, estimativa do erro experimental, interpretação dos resultados, o modelo estatístico
 - Planejamento 2³ Cálculo dos efeitos, estimativa do erro experimental, interpretação dos resultados, o modelo estatístico
 - Planejamento 2⁴ Cálculo dos efeitos, estimativa do erro experimental
 - Análise por Gráficos Normais
 - Operação Evolucionária
- Planejamentos Fatoriais Fracionários
- Meias frações de planejamentos fatoriais construção de meias frações, relações geradoras
- Resolução Fatoriais fracionários de resolução quatro e cinco, variáveis inertes, meias frações com resolução máxima
- Triagem de Variáveis fatoriais fracionários de resolução três, planejamentos saturados
- Modelagem Empírica
- Construção de modelos empíricos o método dos mínimos quadrados, análise de variância, intervalos de confiança, testes de falta de ajuste e erro puro
- Metodologias de superfícies de resposta
- Modelagem de Misturas
- Misturas de dois e três componentes
- Modelos cúbicos para misturas de três componentes
- Avaliação de modelos
- Pseudocomponentes
- Misturas com mais de três componentes

Otimização Simplex

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

• Barros Neto, B.; Scarminio, I. S; Bruns, R. E. . Como fazer Experimentos. Pesquisa e

Desenvolvimento na Ciência e na Indústria Campinas:Editora da UNICAMP, 2002

- Box, G. E. P.; Hunter, W. G.; Hunter, J. S. Statistics for experimenters. An introduction to design, data analysis and model building. Nova York: Wiley, 1978
- Cornell, J. A. Experiments with mixtures: designs, models and analysis of mixture data. 2^a ed., Nova York: Wiley, 1990b

Myers, R. e Montgomery, D.C. Response surface methodology. *Process and Product Optimization Using Designed Experiments*, Nova York: Wiley, 1995.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)							
x Disciplina Estágio Atividade complementar Prática de ensino Monografia Módulo							
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)						
OBRIGA	ATÓRIO x ELET	TVO				OPTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE						
Código	Nome	Carga Horá	ria Semanal	Nº. de Cré	ditos	C. H. Global	Período
Courgo	Tone	Teórica	Prática	Tr. de Cres	untos		
EQ 507	TÓPICOS ESPECIAIS DE ENGENHARIA QUÍMICA 7 A	3	1	3		60	
Pré-requisitos		Co-Rec	quisitos		Regu	iisitos C.H.	
EMENTA		Co-Rec	quisitos		rcqu	lisitos C.II.	
História d	e Gesso – Fabricação de Gesso e seu e Gesso – Tipos de Forno de Calcinaçã	s derivado o de Gipsi	os – Cara ita – Prin	acterística cipais ap	as T licaç	écnicas de ções de Ge	Gesso sso.
CONTEÚDO I	PROGRAMÁTICO						
Especiais Proprieda Internacio Vertical, M de Gesso Ortopédic	sua História – Produção de Gesso – Fa – Fabricação de Pré-Moldados de Ges des Gerais de Gesso – Tipos de Gesso nais – Principais Aditivos de Gesso - Fo larmita Rotativa e Rotativo Tubular – A , Tetos de Gesso Acartonado, Revestin o e Odontológico.	so – Ása () – Gessos ornos de C plicações	Caracterí s Classific Calcinaçã de Gesso	sticas Té cados po o de Gip o na Con	cnic r No sita: stru	cas de Ges ormais Panela, M ção Civil: E	so – armita slocos
BIBLIOGRAF	<u>іл ва́sica</u> ir, Mohand; Peres, Luciano dos Santos;	Santos \	/aldemir	Alexandr	e do	s O Gess	n·
Produção Instituto 1 Gesso, 19	e Utilização na Construção Civil, Ediçõ Fecnológico do Estado de Pernambuo 988, N: de Cham.:G1591.	es Bagaço co. Levant	o, Recife tamento	, 2001. Bibliogáf	ico	– Parte G	ipsita –
	, José Alencar. Operações Unitárias	Aplicadas	a Indús	tria de C	Calci	inação de	Gesso,
1995, N: de Chamada.: G49.766.21 f311d. Secretaria de Industria, Comércio e Minas de Pernambuco. Levantamento Bibliográfico – Parte Gipsita – Gesso 1988, N: de Chamada.: G1591.							
	NTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		номогос	ADO PELO C	COLEC	GIADO DE CUF	eso
A CODIA TUD A	DO CHEEF DO DEPARTAMENTO		CCINI A TI ID A	DO COORDI	ENI A DA	OP DO CUPSO	OH ÁDEA





ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAM	A DE COMPONENTE CURRICULAR						
TIPO DE O	COMPONENTE (Marque um X na opção)						
Atividad	x Disciplina Estágio Atividade complementar Prática de ensino Monografia Módulo						
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)						
OBRIGA	ATÓRIO X ELET.	IVO				OPTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE						
Código	Nome	Carga Horá	ria Semanal	Nº. de Cré	editos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática				
EQ 506	Tópicos Especiais em Engenharia Química 6 - Modelagem e Simulação de Processos Químicos	2	0	2		30	
Pré-requisitos		Co-Rec	quisitos		Requ	nisitos C.H.	
EMENTA De		-144-1					
 Revisão sobre as principais operações unitárias e unidades de processo Softwares de simulação de processos químicos Uso do Software Matlab para simulação de processos químicos Softwares de aquisição de dados CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Principais operações unitárias existentes em uma industria química Uso da simulação computacional para simulação de processos químicos Balanços de massa e energia Modelos matemáticos de unidades de processos químicos Sistemas dinâmicos Aplicação de sistemas dinâmicos na engenharia química Programas computacionais para simulação de processos Uso do software Matlab, para simulação de sistemas. Uso do software Matlab para otimização de processos Programas computacionais para aquisição de dados Uso do software de aquisição de dados Visual Designer Introdução a computação fluidodinâmica Programas computacionais para computação fluidodinâmica 							
		oduction	to Tr	neory an	id I	Practice.	George
2. Pro	ephanopoulos. ocess Dynamics, Modeling and Control (ford University press, 1994. ução de problemas de Engenharia de (
DEPARTAME	NTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLO	GADO PELO	COLE	GIADO DE CUR	so

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

PROGRAMI	A DE COMPONENTE CURRICULAR						
TIPO DE C	COMPONENTE (Marque um X na opção)						
x Disciplin Atividad Monogra	le complementar	Estági Prátic Módu	a de ensino)			
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)						
OBRIGA	ATÓRIO X ELET	IVO				OPTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE						
Código	Nome	Carga Horá		Nº. de Cré	éditos	C. H. Global	Período
EQ 504	Tópicos Especiais em Engenharia Química 4 – Reologia Aplicada ao Petróleo	Teórica Prática 2 0		2		30	
Pré-requisitos		Co-Rec	quisitos		Requ	nisitos C.H.	
EMENTA Fluidos newtonianos e não newtonianos; transporte e quantidade de movimento aplicado; fundamento de processos reológicos; equações constitutivas de fluidos; reometria; escoamento de petróleo em dutos. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Fluidos newtonianos e não newtonianos. Definição; classificação; principais equações 2. Transporte da quantidade de movimento aplicado; 3. Fundamentos de processos reológicos; Fenômenos newtonianos dependentes do tempo e independentes do tempo 4. Equações constitutivas dos fluidos; Principais modelos 5. Reometria; Tipos de reômetros; Reômetros capilares;reômetros de cilindros concêntricos. 6. Reologia de petróleo; Classificação reológica do petróleo 7. Escoamento de petróleo em dutos. Duto cônico ou convergente, duto circular.							
2.CHERE 1993. 3.LIGHTF 4.Papers	O, R.F., Fundamentos de Reologia de P MISINOFF N.P., An Introduction to Poly OOT, E.M., Transport Phenomena and diversos.	mer Rhed	ology a	nd Process	sing,		

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE O	COMPONENTE (Marque um X na opção)							
Atividad	x Disciplina Estágio Atividade complementar Prática de ensino Monografia Módulo							
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)							
OBRIGA	ATÓRIO X ELET	TVO			o	PTATIVO		
DADOS DO	COMPONENTE							
Código	Nome	Carga Horá	ria Semana	ıl N°. de Cré	editos	C. H. Glob	oal	Período
		Teórica	Prática	a				
EQ 503	Tópicos Especiais em Engenharia Química 3 - Processos de Fracionamento do Petróleo	2	0	2		30		
Pré-requisitos		Co-Re	quisitos		Requ	isitos C.H.		
EMENTA								
Caracterização de frações do petróleo. Termodinâmica de misturas contínuas. Equações de estado aplicadas ao petróleo. Propriedades termodinâmicas do petróleo. Destilação fracionada do petróleo. Calculo de colunas de destilação do petróleo. Operação e calculo de colunas de destilação atmosférica. Operação e calculo de colunas de destilação a vácuo. Processo de esgotamento de frações. Outros processos de fracionamento. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. IDENTIFICAÇÃO DE FRAÇÕES DO PETRÓLEO 1.1 Características físico – químicas das frações do petróleo. 1.2 frações do petróleo como misturas contínuas. 1.3 Termodinâmicas de misturas contínuas de frações do petróleo. 1.4 Equações termodinâmicas de estado aplicadas ao petróleo. 1.5 Propriedades termodinâmicas do petróleo. 2. FRACIONAMENTO DO PETRÓLEO POR DESTILAÇÃO 2.1 Destilação fracionada do petróleo. 2.2 Operação, cálculo e classificação de colunas de destilação do petróleo. 2.3 Colunas de destilação atmosférica e a vácuo. 2.4 Curvas de destilação U,R e A. 3. OUTROS PROCESSOS DE FRACIONAMENTO DO PETRÓLEO 3.1 Esgotamento de frações do petróleo a vapor. 3.2 Operações para combustíveis e lubrificantes.						como co. 1.4 dades as de ras de		
R. Szyma	ers, Handbook of Petroleum Refining F anski, Développement de Techniques , Ed. Technep, Paris (1999).							
DEPARTAME	NTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLO	OGADO PELO O	COLEC	GIADO DE C	URSO	0
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA								





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE C	COMPONENTE (Marque um X na opção)									
x Disciplina Estágio Atividade complementar Prática de ensino Monografia Módulo										
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)									
OBRIGA	ATÓRIO X ELET	IVO						PTATIVO		
DADOS DO	COMPONENTE									
Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Cré	éditos	C. H. Glo	bal	Período		
EQ 502	Tópicos Especiais em Engenharia Química 2 - Processamento Químico do Petróleo.	16	eórica 2	Prátic O	id .	2		30		
Pré-requisitos			Co-Red	quisitos			Requ	isitos C.H.		
Caracterização física e química do petróleo.Processos de craqueamento do petróleo. Processos pirolíticos do petróleo.Processos visbreaking.Processos de coqueamento retardado. Hidrotratamento catalítico. Dehidrodessulfurização. Dehidrodenitrificação. Craqueamento catalítico. Alquilação. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DO PETRÓLEO 1.1 Características físicas do petróleo bruto e das frações das destilações fracionadas. 1.2 Características químicas do petróleo bruto e das frações das destilações fracionadas. 2. CRAQUEAMENTO DO PETRÓLEO 2.1 Craqueamento do petróleo. 2.2 Craqueamento catalítico do petróleo. 2.3 Processos pirolíticos. 2.4 Processos catalíticos. 2.5 Processo vis breaking. 2.6 Reatores de leito móvel e leito fluitizado. 2.7 Unidade FCC. 3. HIDROTRATAMENTO DO PETRÓLEO 3.1 Hidrotratamento catalítico em leito gotejante. 3.2 Catalisadores de hidrotratamento. 3.3 Dehidrodessulfurização. 3.4 Dehidrodesnitrificação. 4. ALQUILAÇÃO DO PETRÓLEO 4.1 Processos de alquilação de frações do petróleo. 4.2 Produtos alquilados.										
	cq, Cbtytic Cracking of Heavy Petroleur ers, Handbook of Petroleum Refining F								1996	3).
DEPARTAME	NTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA			HOMOL	OGA	DO PELO	COLEC	GIADO DE O	CURS	0
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA										





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)							
x Disciplina Atividade complementar Monografia	Estágio Prática de ensino Módulo						
STATUS DO COMPONENTE (Marque um X 1	na opção)						
OBRIGATÓRIO	x ELETIVO	OPTATIVO					

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horá	ria Semanal	N°. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
EQ 501	Tópicos Especiais em Engenharia Química 1 - Termodinâmica Aplicada ao Processamento do Petróleo	2	0	2	30	

Pré-requisitos EQ 099 Termodinâmica Química; EQ 246 Computação na Engenharia Química	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
--	---------------	--	-----------------	--

Equações de estado. Caracterização termodinâmica de frações de petróleo. Termodinâmica do contínuo. Predição e correlação de propriedades termodinâmicas do petróleo. Equilíbrio de fases de misturas complexas de hidrocarbonetos. Deposição de asfaltenos e ceras. Comportamento de misturas água-hidrocarboneto. Equilíbrio de fases em reservatórios.

- Motivação
 - 1.1. Objetivos da disciplina
 - 1.2. Ferramentas da Termodinâmica Aplicada
 - 1.3. Termodinâmica e a indústria do petróleo
- 2. Caracterização termodinâmica de frações de petróleo
 - 2.1. Constituintes dos fluidos de reservatório
 - 2.2. Separação do tipo SARA
 - 2.3. Caracterização PNA
 - 2.4. Densidade relativa
 - 2.5. Curva de destilação
 - 2.6. Predição da composição de frações de petróleo
- Termodinâmica do contínuo
 - 3.1. Conceitos
 - 3.2. Aplicabilidade aos fluidos de petróleo
 - 3.3. Caracterização de misturas complexas
 - 3.4. Misturas semicontínuas
 - 3.5. Aplicação no cálculo flash
- 4. Predição e correlação de propriedades termodinâmicas do petróleo
 - 4.1. Correlações generalizadas
 - 4.2. Massa molar
 - 4.3. Temperatura crítica e pressão crítica
 - 4.4. Fator acêntrico
 - 4.5. Viscosidade
- 5. Equilíbrio de fases de misturas complexas de hidrocarbonetos

- 5.1. Black oils
- 5.2. Volatile oils
- 5.3. Retrograde gases
- 5.4. Wet gases
- 5.5. Dry gases
- 6. Deposição de asfaltenos e ceras
 - 6.1. Impacto para a indústria do petróleo
 - 6.2. Precipitação de ceras
 - 6.3. Modelo das fases sólidas múltiplas
 - 6.4. Equilíbrio sólido-líquido-vapor
 - 6.5. Efeito da composição e da pressão na precipitação de ceras
 - 6.6. Deposição de asfaltenos
 - 6.7. Teorias sobre a deposição de asfaltenos
- 7. Comportamento de misturas água-hidrocarboneto
 - 7.1. Composição da água de reservatório
 - 7.2. Solubilidade da água no gás natural
 - 7.3. Solubilidade da água em hidrocarbonetos
 - 7.4. Tensão interfacial água-hidrocarboneto
 - 7.5. Formação de hidratos
- 8. Equilíbrio de fases em reservatórios
 - 8.1. Equilíbrio de fases sob a ação de campos gravitacionais
 - 8.2. Equilíbrio de fases em superfícies curvas
 - 8.3. Equilíbrio de fases em meios porosos
- 9. Introdução aos pacotes comerciais de simulação de uso na indústria petrolífera
 - 9.1. Objetivos
 - 9.2. A evolução dos simuladores e a indústria do petróleo
 - 9.3. Recursos disponíveis para a indústria do petróleo

Exercícios propostos para serem resolvidos com o simulador ASPEN

BIBLIOGRAFIA	4	BA	ÁSICA	

- 1. McCain Jr., W. D., 1990. "The Properties of Petroleum Fluids", 2a edição, Pennwell Books.
- Firoozabadi, A., 1999. "Thermodynamics of Hydrocarbon Reservoirs", McGraw-Hill, New York.
- 3. Ahmed, T. H., 1989. "Hydrocarbon Phase Behavior", Gulf Publishing Company, Houston.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
	·
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAM	A DE COMPONENTE CURRICULAR					
TIPO DE O	COMPONENTE (Marque um X na opção)					
x Disciplin Atividad Monogr	le complementar	Estági Prátic Módu	a de ensino			
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)					
OBRIGA	ATÓRIO X ELET	TIVO			OPTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Horá	ria Semanal	N°. de Créditos	C. H. Global	Período
Courgo	None	Teórica	Prática	N . de creditos	C. 11. G.00M	Terroue
EQ 500	INTRODUÇÃO À ENGENHARIA QUÍMICA	2	0	2	30	
Pré-requisitos		Co-Rec	quisitos	Requ	uisitos C.H.	
Unitárias; Introdução Químicos; CONTEÚDO I 1. A l 2. Int 3. Int 4. Int Introdução BIBLIOGRAF Introdução 1999 - ISE	lução à Engenharia; 2 - O DEQ; 3 5 - Introdução aos Reatores Químico o à Modelagem de Processos Químico gentaria a uma Indústria de Processo errodução às Operações Unitárias; rodução aos Reatores Químicos; rodução aos Processos Químicos Orgâ o a Modelagem de Processos; IA BÁSICA o à Engenharia Química / Nilo Índio do BN 85-7193-012-0	os; 6 - Inticos; 8 - s Químico	orgânico	aos Proces ăo ao Contr	sos Químico ole de Pro- ências : Peti	os; 7 - cessos robrás

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na o	pção)	
x Disciplina Atividade complementar Monografia	Estágio Prática de ensino Módulo	
STATUS DO COMPONENTE (Marque um X n	na opção)	
OBRIGATÓRIO	x ELETIVO	OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horá	ria Semanal	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
EQ 329	CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS	2	4	4	90	

Pré-requisitos	EQ 328 CONTROLE ESTATÍSTICO DE QUALIDADE	Co-Requisitos		Requisitos C.H.	
----------------	---	---------------	--	-----------------	--

EMENTA

Microbiologia alimentar: separação e identificação dos principais microrganismo patógenos e saprofitos deterioradores de alimentos e bebidas. Análise físico-química de alimentos: determinação da composição centesimal e de substâncias químicas ou de ensaios físicos que possibilitam avaliar a qualidade de alimentos e bebidas e estabelecer padrões. Microscopia alimentar: objetivando detectar alterações, falsificações ou sujidades nos alimentos. Cereais. Farinhas. Massas e Biscoitos. Bebidas Fermentadas. Bebidas Destiladas. Condimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 01. Bacteriologia alimentar: métodos analíticos de identificação de bactérias em alimentos.
- 02. Micologia alimentar: métodos analíticos de identificação de fungos filamentosos em alimentos.
- 03. Micologia alimentar: métodos analíticos de identificação de leveduras em alimentos.
- 04. Microscopia de alimentos: determinação microscópica de bactérias, fungos, filamentosos, leveduras, protozoários.
- 05. Microscopia de alimentos: Detecção microscópica de insetos parasitos e de elementos histológicos estranhos ao produto ou de sugilidade inorgânicas ou orgânicas fora dos padrões permitidos.
- 06. Amostragem: composição centesimal.
- 07. Estudos das técnicas para determinação da unidade, proteínas (separação de eletroforese) aminoácidos, carboidratos, sais minerais vitaminas C, A e D.
- 08. Determinação de contaminantes: Ag, Ar, Cu, Ni, etc.
- 09. Análise de: leite e derivados; óleos e gorduras; frutas e hortaliças, cereais, canas e seus produtos; pescados e seus produtos; bebidas e condimentos.
- 10. Matérias primas básicas: açúcar, sal, leites, ovos, manteiga, gorduras, hidrogenadas, vinagres, farinha de trigo, farinha de mandioca.
- 11. Produtos químicos e conservantes: nitratos, nitritos, sulfitos, ácido cítrico, ácido tartárico, ácido málico, ácido ascórbico, ácido benzóico, ácido sórbico, benzoatos, sorbatos, carbonatos, pectinas, outros conservantes, estabilizantes, acidulantes, etc.
- 12. Determinação de atividades enzimáticas em enzimas naturais e coadjuvantes de processos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BEUX. Atlas de Microscopia alimentar: vegetais, editora Varela, 1977.

Compênio da Associação Brasileira das Industrias da Alimentação (ABIA);

CHAVES, J.B.P. Controle de Qualidade para Industrias de Alimentos (Princípios Gerais). Universidade Federal de Viçosa, 1980, 48p.

ENEO, S. J. Manual de Controle Higiênico Sanitário de alimentos 4º ed., editora Varela, 2001. FERREIRA. Controle de Qualidade em Sistema de Alimentação Coletiva, Editora Varela 2002. FRANCO, B.D.G.; LADGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo, Atheneu, 1996, 128p. MOREIRA, J.M.B. Controle de Qualidade na Industria Alimentar/ Concepção Moderna. Brasília, STI/CIN/CEPAI, 1985.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos, São Paulo: Loyola,1987. 445p. Saúde Pública, São Paulo.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
A SCINIATUDA DO CHEEE DO DEDADTAMENTO	A SCINIATUD A DO COODDENIADOD DO CUDSO OU ÁDEA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

PROGRAM	A DE COMPONENTE CURRICULAR					
TIPO DE O	COMPONENTE (Marque um X na opção)					
x Disciplin Atividad Monogra	le complementar	Estág Prátic Módu	a de ensino			
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)					
OBRIGA	ATÓRIO X ELET	IVO			OPTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Horária Semanal		N°. de Créditos	C. H. Global	Período
coungo	1,0110	Teórica	Prática			
EQ 427	TECNOLOGIA DOS FERTILIZANTES MINERAIS	2	4	4	90	
D () ::						
Pré-requisitos	EQ 098 QUÍMICA ANALÍTICA	Co-Re	quisitos	Requ	uisitos C.H.	

EMENTA

Fertilizantes nitrogenados, fosfatados, potássicos e mistos. Química e fabricação. Microelementos. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

TEORIA:

- 1. Introdução. Origens e desenvolvimento do uso os fertilizantes comerciais. Primeiras descobertas conducentes ao uso do fertilizante com materiais usados nos séculos XIX e XX. Fertilizantes. Definição. legislação.
- 2. Produção e consumo dos fertilizantes no mundo e no Brasil. Fertilizantes fosfatados. Matéria prima. Apatia e fosforita.
- 3. Os macronutrientes: N,P,K. Introdução, importância, disponibilidade no solo.
- 4. Flotação. Fundamentos e técnicas. Flotação de fosfatos. Classificação de fertilizantes fosfatos. Fertilizantes fosfatados simples. Transporte e manuseio dos fosfatos naturais. Preparação dos fosfatos naturais. Esmagamento ou moagem primária. Moagem fina ou secundária. Equipamento de classificação.
- 5. Coletores de pó. Manufatura do superfosfato simples. O ácido sulfúrico como matéria prima para a produção do superfosfato. Transporte e armazenamento do ácido sulfúrico.
- 6. Manufatura do super simples. Preparação da matéria prima. Produção do superfosfato. Operações adicionais. O H_2SO_4 . Transporte e armazenagem: reações que ocorrem. Cálculos estequimétricos. Indices técnico-analíticos P_2O_5 livre, solúvel em H_2O e assimilável. Fluxograma da manufatura do super simples. Reator Monticatine. Reator Moritz. Standoert. Armazenamento e acondicionamento do superfosfato.
- 07. Granulação de fertilizantes fosfatos e compostos. Granulação de sólidos. Granulado de tambor. Granulador de prato inclinado. Ácido fosfórico. Manufatura do ácido fosfórico termoelétrico.
- 08. Manufatura do ácido fosfórico pelo processo úmido. Processo Dorr. Concentração do ácido fosfórico. Ácido superfosfórico. Superfosfato triplo. Manufatura do supertriplo. Fertilizantes compostos. Fosf. de NH₄.
- 09. Manufatura do fosfato de amônio. Termofosfatos. Manufatura dos termofosfatos. Processo TVA. Amônia. Preparação do gás de síntese. Purificação do gás de síntese. Síntese de amônia. Produção do SA.
- 10. Compressão do gás de síntese. Síntese de amônia. RA/amônia anidra como fertilizantes. Armazenamento, estocagem e transporte de amônia. Distribuição da amônia. Produção do SA.

- 11. Uréia- Base teórica para a síntese da uréia. Matéria prima. Equipamentos. O reator de síntese, o compressor de CO₂. Outros equipamentos. Prilling. Armazenamento e ensacamento. Processos de manufatura. Processo Kellog.
- 12. Fertilizantes líquidos. Fertilizantes nitrogenados líquidos. Fertilizantes compostos líquidos. Fertilizantes potássicos. Processamento mecânico dos minerais de potássio. Projeto Taquari-Vassouras.
- 13. Fertilizantes mistos. Compatibilidade dos fertilizantes para misturas. Estabilidade dos fertilizantes compostos durante o armazenamento. Armazenamento, ensacamento e expedição de fertilizantes mistos. Microelementos. Significação bioquímica dos microelementos. Produção e utilização de fertilizantes contendo microelementos. PRÁTICA:
- 1. Determinação de P₂O₅ total de solúvel em ácido cítrico a 2% na fosforita Paraíba pelo método colorimetrico vanadomolibdico.
- 2. Flotação de fosfato.
- 3. Manufatura do superfosfato simples. Cálculo estequiométricos. Preparação e pesagem da matéria prima.
- 4. Produção do superfosfato triplo.
- 5. Manufatura de termofosfatos alcalinos.
- 6. EXCURSSÃO CURRICULAR (três dias): ARACAJU: Petromisa Complexo Industrial Mina de cloreto de potássio. Nitrofertil. Fabricação de amônia e ureia, SANTA LUZIA, AL: Profertil Fabricação de ácido sulfúrico, superfosfato simples e triplo, fosfato de amônio e granulação de fertilizantes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SHREVE, R.N., BRINK Jr., J.A.I ndústria de processos químicos. Rio de Janeiro:Guanabara Dois, 1980.

EPSHTEIN, D. Fundamentos de tecnologia química, Editorial Mir, Moscou

REVISTAS

Fertilizer international

Chemical engineering

Chemical Engineering News

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA	A DE	COMPONENTE	CURRICUL	AR
----------	------	------------	----------	----

TIPO DE O	COMPONENTE (Marque um X na opção)									
x Discipling Atividad Monogr	de complementar		Estági Prática Módu	a de ensin	o					
STATUS D	OO COMPONENTE (Marque um X na opção)									
OBRIG.	ATÓRIO X ELET	TIVO						PTATIVO		
DADOS DO	COMPONENTE									
Código	Código Nome		Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos		C. H. Glo	bal	Período	
		Т	eórica	Prátic	a					
EQ 253	PROCESSOS DE SEPARAÇÃO		2	2		3		60		
Pré-requisitos	EQ 338 CINÉTICA E CÁLCULO DE REATORES HETEROGÊNEOS		Co-Rec	quisitos			Requ	nisitos C.H.		
EMENTA 1 Nature:	za do Processo;		•							
2. Balanço	o e Modelagem;									
	as e Equipamentos. PROGRAMÁTICO									
BIBLIOGRAF	<u>ia básica</u> DGAR, T. F. & HIMMELBLAU, D. M.,	Ont	imizati	on of	Ch	emical	Proc	ess Mo	Gra	w_Hill
	84;	Opt		011 01	011	Ciriloai	1 100	,000, 1410	Oiu	vv 1 11111,
	JDD, D. F. & POWERS, G. J. & SIIROO				•			ntice-Ha	all, 1	973;
	HREVE, R. N. & BRINK Jr, J. A., Indústr ERRY, R. H. & CHILTON, C. H., Chemid						S ;			
	ENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	<u> </u>					COLEC	GIADO DE O	TIDS	
DETARTAME	INTO A QUE PENTENCE A DISCHIERVA			HOMOL	ООЛ	DOTELO	COLEC	JIADO DE C	JUKS	
ASSINATURA	DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		A	SSINATU	RA E	OO COORD	ENADO	OR DO CURS	SO OU	ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

110011111	TEL COM ONE WIE COMMODELIN									
TIPO DE C	COMPONENTE (Marque um X na opção)									
x Disciplin Atividad Monogra	le complementar		Estágio Prática Módul	de ensino	o					
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)									
OBRIGA	ATÓRIO x ELET	IVO					c	PTATIVO		
DADOS DO	COMPONENTE									
Código	Nome	Carga Horária Semanal		al	N°. de Créditos		C. H. Global		Período	
<u> </u>	1.00	Teór	rica	Prátic	a					
EQ 251	MODELAGEM DE REATORES	3		1		3		60		
Pré-requisitos			Co-Rea	uisitos			Reau	isitos C.H.		

EMENTA

Reatores não ideais. Distribuição de tempos de resistência. Modelos de reatores fluido-sólido. Modelos de reatores fluido-fluido. Modelos de reatores trifásicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 01. Efeitos de mistura em reatores guímicos.
- 02. Distribuição de tempo de resistência.
- 03. Modelo de reator em escoamento tubular com dispersão.
- 04.Combinação de reatores não ideais.
- 05. Modelos de reatores gás-sólido unidimensional
- 06. Modelos de reatores gás-sólido pseudo-homogêneos. Bidimensionais pseudo-homogêneos.
- 07. Modelos de reatores gás-sólido unidimensionais heterogêneos.
- 08. Modelos de reatores gás-sólido bidimensionais heterogêneos.
- 09. Escoamento bifásico.
- 10. Modelos de colunas de borbulhamento.
- 11. Modelos de reatores trifásicos.
- 12. Modelo de reator a leito de lama.
- 13. Modelo de reator a leito gotejante.
- 14. Sistemas a leito imerso com borbulhamento.
- 15. Modelo de reatores a leito fluidizado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- LEVENSPIEL, O. Engenharia das Reações Químicas. Cinética Química Aplicada -Volume 1, Editora Edgard Blucher Ltda. 1974
- FOGLER, H. S. Elements of Reaction Engineering Second edition, Prentice-Hall PTR, 1992
- 3. SMITH, J. M. Chemical Engineering Kinetics Third Edition Editora McGraw-Hill Book Co., 1981
- FIGUEIREDO, J. L., F. Ramoa Ribeiro, Catálise Heterogênea, Ed. Calouste Gulbenkian, Edição 1987.
- 5. WHITE, M. G., Heterogrnous Catalysis. New Jersey: Prevince Hall, 1990.
- 6. CLARCK, A., The Chemisorptive Band. New York: Acadmic Press, 1976
- 7. GATES, B. C., J. R. Katzer, and G. C. A. Shuit, Chemistry of Cataliytic Processes. New York, McGraw-Hill, 1979.
- 8. ANDERSON, J. R. And M. Boudart, eds. Catalytsis: Science and Tecnology, \$ vols. New York.

Springer-Verlag. 19881 and 1983.

- 9. BUTT, J. B. And E. E. Petersen, activation, Reactivacion and Poisoning of Catalysis. New York. Academic Press, 1988.
- 10.LEVENSPIEL, O. The Chemical Reactor Omnibook, OSU Book Stores, 2ª dição, 1989.
- 11.VILLERMAUX, J., Génie de la Réaction Chemique Conception et Functionement des

Reacteurs - Téc. et Doc. Lavoisier, 2ª Edição, Paris, 1993. Heterogeneous catalysis and catalytic reactors can be found in and in fellowing journals: Advances in catalysis, journal of catalysis, and catalysis reviews.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE O	COMPONENTE (Marque um X na opção)					
x Discipli Atividad Monogr	de complementar	Estági Prátic Módu	a de ensino			
STATUS E	OO COMPONENTE (Marque um X na opção)				
OBRIG	ATÓRIO x	ELETIVO			PTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Horária	Semanal	Nº. de Créditos	C. H. Global	Pe
		Teórica	Prática			ĺ

Pré-requisitos ME 333 TRANSMISSÃO DE CAL	OR 1 Co-Requisitos	Requisitos C.H.	
--	--------------------	-----------------	--

EMENTA

Matérias-primas. Extração. Processos para obtenção do álcool e da aguardente. Destilação. Retificação e desidratação. Armazenagem. Máquinas e equipamentos. Alcooquímica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1. Importância do álcool na economia brasileira. A crise energética mundial. O álcool como combustível renovável, alternativa brasileira para a substituição do petróleo. Matéria-prima para a alcoolguímica. O programa proálcool.
- 2. Obtenção do álcool por via química (petroquímica) e biológica. Fermentação de açucares e hidrólise e fermentação de amido e celulose
- 3. Fermentação alcoólica: Matérias primas classificação. Matérias-primas utilizadas na região composição-armazenamento-obtenção e tratamento-decomposição. Bioquímica-produtos secundários e sub-produtos. Acidentes da fermentação.
- 4. Leveduras-classificação: Morfologia e citologia-nutrição. Reprodução fatores que alteram o rendimento da fermentação. Outros micro-organismos envolvidos na fermentação alcoólica. Seleção e conservação de culturas industriais.
- 5. Fermentação industrial: Equipamentos: dimensionamento e funcionamento-processos industriais: clássico por cortes de melle contínuo. Preparo e condução do fermento. Cinética da fermentação-curva de crescimento-fases de fermentação.
- 6. Destilação: Conceitos básicos-considerações teóricas-diagrama das fases-azeotropismo e misturas azeotrópicas. Destilação simples ou periódica e sistemática. Aparelhos industriais utilizados: alambiques e colunas de destilação-rendimento da destilaria. Retificação: teoria de Sorel e Barbet colunas de retificação. Desidratação: Processos químicos e físicos, processos azeotrópico.
- 7. Aparelhos para fabricação de álcool hidratado industrial, fino e extra fino aparelho para fabricação de álcool anidro. Aparelho para fabricação de aguardente.
- 8. Destilaria autonoma: Recepção e descarga de canas- preparação e moagem- tratamento do caldo. Geração de vapor. Geração de energia elétrica. Cálculos da capacidade e potência requeridas pelos equipamentos. Descrição e funcionamento dos equipamentos.
- 9. Balanço térmico de uma destilaria autônoma. Consumo de vapor das máquinas e equipamentos. Geração de vapor com combustível disponível: o bagaço da cana. Balanço material.
- 10. Alcoometria: Processos alcoométricos Alcoômetro de Gay-Lussac e alcoômetro INPM.

Tabelas alcoométricas-cálculos.

- 11. Utilidades: Água para diversas finalidades-tratamento. Ar comprimido energia elétrica. Segurança: contra acidentes pessoais e segurança operacional dos equipamentos. Especificação do material adequado e instalação adequada direcionada para preservar riscos de incêndios e explosões.
- 12. Fabricação do álcool e poluição do meio ambiente. Produção de vinhoto poder poluente do vinhoto compromisso do químico com a natureza processos industriais que objetivam diminuir a produção de vinhoto concentração do vinhoto aplicação do vinhoto na fértil irrigação transformação do vinhoto em proteína.
- 13. Alcooquímica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Borzani, Walter, Schmidell, Willibado, Lima, Urgel de Almeida e Aquarone, Eugênio. Biotecnologia Industrial.. Volumes 2 e 3. Editora Edgard Blücher. São Paulo, 2001;

Carioca, José Osvaldo Beserra e Arora, Harbans Lal. Biomassa: Fundamentos e Aplicações Tecnológicas. Universidade Federal do Ceará. 1984;

Cooperativa de Produtores de Cana, Açúcar e Álcool do Estado de São Paulo Ltda. Fermentação. 1987;

Cooperativa de Produtores de Cana, Açúcar e Álcool do Estado de São Paulo Ltda. Destilação. 1987;

Amorim, Henrique V. e outros. Processos de fermentação alcoólica: seu controle e monitoramento. Centro de Biotecnologia Agrícola. ESALQ / USP. 1989;

Zago, Edvaldo A. e outros. Métodos Analíticos para o controle da produção de Álcool. Centro de Biotecnologia Agrícola. ESALQ / USP. 1989;

Conn, Eric E. e Stumpf, P.K. Introdução à Bioquímica. Editora Edgard Blucher. Sãp Paulo, 1975; Lyons, T.P., Kelsall, D.R. e Murtagh, J.E The Alcohol Textbook. Nottingham University Press. 1995;

Mutton, Márcia Justino Rossini, ed. Aguardente de cana: Produção e Qualidade. Jaboticabal, FUNEP. 1992;

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque u	m X na opção)	
x Disciplina Atividade complementar Monografia	Estágio Prática de ensino Módulo	
STATUS DO COMPONENTE (Marqu	ne um X na opção)	
OBRIGATÓRIO	x ELETIVO	OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
EQ 208	TECNOLOGIA DO AÇÚCAR 2	4	2	5	90	

Pré-requisitos ME 333 TRANSMISSÃO DE CALOR	Co-Requisitos		Requisitos C.H.		1
--	---------------	--	-----------------	--	---

EMENTA

Cana: Extração. Purificação do caldo. Concentração. Cozimentos. Centrifugação. Secagem. Armazenagem. Processo de elaboração do açúcar cru, cristal e refinação. Contabilidade açucareira. Análise gerais e especiais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1. Nomenclatura usada na indústria açucareira.
- 2. Pagamento de cana/tonelada de sacarose.
- 3. Balanço de materiais nas moendas embedição.
- 4. Fluxograma das fábricas de açúcar demerara e cristal.
- 5. Fluxograma das fábricas de açúcar de mel invertido e da ref. De açúcar.
- 6. SULFITO CALEAÇÃO DECANTAÇÃO.
- 7. Eficiência, fabricação, número de eficiência e número de eficiência da casa. Caldeira.
- 8. Eficiência geral da fabricação. Perdas determinadas e indeterminada.
- 9. Decantação e clarificação.
- 10. Cálculo da fibra reduzida a 12,5% fórmula SJM.
- 11. Filtração do lodo (cachaça).
- 12. Química da evaporação.
- 13. Limpezas dos evaporadores.
- 14. Premissas sobre cozimento.
- 15. Embebição/cálculo da produção de bagaço.
- 16.- Material em elaboração base 96, eficiência, tempo perdido.
- 17.- Diluição de massa/cálculo do mel final e processo.
- 18.- Fluxo de vapor/águas condensadas.
- 19.- Problema balanço de pol em relação as moendas.
- 20.- Cálculo do tamanho da semente e do cristal/cálculo percentual de semente.
- Centrifugação e armazenagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAIKOW, W. E. Manufacture e Refinig of Raw Sugar. 2º ed., Elsevier, Amsterdan, 1982.

DELGADO, S. V. Calculo Azucarero, Imp. Martinez, Santa Elena, 1953.

FALCÃO, R. N. & CASTRO, S. B. Tecnologia do Açúcar, Apostila 1985.

FALCÃO, R. N. & CASTRO, S. B. Engenharia Açucareira – Apostila 1989

HAUSBRAND, E. Evaporating, Condensing Cooling Apparatus, London, Scott, Greenwood & Soon, 1916.

HONIG, P. Princípios de Tecnologia Azucareira. Compania Editorial Continental S. A. Tomo I, II, e III, 1974.

HUGOT, E. Manual de Engenharia Açucareira. Editora Mestre, São Paulo, V 1e2 1975.

JENKINS, G. H., Introduction to Cane Sugar Technology, Elsever Amsterdan, 1966

MARAFANTE, L. J. Tecnologia da Fabricação do Álcool e do açúcar, Ìcone, São Paulo, 1993.

MEAD, G. P. & CHEN, J. C. P. Cane Sugar Handbook. Editora Jonh Wiley & Sons, 10° ed., N.Y. 1977.

PAYNE, J. H. Operações Unitárias na Produção de Açúcar de cana. Editora Nobel / Stab, 1990.

PERK, P. G. M. The Manufacture of Sugar for Sugarcane. Sugar Milling Research Institute, Durban, 1973.

RODGER, N. & DEER, N. Cane Sugar 2º ed., Londres, 1938.

SPENCAR, E. M. Manual de Fabricantes de Azucar de Cana e Químicos Azucareiros. Jonh Wiley & Sons Inc., Londres.

WEBRE, A. L. & ROBINSON, C. S. Evaporation. The Chemical Calog. N. Y. 1926.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque	e um X na opção)	
x Disciplina Atividade complementar Monografia	Estágio Prática de ensino Módulo	
STATUS DO COMPONENTE (Mar	rque um X na opção)	
OBRIGATÓRIO	x FLETIVO	OPTATIVO

DADOS DO COMPONENTE

Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
		Teórica	Prática			
EQ 207	TECNOLOGIA DO AÇÚCAR 1	4	2	5	90	

Pré-requisitos ME 333 TRANSMISSÃO DE CALO	R Co-Requisitos	Requisitos C.H.	
---	-----------------	-----------------	--

EMENTA

Maquinaria utilizada na indústria do açúcar. Descarga de cana. Navalhas. Desfibradores. Esteiras. Tamisações. Aquecedores. Decantadores. Filtros. Moendas. Caldos. Tratamento físicos e químicos. Evaporadores, tachos. Cristalizadores do açúcar. Centrífugas. Secador. Ensocamento. Balanço térmico. Projeto de instalações e equipamentos. Geradores de vapor.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1. PREPARO DA CANA:
- 1.1. Recepção da cana.
- 1.2. Armazenamento. Tipos. Dimensionamento.
- 1.3. Preparo da cana. Navalhas. Tipos dimensionamento. Capacidade e cálculo da potência. Niveladores. Capacidade e potência.
- 1.4. Desfibradores. Tipos. Dimensionamento.
- 1.5. Mesa alimentadora. Tipo. Acionamento. Capacidade. dimensionamento.
- 1.6. Esteira da cana. Principal, secundária, borracha, dimensionamento. potência.
- 1.7. Eletroímã.
- 1.8. Ponte rolante, monovia, graus, garras, tombadores, basculadora, capacidade, dimensionamento e potência.
- 2. MOENDAS:
- 2.1 Esmagador.
- 2.2 Castelo.
- 2.3 Alimentação convencional. Queda Donnely. Alimentação forçada, Press Roll e Top Roll.
- 2.4 Rolos de moendas, Ranchuras, Meschaert, Chevons,
- 2.5 Pressão das moendas. Sistema hidráulico. Acumulador. Ewards. compressor.
- 2.6 Dimensionamento dos eixos dos rolos e eixos das engrenagens.
- 2.7 Mecais. Tipos.
- 2.8 Velocidade das moendas. Velocidade habitual. Velocidade econômica.
- 2.9 Capacidade das moendas. Fórmulas. Traçado de Vipols.
- 2.10 Regulagem das moendas. Cálculo do volume em trânsito. Abertura de entrada e saída.
- 2.11 Potência absorvida.
- 2.12 Acionamento. Tipos. Máguinas. Turbinas e vapor. Acionamento com motor elétrico.
- 3. PURIFICAÇÃO DO CALDO:
- 3.1 Sulfitação. Tipos. Dimensionamento. Capacidades.
- 3.2 Mexedeiras. Tipos. Dimensionamento. Capacidade.

- 3.3 Aquecedores. Tipos. Dimensionamento. Capacidade.
- 3.4 Decantação. Tipos. Dimensionamento. Capacidade. Potência absorvida.
- 3.5 Flotados. Tipos. Dimensionamento. Capacidade. Potência absorvida.
- 3.6 Filtros. Tipos. Capacidade. Funcionamento. Potência absorvida.
- 4. EVAPORADORES:
- 4.1 Definições. Tipos.
- 4.2 Balanço de material.
- 4.3 Cálculo das quedas de pressão.
- 4.4 Cálculo da superfície de aquecimento.
- 4.5 Pré-Evaporador. Capacidade. Dimensionamento.
- 4.6 Sangria.
- 4.7 Balanço térmico.
- 4.8 Traçado do espelho.
- 4.9 Águas condensadas.
- 4.10 Gases incondensáveis.
- 4.11 Ligações entre caixas.
- 4.12 Dimensionamento. Cálculo do múltiplo-efeito.
- 4.13 Ligações entre caixas.
- 5. CONDENSADORES:
- 5.1 Tipos. Funcionamento. Capacidade.
- 5.2 Dimensionamento, Capacidade.
- 5.3 Bomba de vácuo.
- 5.4 Hidro-ejetores e ejetores a vapor.
- 5.5 Garrada separadora de respingos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAIKOW, W. E. Manufacture e Refinig of Raw Sugar. 2º ed., Elsevier, Amsterdan, 1982.

DELGADO, S. V. Calculo Azucarero. Imp. Martinez, Santa Elena, 1953.

FALCÃO, R. N. & CASTRO, S. B. Tecnologia do Açúcar, Apostila 1985.

FALCÃO, R. N. & CASTRO, S. B. Engenharia Açucareira – Apostila 1989

HAUSBRAND, E. Evaporating, Condensing Cooling Apparatus, London, Scott, Greenwood & Soon, 1916.

HONIG, P. Princípios de Tecnologia Azucareira. Compania Editorial Continental S. A. Tomo I, II, e III. 1974.

HUGOT, E. Manual de Engenharia Açucareira. Editora Mestre, São Paulo, V 1e2 1975.

JENKINS, G. H., Introduction to Cane Sugar Technology, Elsever Amsterdan, 1966

MARAFANTE, L. J. Tecnologia da Fabricação do Álcool e do açúcar, Ìcone, São Paulo, 1993.

MEAD, G. P. & CHEN, J. C. P. Cane Sugar Handbook. Editora Jonh Wiley & Sons, 10° ed., N.Y. 1977.

PAYNE, J. H. Operações Unitárias na Produção de Açúcar de cana. Editora Nobel / Stab, 1990.

PERK, P. G. M. The Manufacture of Sugar for Sugarcane. Sugar Milling Researsh Institute, Durban. 1973.

Durban, 1973.	
RODGER, N. & DEER, N. Cane Sugar 2º ed., Londres,	1938.
SPENCAR, E. M. Manual de Fabricantes de Azucar de	
& Sons Inc., Londres.	·
WEBRE, A. L. & ROBINSON, C. S. Evaporation. The C	Chemical Calog. N. Y. 1926.
DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU AREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE O	COMPONENTE (Marque um X na opção)							
x Disciplina Estágio Atividade complementar Prática de ensino Monografia Módulo								
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)							
OBRIGATÓRIO X ELETIVO OPTATIVO								
DADOS DO COMPONENTE								
Código	Nome	Carga Horá	ria Semana Prática	N°. de Cré	éditos	C. H. Glo	bal	Período
EQ 509	PROCESSOS QUÍMICOS DE TRATAMENTO DE EFLUENTES	4	0	4		60		
Pré-requisitos	QF 001 Química Geral 1	Co-Rec	quisitos		Requ	iisitos C.H.		
Ementa Ecologia. Poluição de águas. Procedimentos gerais de controle da poluição das águas. Técnicas de caracterização de despejos. Qualidade das águas de despejo. Processos Avançados de Tratamento de Efluentes Industriais. Processos Oxidativos. Processos Redutores. Processos Eletroquímicos. Adsorção , Precipitação e Floculação. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Introdução aos Processos Avançados de Tratamento de Efluentes. Ecologia. Poluição de águas Qualidade das águas de despejo Procedimentos gerais de controle da poluição das águas. Técnicas de caracterização de despejos Processos Oxidativos Avançados. Oxidação utilizando O3 e O3/UV, H2O2, H2O2/UV, Benefícios de Fenton, dos POA. Fotocatálise. Reatores Fotoquímicos. Processos redutores. Processos Eletroquímicos Precipitação. Adsorção								
BIBLIOGRAFIA BÁSICA Braile, P. M. and Cavalcanti, J.E.W. Manual de Tratamento de Águas residuárias Industriais. São Paulo. CETESB.1979. 764p Baird, C. Química Ambiental. New Yorl. 2nd ed. 2002.556p F.L.Burton. Wastewater Standard Methods for the examination of Water and Waster water. Ed. APHA.19 Ed. 1995.1108p Engineering. Treatment, Disposal and Reuse. Metcalf & Eddy, Inc. 1979.1334p Manahan, S. E. Fundamentals of Environmental Chemistry.CRC Press LLC 2nd ed. 2001.1003p DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA					08p 3p			





PROCRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

I KOGKA	VIA DI	E COMI ONENTE CURRICU	LAK					
TIPO DE	COM	IPONENTE (Marque um X na	a opção)					
x Discip Ativid Mono	lade cor	nplementar		Está Práti Mód	ca de ensino			
STATUS	DO C	OMPONENTE (Marque um 2	X na opção)					
x OBRI	GATÓI	RIO	ELET	IVO			PTATIVO	
DADOS D	O CO	MPONENTE						
Código		Nome		Carga Ho	rária Semanal	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
Coungo				Teórica	Prática	Tr : de creditos		
EQ754	PI	ROCESSAMENTO DE A	LIMENTO	4		4	60	
Pré-requis	itos		Co-Requisitos	s		F	Requisitos C.H.	
EMENTA								
		diz respeito aos seguinte por aplicação de calor, pr						
		COMPONENTE						
		diz respeito aos seguinte por aplicação de calor, pr						
METODOLO	OGIA							
A discip	lina	tem como objetivo inte	egrar o alun	o com o	conhecim	nento teórico	fundamenta	ido do
		de alimentos, de forma a						
		empreender as operações						
		nínimo de alimentos, as o						
		u para alterar a sua qualid						
		ementares que fazem parte						
AVALIAÇÃ								
Aplicação semestre.		provas e/ou seminários	sobre Process	samento d	le Alimento	os a serem r	ealizados dui	rante o
CONTEÚDO	PROG	RAMÁTICO						

Tópico 01 – Processamento em temperatura ambiente

- Preparação de matérias-primas (limpeza, seleção, classificação, descascamento);
- Redução de tamanho (redução de tamanho de alimentos sólidos e emulsificação e homogeneização de alimentos líquidos);
- Mistura e moldagem (teoria, aplicação, equipamentos);
- Separação e concentração dos componentes dos alimentos (centrifugação, filtração, extração, concentração por membranas);
- Tecnologia das fermentações e enzimas (fermentação, tecnologia enzimática).
- Irradiação (teoria, aplicação, efeitos, equipamentos);
- Processamento por meio de campos elétricos, alta pressão hidrostática, luz ou ultrassom (teoria, efeitos, equipamentos);

Tópico 02 – Processamento por aplicação de calor

- Branqueamento (teoria, aplicações, efeitos, equipamentos);
- Pasteurização (pasteurização de alimentos embalados, pasteurização de líquidos a granel, efeitos, equipamentos);
- Esterilização pelo calor (no recipiente, processo asséptico, aplicações, efeitos, equipamentos);
- Evaporação e destilação (teoria, aplicações, efeitos, equipamentos);
- Extrusão (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Desidratação (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Forneamento e assamento (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Fritura (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos):
- Aquecimento dielétrico, ôhmico e infravermelho (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos).

Tópico 03 – Processamento por remoção de calor

- Resfriamento (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Noções de armazenagem e embalagem em atmosfera controlada ou modificada;
- Congelamento (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Liofilização (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);

Tópico 04 – Operações pós-processamento

- Cobertura ou empanamento (materiais de cobertura, aplicadores de cobertura, empanamento);
- Noções de embalagem (teoria, tipos de materiais, impressão, interações embalagem-alimento, considerações ambientais);
- Enchimento e fechamento dos recipientes (recipientes rígidos e semi-rígidos, recipientes flexíveis, tipos de máquinas seladoras, embalagens encolhíveis e esticáveis, embalagens contra adulterações, rotulagem, conferência de peso, detecção de metais);

Manuseio, estocagem e distribuição de materiais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos- princípios e prática, Ed. Artmed, 2006;
- GEANKOPLIS, C. J. Transport Processes and Separation Process Principles (Includes Unit Operations), 4a Ed, Pearson Education Inc., 2008.
- McCABE, W.; SMITH, J.; HARRIOTT, P. Unit Operations of Chemical Engineering, 7a Ed., McGraw Hill, 2005.
- SEADER, J.D.; HENLEY, E.J. Separation Process Principles, 2^a Ed., Wiley, 2005.
- HABERT, A.C.; BORGES, C.P.; NÓBREGA, R. Processos de Separação por Membranas, Editora E-Papers, 2006.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ENGENHARIA QUÍMICA	ENGENHARIA QUÍMICA
	-
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção) X Disciplina Prática de Ensino Módulo Monografia Trabalho de Graduação								
	STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção) OBRIGATÓRIO X ELETIVO OPTATIVO							
DADOS DO COMPONENTE								
Código	Nome	Carga H	Iorária	Nº. de	C. H. Global	Período		
		Teórica	Prática	Créditos				
EQ773	Fontes Renováveis de Energia	45	15	3	60			
Pré-requisitos	EQ105-Química Inorgânica 1	Co-Requisitos			Requisitos C.H.			
EMENTA					•			
	dade, Fontes Alternativas de Ene (quantificação, monitoramento e							
	aplicações destas energias em prod							
		•		•				
OBJETIV	O (S) DO COMPONENTE							
formas de a	A presente disciplina tem por objetivo apresentar ao aluno as energias sustentáveis, com seus impactos, formas de aplicação e caracterização dos processos de geração. A interdisciplinaridade e correlação entre as formas de energia e suas aplicações na área da engenharia química e ambiental farão parte do foco deste curso.							
METODO	METODOLOGIA							
A disciplina será proferida através de aulas expositivas, com uso de quadro branco com piloto e computador com vídeo projetor (data-show), além de aulas experimentais em laboratório e visita à unidades instaladas (usinas de biodiesel, biogás ou solar ou ainda à parques eólicos).								
AVALIAÇÃO								
A avaliação será realizada através de provas (exames escritos), apresentação de seminários e relatórios de práticas laboratoriais e de vistas.								
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO								
Introdução								
Sustentabilidade								
Energia e Poluição Ambiental								
Energias Renováveis								
Energia Solar Térmica - Fundamentos								

Energia Solar Fotovoltáica - Fundamentos

Instrumentação e Quantificação Solar

Energia Eólica - Fundamentos

Componentes, Tipos de Turbinas e Sistemas de Controle

Instrumentação e Quantificação Eólica

Monitoramento da Radiação

Monitoramento da velocidade e direção do vento

Visita Parque Eólico de Gravatá

Fundamento da Digestão Anaeróbia

Biogás – Produção e Parâmetros de Controle

Sistemas de Geração e Purificação

Ensaios BMP

Biodiesel – Fundamentos e Aplicações

Produção de Biodiesel

Análise de Biodiesel

Visita Usina Biodiesel Caetés (CETENE)

Produção de Álcool

Álcool de 2ª Geração

Energia Maremotriz

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

TOMALSQUIM, M.T. Energia Renovável- Hidráulica, Biomassa, Eólica, Solar, Oceânica. EPE. 452p. 2016.

PINHO, JT, GALDINO, M.A. Manual de Engenharia para Sistemas Fotovoltáicos. CEPEL/CRESESB. 530p. 2014.

DUTRA, R. Energia Eólica – Princípios e Tecnologia. Cepel 58p. 2008.

KARLSSON, T. Manual básico de biogás. Lajeado: Ed. da Univates, 68p. 2014.

SILVA, R.B.R., SERRA, J.C.V. Revisão de Biomassas para Produção de Etanol de Segunda Geração. Engenharia Ambiental - Espírito Santo do Pinhal , v. 14, n. 1, p. 16-25. 2017.

IPEA. Sustentabilidade Ambiental no Brasil: biodiversidade, economia e bem-estar humano. Brasília: Ipea, 640 p. 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

M. Pérez-Martínez, M^a. J. Cuesta-Santianes, J. A. Cabrera Jiménez. Energía Solar Térmica – Informes Tecnicos CIEMAT. Disponível em http://www.ciemat.es/portal.do?TR=A&IDR=1&identificador=460.

Ministério das Cidades. TECNOLOGIAS DE DIGESTÃO ANAERÓBIA COM RELEVÂNCIA PARA O BRASIL SUBSTRATOS, DIGESTORES E USO DE BIOGÁS. PROBIOGÁS. 86p. 2015. Disponível em : https://www.giz.de/en/downloads/probiogas-tecnologias-biogas.pdf

MURAKAMI, L.S.N.A., BOMBANA, G.A. AFFONSO, G.S. Processo produtivo do etanol de segunda geração usando bagaço de cana-de-açúcar.

Disponível em http://www.fecilcam.br/anais/x eepa/data/uploads/13-alimentos/13-02.pdf

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEEE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE O	COME	ONENTE (Marque um X na op	ção)					
X Discip Ativida Monog	ade con	nplementar		Mó	tica de Ensino dulo balho de Graduação			I
STATUS I	DO CO	OMPONENTE (Marque um X na	a opç	ao)				
OBRIG	GATÓR	RIO		X ELETIVO			OPTATIVO	
DADOS DO	O COM	MPONENTE						
Código		Nome		Carga	Horária	N°. de Créditos	C. H. Global	Período
coungo		10110		Teórica	Prática	TV : de creditos		
EQ777	De	egradação e Estabilização o Polímeros	de	30	15		45	
Pré-requisito	os			Co-Requisitos	Não		Requisitos C.H.	Não
EMENTA								
Aspectos gerais da degradação e da estabilização polimérica. Mecanismos da degradação e estabilização polimérica. Ensaios e métodos de acompanhamento da degradação e da estabilização polimérica.								
OBJETIVO (S) DO COMPONENTE Promover a reflexão, o raciocínio, a organização e a consolidação dos conhecimentos a respeito da degradação e da estabilização dos sistemas poliméricos.								
METODOLOG	GIA							
Aulas expositivas em Datashow e quadro. Apresentação de seminários. Dinâmicas e exercícios. Aplicações, na prática, de métodos de avaliação dos efeitos da degradação, bem como a caracterização da estabilização polimérica após utilização de aditivos adequados.								
AVALIAÇÃO)							
As notas se decorrer da Serão ofere	rão c disci cidas	avaliações de 2ª chamad	a po	nderal, os pes	os de cada ati			s no
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO								
CONCEITOS BÁSICOS SOBRE POLÍMEROS RELACIONADOS COM A DEGRADAÇÃO (Classificação de polímeros, Blendas poliméricas e compósitos, Reações de polimerização, Grau de cristalinidade, Formas de processamento)								

processamento)
TIPOS DE REAÇÕES DE DEGRADAÇÃO (Cisão de cadeias e reticulação, Degradação sem cisão de cadeias, Auto-oxidação, Despolimerização, Copolímeros)

FORMAS INDEPENDENTES DE INICIAÇÃO DAS REAÇÕES DE DEGRADAÇÃO Térmica, Fotoquímica, Radiação de alta energia

FORMAS ASSOCIADAS DE INICIAÇÃO DAS REAÇÕES DE DEGRADAÇÃO (Mecânica e termo-mecânica, Química, foto e química, termo e química, Stress-cracking)

A DEGRADAÇÃO EM SISTEMAS POLIMÉRICOS MULTICOMPONENTES:BLENDAS E COMPÓSITOS

(Efeito das interações entre os componentes da blenda, Compósitos e agentes de acoplamento)

BIODEGRADAÇÃO DE POLÍMEROS (Introdução: o que é a biodegradação? Polímeros biodegradáveis, Cargas e agentes de reforço biodegradáveis e plásticos oxo-biodegradáveis)

ENSAIOS E MÉTODOS DE ACOMPANHAMENTO DOS PROCESSOS DE DEGRADAÇÃO – CONCEITOS INTRODUTÓRIOS (BÁSICO): envelhecimento ambiental ou envelhecimento acelerado; acompanhamento térmicos; espectroscópicos; medida da variação da massa molar; ensaios mecânicos. Aspectos Gerais sobre estabilizantes

ESTABILIZANTES E ANTI-OXIDANTES (O modo de ação dos estabilizantes, estabilizantes primários e secundários, Solubilidade, migração e estabilidade química dos aditivos estabilizantes)

FOTOESTABILIZANTES E OUTROS ADITIVOS ESTABILIZANTES (Fotoestabilizantes, Desativadores de metais, Antiácidos e estabilizantes para PVC).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DE PAOLI, M. A. Degradação e Estabilização de Polímeros, 2ª versão on-line (revisada), 231 p. 2008

CANEVAROLO JÚNIOR, Sebastião V. **Ciência dos polímeros:** um texto básico para tecnológicos e engenheiros. 3. ed., rev. e ampl. São Paulo: Artliber, 2010. 280 p. ISBN 8588098105 (broch.).

INNOCENTINI-MEI, Lucia Helena; MARIANI, Pilar Drummond Sampaio Corrêa. **Visão geral sobre polímeros ou plásticos ambientalmente degradáveis (PADs).** [S.I.: s.n., 2005?]. 41 p. Número de chamada: **668.9 I58v FOL (CTG)**

EMANUEL, N.M.; BUCHACHENKO, A.L. Chemical physics of polymer degradation and stabilization. London: Elsevier Applied Science, 1987

LOKENSGARD, Erik. Plásticos industriais: teoria e aplicações. São Paulo: Cengage Learning, 2013. xxiii, 616 p. ISBN 9788522111879 (broch.). Número de chamada: 668.4 L836p (CTG)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CANEVAROLO JÚNIOR, Sebastião V. (Coord.). **Técnicas de caracterização de polímeros.** São Paulo: Artliber, 2004. 448 p. ISBN 8588098199 (broch.).

RODOLFO JUNIOR, Antonio; NUNES, Luciano Rodrigues; ORMANJI, Wagner. Tecnologia do PVC. São Paulo: Braskem, 2002. 399 p. ISBN 8571650144 (enc.)

MILES, D. C. (Derek Cyril).; BRISTON, J. H. (John Herbert). Tecnologia dos polimeros. São Paulo: Ed. da Universidade de Sao Paulo: Poligono, 1975.. 573p. Número de chamada: 668.42 M643t (CCS) (CTG)

FRIED, J.R. Polymer Science and Technology. 2nd ed. New Jersey: Prentice Hall, 2003.

HAMID, S. H. (Ed.). Handbook of Polymer Degradation. 2nd ed. USA: Society of Plastics Engineers, 2000.

JELLINEK, H.H.G. Degradation and Stabilisation of Polymers. Amsterdan: Elsevier, 1983.

KOENIG, J.L. Spectroscopy of Polymers. 2nd. ed. London: Elsevier Applied Science, 1999.

CHARLESBY, A. Atomic Radiation and Polymers, Pergamon Press Ltda. 556p.1960.

CHEREMISINOFF, Nicholas P., Handbook engineering polymeric materials. New York: Marcel Dekker, c1997., 881p. ISBN 082479799X: (enc.) Número de chamada: 668.9 H236 (CTG)

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
-	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

,	TIPO DE C	OMPONENTE (Marque um X na opção)							
2	Disciplin Atividad Monogra	e complementar		Está; Práti Mód	ca de en	sino			
5	STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção	0)						
OBRIGATÓRIO X ELETIVO OPTATIVO									
DA	DOS DO C	OMPONENTE							
	Código	Nome	(Carga Horár	ia Semar	nal	N°. de Créditos	C. H. Global	Período
			Те	eórica	Pı	ática			
	EQ770	Instrumentação e Metrologia Industrial		2				45	
•							•	•	
Р	ré-requisitos			Co-Requ	isitos			Requisitos C.H.	
						1			
S D C Ti P In C M M M E	ímbolos efinições alibração pos de eropagaç certeza onceitos etrologia	tos para controle de processos: gráficos e Identificação dos instas e conceitos metrológicos fundado de dispositivos de medição e receivos de medição; ão de erros de medição; de medições; a básicos de metrologia dimensida de massa e pressão, a de temperatura, a de força, a de tempo e frequência, de repetibilidade e reprodutibilidado componente	trume amen monito onal;	ntos. tais; oramer		s instr	rumentos.		
Fo	rmação do	s alunos no conteúdo de instrumentação e	e metrol	logia indu	strial				
	ГОDOLOGIA	•		<u> </u>					
		as de quadro negro e giz							
	2. Aulas com uso de retroprojetor								
	3. Aulas com software Matlab								

AVALIAÇÃO

- 1. Prova escrita
- 2. Elaboração de programas computacionais

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1. Sistema Internacional de Unidades.
- 2. Instrumentos para controle de processos: Classificação dos instrumentos.
- 3. Símbolos gráficos e Identificação dos instrumentos.
- 4. Instrumentos de pressão.
- 5. Instrumentos de temperatura.
- 6. Instrumentos de nível.
- 7. Instrumentos de vazão.
- 8. Elemento final de controle
- 9. Aplicações da metrologia.
- 10. MEDIDAS: Variação. Exatidão. Precisão.
- 11. CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS: RBC.
- 12. CALIBRAÇÃO: Dispositivos de medição.
- 13. PADRÕES E RASTREABILIDADE METROLÓGICA
- 14. REQUISITOS E NORMAS
- 15. METROLOGIA DIMENSIONAL
- 16. METROLOGIA DE MASSA E PRESSÃO
- 17. METROLOGIA DE TEMPERATURA
- 18. METROLOGIA DE FORÇA
- 19. METROLOGIA DE TEMPO E FREQÜÊNCIA
- 20. REPETIBILIDADE E REPRODUTIBILIDADE

AGOSTINHO, O. L., RODRIGUES, A.C.S., LIRANI, J., TOLERÂNCIAS, DESVIOS E ANÁLISE DE DIMENSÕES, ED. EDGARD BLÜCHER, 1977.

BALBINOT, ALEXANDRE & BRUSAMARELLO, INSTRUMENTACAO E FUNDAMENTOS DE MEDIDAS - VOLUME 1, EDITORA: LTC EDITORA, NÚMERO DE PÁGINAS: 490, EDIÇÃO: 1, 2006, ISBN (10): 8521614969, ISBN (13): 9788521614968.

BALBINOT, ALEXANDRE & BRUSAMARELLO, INSTRUMENTACAO E FUNDAMENTOS DE MEDIDAS - VOLUME 2, EDITORA: LTC EDITORA, NÚMERO DE PÁGINAS: 672, EDIÇÃO: 1, 2007, ISBN (10): 8521615639, ISBN (13): 9788521615637.

BIBBERO, R. J., "MICROPROCESSORS IN INSTRUMENTS AND CONTROL", JOHN WILEY & SONS. 1977.

BOLTON, WILLIAM, INSTRUMENTACAO E CONTROLE, EDITORA: HEMUS, ISBN: 852890119X, EDIÇÃO: 1, 2002, NÚMERO DE PÁGINAS: 197.

DIECK, R. H., MEASUREMENT UNCERTAINTY - METHODS AND APPLICATIONS, INSTRUMENT SOCIETY OF AMERICA, 1992.

DOEBELIN, E. O., "MEASUREMENT SYSTEMS APPLICATION AND DESIGN", MCGRAW-HILL BOOK COMPANY, NEW YORK, 1975.

DOEBLIN, E. O., MEASUREMENTS SYSTEMS: APPLICATION AND DESIGN, MCGRAW HILL, 1990.

GOMIDE, F. A. C. & NETTO, C. M. L., "INTRODUÇÃO À AUTOMAÇÃO INDUSTRIAL INFORMATIZADA", EBAI, 1986.

INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL, VOCABULÁRIO INTERNACIONAL DE TERMOS FUNDAMENTAIS E GERAIS DE METROLOGIA, DUQUE DE CAXIAS-RJ, 2012.

MANUAL DE INSTRUMENTAÇÃO, VOL. 0 A 16, INSTITUTO BRASILEIRO DO PETRÓLEO, 1988.

MATHIAS, ARTUR CARDOZO. VÁLVULAS: INDUSTRIAIS, SEGURANÇA, CONTROLE: TIPOS, SELEÇÃO, DIMENSIONAMENTO. ARTLIBER, 2008.

MONTGOMERY, D. C., DESIGN AND ANALISYS OF EXPERIMENTS, LIBRARY OF CONGRESS, 1996.

MOORE, J. A., "DIGITAL CONTROL DEVICES", ISA PRESS, 1986.

SOUZA, ANTONIO CARLOS ZAMBRONI DE/PINHEIRO, CARLOS ALBERT MURARI, INTRODUÇÃO À MODELAGEM, ANÁLISE E SIMULAÇÃO, 1ª EDIÇÃO, 2008, INTERCIENCIA EDITORA, ISBN 8571931887, ISBN-13 9788571931886

WILLIAMS, T. J., "THE USE OF DIGITAL COMPUTERS IN PROCESS CONTROL", ISA PRESS.

- 1. Babatunde, O. A. & RAY, W. H., Process Dynamics, Modeling and Control, Oxford Press, N. Y., 1994
- 2. Bequette, Wayne B., Process Control: Modeling, Design and Simulation, Prentice-Hall, Englewood Cliff, NY, 2003
- 3. Chau, Pao C., Process Control: A First Course with MATLAB (Cambridge Series in Chemical Engineering), Cambridge University Press; 1 edition (August 26, 2002)
- 4. Dorf, Richard C., Sistemas de Controle Modernos, LTC, 2009
- 5. Marlin, T. E., Process Control Designing Processes and Control-Systems for Dynamic Performance. McGraw-Hill International Ed. 1995.
- Seborg, D.E. e T.F. Edgar. D.A. Mellichamp, Process Dynamics and Control. Wiley, New York, 2010) Principles and Practice of Automatic Process Control Smith C.A., Corripio A.B. John Wiley & Sons, 1985.
- 7. Stephanopaulos, G. Chemical Process Control: An introduction to theory and practice. Prentice-Hall, Englewood Cliff, NY, 1984

]	<u>DEPARTAMENTO A</u>	Q	UE	PER'	ΓEΝ	NCE	Α.	DISC	CIPL	JIN A	١
г				_				_			

Departamento de Engenharia Química

HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ACADÊMICOS

DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)								
Ativ	Atividade complementar Módulo							
Mo	Monografía Trabalho de Graduação							
STATUS D	O COMPONENTE (Marque um X na opção)						
OBRIGATÓRIO X ELETIVO OPTATIVO								
DADOS	DADOS DO COMPONENTE							
Código	Nome	Carga H	Iorária	N°. de	C. H. Global	Período		
		Teórica	Prática	Créditos				
EQ776	Gestão da Produção Industrial	60	0	4	60			
Pré-requisitos	EQ723-Processos Químicos 1 EQ724-Processos Químicos 2	Co-Requisitos			Requisitos C.H.			
EMENTA	A							
	da produção; 2-Planejamento e co	•						
	ão e controle da produção (PPCP);567 - Gestão de pessoas;8 -Gestão	•			•			
,	participação na gestão da produçã		-		*			
	de gestão da produção.	,	B	F,	·, · · · · · · · · · · · · · ·	,		
OBJET	OBJETIVO (S) DO COMPONENTE							
Apresenta	r as principais ferramentas de gestão	aplicadas na ir	ndústria.					
METOI	DOLOGIA							
Aulas teoi	ricas, seminários, estudos de caso							
AVALIAÇÃO								
Apresentação de trabalhos para cada componente da ementa.								
CONTE	EÚDO PROGRAMÁTICO							
	1- GESTÃO DA PRODUÇÃO							
 Conceito, evolução e componentes dos sistemas produtivos. Planejamento e controle da capacidade produtiva. 								
 Planejamento e controle da capacidade produtiva. Arranjo físico e fluxo dos processos. 								
	 Gestão de operações. 							
Localização de instalações								

• Técnicas e ferramentas de administração da produção e dos materiais.

- CONCEITO DE CHÃO DE FÁBRICA.
- APONTAMENTO DA PRODUÇÃO.
- CUSTO DA MÁQUINA.
- INDICE OEE

2- PLANEJAMENTO E CONTROLE DE PRODUÇÃO

- Previsões.
- Planejamento das necessidades de Materiais.
- Administração da cadeia de suprimentos.
- Sistemas Just-intime.
- Estratégia de manufatura.
- Fatores críticos de sucesso.
- Caracterização da função planejamento da produção nas Organizações.
- Técnicas de Planejamento da Produção

3- GESTÃO DE ESTOQUES

- O papel dos estoques na empresa;
- Tipos de estoque;
- Custo dos estoques (cálculo de lote econômico);
- Classificação ABC dos estoques;
- Negociações em sistemas de suprimento organizacional;
- Estoques de segurança;
- Nível de serviço e sua influência nos estoques;
- Sistemas de controle dos estoques.

4- PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO E CONTROLE DA PRODUÇÃO (PPCP) –

- Conceitos,
- Funções,
- Princípios e objetivos do PPCP,
- Hierarquia e Correlação com outros setores na empresa,
- Ferramentas de Programação,
- Planos de Produção,
- Calendário de Planejamento,
- Fichas Técnicas.
- Apuração de Consumo,
- Projeção de Capacidade produtiva, projeção de custos industriais,
- Projeção de produção em MIX de produtos,
- Controle de Eficiência,
- Indicadores de Desempenho Produtivo.

5- GESTÃO DA QUALIDADE

- Definições de qualidade orientadas ao cliente e qualidade como uma estratégia competitiva.
- O envolvimento dos trabalhadores: a mudança cultural e o desenvolvimento de recursos humanos Conceitos e evolução da qualidade;
- Gestão da qualidade total;
- Evolução;
- Características;
- Ferramentas da qualidade; Fluxograma; Diagrama de causa e efeito; Histograma; Gráfico de controle; Folha de checagem; Gráfico de Pareto; Brainstorming, observação instantânea, 5W2H; Brainstorming; Observação instantânea; 5W2H; Mapeamento de processo; 5'S, KAIZEN, KANBAN; 5'S; Kaizen; Kanban; PDCA; Seis sigma; Perspectiva estratégica do Seis Sigma
- Estudo das principais normas: (9001; 14001; 18001).
- Indicadores de Oualidade:
- Controle Estatístico do Processo;
- Auditoria no sistema de Gestão;
- Programas de Melhoria da Qualidade.
- Melhoria contínua: o processo de solução de problemas, o ciclo PDCA e os círculos de controle da qualidade
- Sistemas de garantia de qualidade e seus conceitos.
- Os custos da má qualidade: custos da prevenção, custos de inspeção, custos de falhas internas e externas.

6- GESTÃO DA MANUTENÇÃO

- Evolução da Função Manutenção.
- Fator Humano da Manutenção.
- Introdução à Confiabilidade: medidas de confiabilidade e distribuições de tempo de vida. Confiabilidade de componentes em série e Paralelo.
- FMEA e FTA.
- Organização e Planejamento da Manutenção.
- Manutenção Preventiva x Manutenção Corretiva.
- Inspeção periódica e manutenção em grupos de equipamentos.
- Estudo dos tempos de manutenção.
- Determinação de intervalo ótimo de manutenção.
- Manutenção Produtiva Total
- A Relação da Gestão da Manutenção com outros Sistemas de Gestão: Qualidade, Meio ambiente, Saúde e Segurança e Responsabilidade Social
- Sistemas de Informação Ligados à Manutenção.
- Terceirização da Manutenção

7- GESTÃO DE PESSOAS

- Importância e evolução da área de recursos humanos.
- Políticas, objetivos e visão sistêmica da administração de recursos humanos.
- Os subsistemas de administração de recursos humanos: provisão, aplicação, manutenção, desenvolvimento e monitoramento.
- Gestão estratégica de pessoas.
- Responsabilidade social empresarial.

8- GESTÃO DE PROJETOS APLICADA À PRODUÇÃO

- Conceitos
- Definições (PMBOK).
- Características dos Projetos.
- A Gestão de projetos.
- Processos e áreas de conhecimento.
- Ciclo de vida.
- Critérios de escolha: Incertezas e Complexidade.
- Gestão da integração de projetos: áreas.
- Formalização do projeto.
- Composição, Monitoramento e Encerramento.
- Gestão de escopo e do Tempo.
- Utilizando o MS Project no gerenciamento de Projetos.
- Gestão de Recursos, da Qualidade, de Custos, de Risco.
- Comunicação.
- Aquisições

9- A AUTOMAÇÃO E A INSDUSTRIA 4.0 E SUA PARTICIPAÇÃO NA GESTÃO DA PRODUÇÃO

10- SISTEMAS DE GESTÃO INTEGRADOS

- Fundamentos, Características E Princípios Dos Sistemas De Gestão Integrados;
- Impacto Da Normalização Dos Sistemas Sobre As Organizações;
- Beneficios Dos Sistemas De Gestão Integrados;
- Implantação E Gerenciamento De Sistemas Foco No ERP;
- Auditoria De Sistemas De Gestão;
- O Quadrilátero Da Excelência Em Sistemas De Gestão: Qualidade/Segurança E Saúde No Trabalho/Meio Ambiente /Responsabilidade Social

11- DEFINIÇÕES E IMPLANTAÇÃO DE SISTEMAS COMPUTACIONIAS PARA GESTÃO dA PRODUÇÃO

- ERP (Enterprise Resource Planning)
- MRP (Materials Requirements Planning)
- MES (Manufacturing Execution Systems)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CAON, M. et al. Planejamento, Programação e Controle da Produção. Atlas, 2007.
- CHASE, R; JACOBS, F. R; SOUZA, T C F. Administração da Produção e de Operações. Bookman, 2009.
- CORREA, H. L e CORREA C. A. Administração da Produção e Operações: Edição Compacta. Atlas, 2006.
- CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas. Campus, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- PMI. PMBOK Guia do Conjunto de Conhecimentos em Gerenciamento de Projetos. Project Management, 2009.
- GIDO, J; CLEMENTS, J. P. Gestão de Projetos. Cengage, 2007.
- TEIXEIRA, Gilnei et. al. Gestão Estratégica de Pessoas. FGV, 2005.
- JURAN, Joseph M. A qualidade desde o projeto. 2ª edição. Thomson Pioneira.
- VIEIRA FILHO, Geraldo. Gestão da Qualidade Total. Ed. Alínea, 2007.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
Engenharia Química	Engenharia Química
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA	A DE COMPONENTE CURRICULAR					
X Discipli	de complementar	Estág Prátic Módu	a de ensino			
	O COMPONENTE (Marque um X na opção) ATÓRIO X ELETIVO	O		Ol	PTATIVO	
DADOS DO	COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Ho Teórica	orária Semanal Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Períod
EQ744	INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DO PETRÓLEO	02	00	02	30	
Pré-requisitos			Co-Requisitos		Requisito C.H.	os
atividades de complementa Sistemas de producção de la Introdução de la Prospecção de Perfuração de Perfuração de Perfuração de Reservató de Reservató de Processan de la Proce	conomia do petróleo. Formação geológica da terra. Ca cadeia produtiva do petróleo exploração, deseração de poços, avaliação de formação, elevação naturorodução de petróleo. ROGRAMÁTICO o ao Petróleo Histórico. Constituintes do Petróleo Composo de Petróleo Métodos geológicos (geologia de superficio de Petróleo Métodos geológicos (geologia de superficio de Equipamentos da sonda de perfuração Colunas de Perfo o e reservas de petróleo e gas no Brasil e no mundo(Inclos Fluidos de perfuração Operações normais de perfuração o e escoamento Interno A coleta e o tratamento/processar rios Classificação Tipos de fluidos produzidos (óleo, águnento primário de fluidos. A BÁSICA	npenho e ral e artifi osição mação (dia e, de subsuração Broui Pré-sal o Operação mento de fua e gás) M	desenvolvime cial, processan gênese, catagê aperfície e aero cas. e Shale oil /Sha es especiais de luidos. A recup fecanismos de	nese, metagênes fotogrametria) la le gas) O Macroperfuração peração secunda produção Estim	vatórios, perfuransporte, distributes e e metamorfis Métodos. oprocesso de. ria Injeção de a ativa de.	rração ribuição smo)
	A BASICA AS Fundamentos de Engenharia de Petróleo. Interciência	Dotuolo: 4 -	2001 ICDN 0	25 7102 046 5	I D DAVE	
	s of Reservoir Engineering. Elsevier, 2001. ISBN 0-444			55-/19 <i>5</i> -040-5	L. P. DAKE	
DEPART	AMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOGA	ADO PELO COLE	GIADO DE CUR	SO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO





DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRA	MA DE COMPONENTE CURRICULAI	R					
TIPO DE	COMPONENTE (Marque um X na opç	ção)					
x Discip Ativid Mono	lade complementar		M	ática de Ensino ódulo abalho de Gradua	ção		I
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um X na	opção)					
OBRI	GATÓRIO	X EI	LETIVO			OPTATIVO	
DADOS D	O COMPONENTE						
Código	Nome		Carga Ho	rária Semanal	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
			Teórica	Prática			
EQ172	TECNOLOGIA DAS ÁGUA	\S	2	0	2	30	-
		1				1	
Pré-requisitos	3	Co-Rec	quisitos			Requisitos C.H.	-
	nto de águas industriais e domé . Efluentes.	ésticas.	Reutiliza	ção. Água	de circulação	o da refriger	ação e
CONTEÚDO	PROGRAMÁTICO						
1) <u>Orig</u>	<u>gens das águas.</u>						
2) <u>Imp</u>	<u>ureza das águas.</u>						
	<u>lise das águas.</u>						
	<u>ureza das impurezas da água.</u>						
5) <u>Proc</u>	cesso de purificação da água.						
6) Trat	amento de água das caldeiras.						

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

7) Uso de resinas.

- 1. MACÊDO, Jorge Antônio Barros de. Águas & águas. São Paulo: Varela, 2001. 505 p. ISBN 8590156818 (broch.)
- 2. SPERLING, Marcos von. Introducao a qualidade das aguas e ao tratamento de esgotos. 2.ed. rev. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 1998.. 243 p. (Principios do tratamento biologico de aguas residuarias; 1) ISBN (broch.).
- 3. DI BERNARDO, Luiz; Associacao Brasileira de Engenharia Sanitaria.. Metodos e tecnicas de tratamento de agua. Rio de Janeiro: ABES, 1993.. 2v. ISBN I SBN 85-7022-111-8 (v.1).
- 4. LEME, F.P. Teoria e Técnicas de ratamento de Água, São Paulo. CETESB, 1979.
- CARLI, de R.A. Tratamento de Água para Caldeiras, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ROSSIN, Antonio Carlos.; AZEVEDO NETTO, José M. de; Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental (SP).; Associacao dos Funcionarios da Companhia de Tecnologia de Saneamento; Ambiental.. Tecnica de abastecimento e tratamento de agua. 3a ed. -. Sao Paulo: CETESB: ASCETESB, 1987

- 2. Di Bernardo, Luiz. Métodos e técnicas de tratamento de água. Rio de Janeiro, ABES, 1993. 2 Volumes. 1994, 114p.
- 3. Richter, C. A., Tratamento de Lodos de Estações de Tratamento de Água. São Paulo, Ed. Edgard Blücher Ltda, 2001. 102p.
- 4. Habert, Alberto Cláudio; Borges, Cristiano Piacsek; Nóbrega, Ronaldo. Processos de Separação por Membranas. Editora e-papers. 1° edição, 2006. 180 p., ISBN 85-76500-5X-X
- 5. Langlais, B. et al. (1991). Ozone in Water Treament: Application and Engeneering. American Water Works Association Research Foundation e Compagnie Générale des Eaux.
- 6. Normas Técnicas do CONAMA, CETESB, MINISTÉRIO DA SAÚDE.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE	_	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA		
	_	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

<u>PROGI</u>	RAMA DE (COMPONENTE CURRICULAR	<u>{</u>					
TIPO	DE COMP	ONENTE (Marque um X na op	oção)					
A	X Disciplina Prática de Ensino Atividade complementar Módulo Monografía Trabalho de Graduação							
STAT	TUS DO CO	OMPONENTE (Marque um X n	a opção)					
	OBRIGATÓR	IO	X ELETIV	/O		OPTATIVO)	
DADO	S DO COM	IPONENTE						
Código		Nome	Carga	Horária	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período	
			Teórica	Prática				
Q629		ogias Limpas e ção da Poluição	2 0		2	30		
Pré-rec	auisitos		Co-Requisitos			Requisitos	C.H.	

Caracterização de poluentes e de impactos. Magnitude do impacto da atividade produtiva no meio ambiente. Prevenção da poluição e tecnologias limpas: Aspectos Tecnológicos: substituição de materiais e produtos, modificação de processos, eficiência energética. Minimização de resíduos: redução de volume, redução de toxicidade, redes de transferência de massa. Reuso e reciclagem. Embalagem e transporte. Procedimentos gerenciais. Programa de Minimização de Resíduos. Auditoria de resíduos. Análise microeconômica. Obstáculos. Projetando para o meio ambiente: Ecoeficiência e Fator 10. Análise de ciclo de vida. Ecologia industrial: Integração da cadeia produtiva para minimização de resíduos. Conceito de poluição zero. Economia ecológica: Valoração do meio ambiente. Padrões de consumo. Capacidade de suporte do planeta. Meio ambiente e competitividade industrial.

OBJETIVO (S) DO COMPONENTE

Capacitar o estudante para identificar riscos, aspectos e impactos ao meio ambiente e controlar os riscos com o foco na produção mais limpa e prevenção da poluição, com minimização do consumo de recursos materiais, água, energia e outras utilidades e minimização da geração de resíduos. Pretende-se capacitar o estudante para se adequar às exigências legais e contratuais nas atividades profissionais, com ênfase na mudança de paradigmas e no comportamento pró-ativo.

METODOLOGIA

Aulas expositivas com quadro e projetor, enfatizando os conceitos e sua aplicação em problemas práticos e industriais. Apresentação de vídeos. São realizadas atividades práticas em aula envolvendo uma situação real. O aluno é incentivado a expor suas idéias sobre o assunto em questão. ATIVIDADES DISCENTES: Participação das aulas teóricas e atividades práticas; Leitura de textos disponibilizados no material didático; Assistir e fazer resumo dos vídeos. Entregar no prazo os trabalhos de casa solicitados.

AVALIAÇÃO

São três avaliações com pesos iguais, sendo duas provas individuais sem consulta e um trabalho em equipe na forma de projeto. Pode haver mini-testes valendo 1,0 cada. Se houver 01 mini-teste a prova valerá 9,0. É previsto um exame final apenas para os alunos que não atingiram a média 7,0. Atividades na sala de aula e trabalhos não valem nota, mas podem ajudar em casos de necessidade.

ROTEIRO PARA O PROJETO: Elaboração de projeto de melhoria de desempenho ambiental de um produto, processo ou atividade, incluindo itens a seguir. Equipe: 2 alunos, no máximo 04 alunos. Forma de entrega: 1) Apresentação em Power point na sala e entraga neste formato via email; 2) Relatório em Word via email e impresso. Tamanho do relatório 10 páginas + figuras e fotografias. Usar o mínimo necessário de recursos naturais: espaço entre linhas simples, papel A4, margens 2,5x2x2x2 cm, fonte Times New Roman 12, imprimir em frente e verso. Etapas do projeto: Cabeçalho (não precisa de capa): UFPE/DEQ, Nome da disciplina, Nome dos alunos, assinatura dos alunos, Título do projeto. Resumo com no máximo 10 linhas (na pg.1). Sumário (na pg.1). 1. Introdução: contexto, importância, justificativa (POR QUE); 1.1 Objetivo geral e objetivos específicos (O QUE foi feito); 2.Metodologia: (COMO) foi feito o trabalho . 3. Fundamentos



Teóricos: 3.1 Legislação sobre o tema, 3.2 Fundamentos consolidados; 4. Revisão da Literatura (revisão bem resumida de artigos da literatura técnica). 5. Resultados; 5.1 Descrição do processo; 5.2 Identificação e Quantificação de entradas e saídas; 5.3 Fluxograma do processo; 5.4 Balanço de massa e de energia (balanço simplificado); 5.5 Elaboração e definição de indicadores de desempenho ambiental para o seu estudo de caso; 5.6 Identificação de impactos ambientais associados as entradas e saídas do processo; 5.7 Qualificação dos impactos econômicos e ambientais; 5.8 Tecnologias de tratamento e disposição atualmente usadas (fim de tubo); 5.9 Identificação de oportunidades de minimização; 5.10 Como atingir Fator 10 (política integrada do produto); 5.11 Avaliação econômica preliminar das novas tecnologias recomendadas; 6. Conclusão. 7. Referências. 8. Apêndices (material produzido por você) e Anexos (material da literatura).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1) Questões e Conseqüências de hábitos pessoais e da indústria; Exemplos de controle; Mudança de paradigma; Pró-Atividade; Prevenção; QSMS-RS; Objetivos do curso. Casos históricos de acidentes ambientais; 15 Diretrizes SMS; Desvio, Incidente, Acidente, Pirâmide de Bird.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (continuação)

- 2) Responsabilidades legais: Const. Federal, CLT, Convenções OIT, Instruções normativas, Portarias, Leis Meio Ambiente. Códigos Civil e Penal. Atividade: como reduzir impacto ambiental no cotidiano: Implantar Reciclagem em casa: a) Comprar lixeira p lixo seco reciclável; b) Programar destino adequado (Emlurb; Catador; Supermercado); c) Planejar coleta e destino do lixo químico (óleo fritura, lâmpada, pilhas, eletronicos); d) Medir o lixo reciclavel de 01 semana (peso ou volume); e) Fazer relatório do seu programa de reciclagem.
- 3) Magnitude do impacto da atividade produtiva no meio ambiente: Equação mestra do impacto ambiental, crescimento histórico e cenários futuros. Fator 10, Evolução dos meios de controle da poluição. Princípios ambientais e legislação ambiental. Prioridades de intervenção. O desafio do Desenvolvimento Sustentável para os setores produtivos. Papel do profissional.
- 4) Caracterização de poluentes e de impactos: Poluentes convencionais e poluentes tóxicos. Impactos no ar, água e solo. Impactos globais, regionais e locais. Impactos no meio físico e meio biótico. Transferência e concentração de poluentes na cadeia alimentar. Video A Historia das Coisas.
- 5) Pegadas de carbono. Padrões de consumo. Capacidade de suporte do planeta.

Método CNTL. Exemplos de Tecnologias Limpas.

- 6) Exemplos de Prevenção da Poluição. Video Obsolescência programada
- 7) Métodos de controle. Prevenção da poluição. 1. Controle na Fonte; 2. Fim de Tubo. 3. no Meio. 4. Na pessoa. Prevenção da poluição e tecnologias limpas: Aspectos Tecnológicos: substituição de materiais e produtos, modificação de processos, eficiência energética. Minimização de resíduos: redução de volume, redução de toxicidade, redes de transferência de massa. 4Rs: Recusa, Redução, Reuso e reciclagem. Embalagem e transporte. Procedimentos gerenciais. Programa de Minimização de Resíduos.

Metodologia e temas para o projeto. Os alunos devem formar as equipes.

- 8) Análise de ciclo de vida, para inventário, para impacto, para melhoria.
- Aplicação dos conceitos de ecologia Industrial, PML e ACV para projetar produtos e processos limpos. Metas e escopo. Inventário. Impactos. Análise para melhoria. Limitações. Estudos de caso.
- 9) Ecologia industrial: Integração da cadeia produtiva para minimização de resíduos. Conceito de poluição zero. Desmaterialização, Liberação da natureza. Descarbonificação do processo produtivo. Capacidade de suporte do planeta. Meio ambiente e competitividade industrial. Economia ecológica: Valoração do meio ambiente. Meio ambiente e competitividade industrial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Kiperstok, A. Viana, A., Torres, E., Meira, C., Bradley, S.P., (2002), Prevenção da Poluição, Senai RJ.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1. LaGrega,MD; Buckingham,PL; Evans,JC; The Environmental Resources Management Group (1994): Hazardous waste mangement. 1st ed. McGraw-Hill, Singapore. 1146 pages.
- 2.Andrade, JCS; Marinho, MMO; Kiperstok, A (2001): Diretrizes para uma politica nacional de meio ambiente focada na produção limpa: elementos para discusão. Bahia Análise & Dados v10, n04, 326-332.
- 3.Fernandes, JVG; Gonçalves, E; Andrade, JCS; Kiperstok, A (2001): Introducing Cleaner Production Practices in Certifiable Environmental Management Systems: A Practical Proposal. ERCP 2001, .
- 4.Graedel, TE; Allenby, BR (1995): Industrial ecology. 1st ed. Prentice hall, New Jersey. 412 pages.
- 5.Graedel,TE; Allenby,BR (1998): Industrial ecology and the automobile. 1st ed. Prentince-Hall Inc., New





Jersey. 243 pages.

6.May,PH (Ed.) (1995): Economia ecologica. 1st ed. Editora Campus, Rio de Janeiro. 179 pages.

7.May,PH; Seroa da Mota,R (1994): Valorando a natureza, analise economica para o desenvolvimento sustentavel. 1st ed. Editora Campus Ltda., Rio de Janeiro. 195 pages.

- 8. C. Perazzo, J. G. Pacheco Filho, E. Santana, M. Silva, "Estratégia de Redução de Efluentes Líquidos não Contínuos numa Petroquímica em Procedimentos de Parada e Partida", Curitiba, XV Congresso Brasileiro de Engenharia Química, 26 a 29 de setembro de 2004, 8 p.
- 9.Socolow,R; Andrews,C; Berkhout,F; Thomas,V (Eds.) (1994): Industrial ecology and global Site do Teclim: www.teclim.ufba.br
- 10. Souza Neto, J. N., Pacheco Filho, J. G. A., Sacramento, L. A., Kalid, R., Magalhães, S. L. F., Queiroz, E. M., Pessoa, F. L. P., "Aplicação de integração energética para retrofit de uma planta petroquímica existente", Petro & Quimica, vol. XXVIII, no. 262, p. 87-91, 2004.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE CURSO	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO ÁREA	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU





DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRA	MA DE COMPONENTE CURRICULAI	R					
TIPO DE	COMPONENTE (Marque um X na opç	ção)					
x Discip Ativid Mono	lade complementar		M	ática de Ensino ódulo abalho de Gradua	ção		I
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um X na	opção)					
OBRI	GATÓRIO	X EI	LETIVO			OPTATIVO	
DADOS D	O COMPONENTE						
Código	Nome		Carga Ho	rária Semanal	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
			Teórica	Prática			
EQ172	TECNOLOGIA DAS ÁGUA	\S	2	0	2	30	-
		1				1	
Pré-requisitos	3	Co-Rec	quisitos			Requisitos C.H.	-
	nto de águas industriais e domé . Efluentes.	ésticas.	Reutiliza	ção. Água	de circulação	o da refriger	ação e
CONTEÚDO	PROGRAMÁTICO						
1) <u>Orig</u>	<u>gens das águas.</u>						
2) <u>Imp</u>	<u>ureza das águas.</u>						
	<u>lise das águas.</u>						
	<u>ureza das impurezas da água.</u>						
5) <u>Proc</u>	cesso de purificação da água.						
6) Trat	amento de água das caldeiras.						

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

7) Uso de resinas.

- 1. MACÊDO, Jorge Antônio Barros de. Águas & águas. São Paulo: Varela, 2001. 505 p. ISBN 8590156818 (broch.)
- 2. SPERLING, Marcos von. Introducao a qualidade das aguas e ao tratamento de esgotos. 2.ed. rev. Belo Horizonte: UFMG/DESA, 1998.. 243 p. (Principios do tratamento biologico de aguas residuarias; 1) ISBN (broch.).
- 3. DI BERNARDO, Luiz; Associacao Brasileira de Engenharia Sanitaria.. Metodos e tecnicas de tratamento de agua. Rio de Janeiro: ABES, 1993.. 2v. ISBN I SBN 85-7022-111-8 (v.1).
- 4. LEME, F.P. Teoria e Técnicas de ratamento de Água, São Paulo. CETESB, 1979.
- CARLI, de R.A. Tratamento de Água para Caldeiras, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ROSSIN, Antonio Carlos.; AZEVEDO NETTO, José M. de; Companhia de Tecnologia de Saneamento Ambiental (SP).; Associacao dos Funcionarios da Companhia de Tecnologia de Saneamento; Ambiental.. Tecnica de abastecimento e tratamento de agua. 3a ed. -. Sao Paulo: CETESB: ASCETESB, 1987

- 2. Di Bernardo, Luiz. Métodos e técnicas de tratamento de água. Rio de Janeiro, ABES, 1993. 2 Volumes. 1994, 114p.
- 3. Richter, C. A., Tratamento de Lodos de Estações de Tratamento de Água. São Paulo, Ed. Edgard Blücher Ltda, 2001. 102p.
- 4. Habert, Alberto Cláudio; Borges, Cristiano Piacsek; Nóbrega, Ronaldo. Processos de Separação por Membranas. Editora e-papers. 1° edição, 2006. 180 p., ISBN 85-76500-5X-X
- 5. Langlais, B. et al. (1991). Ozone in Water Treament: Application and Engeneering. American Water Works Association Research Foundation e Compagnie Générale des Eaux.
- 6. Normas Técnicas do CONAMA, CETESB, MINISTÉRIO DA SAÚDE.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE	_	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA		
	_	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA	DE	COMPONE	NTE CU	RRICULAR

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

TIPO DE	COMPONENTE (Marque um X na opção))				
x Discip Ativida Monog	ade complementar	I	Estágio Prática de ensino Módulo			
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um X na op	oção)				
x OBRIG	GATÓRIO	ELETIVO			OPTATIVO	
DADOS DO	O COMPONENTE					
Código	Nome	Carga Horári	a Semanal	N°. de Créditos	C. H. Global	Período
Courgo	None	Teórica	Prática	iv . de creditos	C. II. Global	Terrodo
EQ640	EMPREENDEDORISMO	4	0	4	60	
Pré-requisito	ET 101 ESTATÍSTICA 1	Co-Requ	isitos		Requisitos C.H.	
EMENTA	preendedor-conceito,caracterís					
CONTEÚDO 1. O el ca 2. A d n 3. A el ca 4. C n BIBLIOGRA DEGEN, McGraw PEREIRA potencia	omportamento empreendedor, o OPORTUNIDADE- O processo e negócios, fases de desenvo egócio ao insucesso, escolha o EMPRESA- Principais motivo empreendedora, o empreendonstituição da empresa, formas o PROJETO/ PLANO DE NEGÓ egócios, discussão sobre caso o FIA BÁSICA Ronald, O Empreendedor: Fill. 1989. A, Heitor José & SANTOS. O empreendedor. Brasília: SEBI	es, o emprees sobre fatores inibico de desenvo olvimento de sócios. s para inicia edor como sigurídicas, proces práticos. Fundamentos Criando seu RAE. 1995.	endedorism o empree lores do po lvimento d e novos ne r um negó estrategi rocesso de tuação bás da Inicia	no no Bras endedor, o tencial emp a visão, o d egócios, fat cio, fundam sta, vanta legalização ica, estrutu tiva Empre	il e no mu característico reendedor. que é oportu cores que lo mentos da e gem comp cara de um p	undo, o cas do unidade evam o mpresa petitiva, lano de Paulo:
FILION, 2000.	L.J. & DOLABELA, F. Boa Idéia	a : e agora ?	Sao Paulo	: Guitura Ed	aitores Asso	ociados.
DEPARTAM	ENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA		HOMOLOG	ADO PELO COLE	EGIADO DE CURS	60

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRA	MA DE COMPONENTE CURRICU	LAR					
TIPO DE	COMPONENTE (Marque um X na	opção)					
	olina lade complementar grafia		l N	rática de Ensino Iódulo rabalho de Gradua	ção		ı
STATUS	DO COMPONENTE (Marque um X	(na opcão)					'
	GATÓRIO		LETIVO			OPTATIVO	
	O COMPONENTE						
			Carga Ho	orária Semanal			
Código	Nome		Teórica	Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ741	INTRODUÇÃO À ENGENHARIA DO PETRÓLEO		2	0	2	30	-
Pré-requisito	s MA129	Co-Re	equisitos			Requisitos C.H.	
EMENTA		I	l			Į.	-
CONTEÚDO	PROGRAMÁTICO						
	FIA BÁSICA						
1. THO 2004	OMAS, José Eduardo. Funda 4.	amentos (de Engenl	haria de Pe	tróleo. São P	aulo: Interd	ciência.
l e	UTO, Marcelo Antunes. Petr	óleo S.A.	- Explora	ação, Produ	ıção, Refino	e Derivados	, São
	lo: Ciência Moderna. 2011. AETA, Miguel Edgar Moralo	es. Funda	mentos e	Introdução	à Cadeia P	rodutiva do	Gás
Nat	ural. São Paulo: EDUSP. 201	10.					
	FIA COMPLEMENTAR						
	ARIANO, Jacqueline Barboza erciência. 2005.	a. Impact	os Ambie	ntais do Re	fino de Petr	óleo. São Pa	ulo:
	IRD, C. Química Ambiental	2ª ed., Ed	litora Boo	kman, São	Paulo, 1999	•	
	KE, Kate Van. Fundamental			•		II D. 1 1	
	OKEY, A.; POOL, M. Produ Society of Petroleum Engine			System for	Gas Lift W	ell. Richard	son,
8. KA	TZ, Donald L.; LEE, Robert k: McGraw-Hill, 1991.			ngineering:	Production	and Storage	e, New
DEPARTAM	MENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	١		HOMOLOG	ADO PELO COLE	GIADO DE CURS	5O
ASSINATUR	A DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		_	ASSINATURA	DO COORDENAD	OR DO CURSO O	U ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE	ina		Estágio			
	de complementar		Prática de ensino Módulo			
STATUS I	OO COMPONENTE (Marque um X na op	oção)				
	ATÓRIO OMPONENTE	X ELETIVO			OPTATIVO	
Código	Nome	Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ742	SEMINÁRIOS DE PETRÓLEO E GÁS NATURAL E BIOCOMBUSTÍVEIS	Teórica 2	Prática O	2	30	
Pré-requisitos	3	Co-Req	uisitos EQ7	41	Requisitos C.H.	
Petrólo Proces Meio <i>A</i> Semina	ração, Perfuração, Pro eo; Petroquímica; Fert samento e Distribuição Ambiente; Prestação d ários de Profissionais (dução e I ilizantes o do Gás e Serviço Convidad	e Lubri Natura s na Ind os do S	le Petróle ficantes; l e Biocor lústria de etor de P	nbustíve Petróle etróleo e	eis; o. e Gás
Petrólo Proces Meio A Semina Natura	eo; Petroquímica; Fert samento e Distribuição Ambiente; Prestação do ários de Profissionais C al e serão ministrados o	dução e I ilizantes o do Gás e Serviço Convidad	e Lubri Natura s na Ind os do S	le Petróle ficantes; l e Biocor lústria de etor de P	o; Refin nbustíve Petróle etróleo e	eis; o. e Gás
Petrólo Proces Meio A Semina Natura	eo; Petroquímica; Fert samento e Distribuição Ambiente; Prestação do ários de Profissionais O	dução e I ilizantes o do Gás e Serviço Convidad	e Lubri Natura s na Ind os do S	le Petróle ficantes; l e Biocor lústria de etor de P	o; Refin nbustíve Petróle etróleo e	eis; o. e Gás
Petrólo Proces Meio A Semina Natura	eo; Petroquímica; Fert samento e Distribuição Ambiente; Prestação do ários de Profissionais (al e serão ministrados o	dução e I ilizantes o do Gás e Serviço Convidad	e Lubri Natura s na Ind os do S	le Petróle ficantes; l e Biocor lústria de etor de P	o; Refin nbustíve Petróle etróleo e	eis; o. e Gás
Petrólo Proces Meio A Semina Natura	eo; Petroquímica; Fert samento e Distribuição Ambiente; Prestação do ários de Profissionais (al e serão ministrados o	dução e I ilizantes o do Gás e Serviço Convidad durante o	e Lubri Natura s na Ind os do S o períod	le Petróle ficantes; l e Biocor lústria de etor de Pe lo letivo d	o; Refin nbustíve Petróle etróleo e a discip	eis; o. e Gás
Petróle Proces Meio A Semina Natura	eo; Petroquímica; Fert samento e Distribuição Ambiente; Prestação do Ários de Profissionais Cal e serão ministrados o Programático	dução e I ilizantes o do Gás e Serviço Convidad durante o	e Lubri Natura s na Ind os do S o períod	le Petróle ficantes; l e Biocor lústria de etor de Pe lo letivo d	nbustíve Petróle etróleo e la discip	eis; o. Gá lina.





PROGRA	MA DE COMPONENTE CURRICULAR						
TIPO DI	E COMPONENTE (Marque um X na opção	o)					
	iplina dade complementar ografia		M	rática de Ensino Iódulo rabalho de Graduaç	ĉão		l
STATUS	S DO COMPONENTE (Marque um X na op	pção)					
OBR	IGATÓRIO	X EL	ETIVO			OPTATIVO	
DADOS D	OO COMPONENTE						
G/ I	N.		Carga Ho	orária Semanal	No. 1. C. / Fr	C. H. Global	Período
Código	Nome	İ	Teórica	Prática	Nº. de Créditos	C. H. Global	Periodo
EQ744	TECNOLOGIAS DO REFINO DE PETRÓLEO, PETROQUÍMICA E PROCESSAMENTO DE GÁS NATURAL.		3	0	3	45	-
Pré-requisito	os EQ741	Co-Rec	nuisitos			Requisitos C.H.	_
EMENTA						<u> </u>	
econômi	MDEA, UTAA). Balanço de mater ca. Processos produtivos das upgr iis rotas petroquímicas.		_	_			
CONTEÚDO) PROGRAMÁTICO						
	AFIA BÁSICA						
2. VA	KLO, A. S Fundamentos do refino do Z, C. E. M MAIA, J. L. P.; SANT cher. 2011.					gás natural.	Editor
	ASIL, M. N. I.; ARAÚJO, A. S.; SOU	U SA, l	E. C. M 1	Processamen	to de petróleo	e gás, Edito	ra LTC
4. FAI Refi	HIM , <mark>Mohammed A.</mark> , Al-SAHHA ino de Petróleo, 480 páginas, Editora:	: Else	vi. Process	samento e Ti			
5. THO	inas. Editora: Elsevier; Edição: Trad IMAS, José Eduardo, Fundamentos de						
6. FAI	tora: Interciência RIAS, Robson Fernandes de Introduç tora: Ciência Moderna.	ção À	Química o	do Petróleo			
7. er; 1	tora. Ciencia Moderna. Edição: 1ª EKHATAB, <mark>Saeid</mark> , POE, <mark>Marshall</mark>	l					
BIBLIOGRA	AFIA COMPLEMENTAR						

- 9. MONTEIRO, J. V. F.; SILVA, J. R. N. M.. Gás natural aplicado à indústria e ao grande comércio. Editora Blucher. 2010.
- 10. CURSO DE FORMAÇÃO DE OPERADORES DE REFINARIA PROCESSOS DE REFINO Equipe Petrobras. UN's: Repar, Regap, Replan, Refap, RPBC, Recap, SIX, Revap.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA	_	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção) Prática de Ensino Disciplina Atividade complementar Módulo Trabalho de Graduação Monografia STATUS DO COMPONENTE (Marque um X na opção) OBRIGATÓRIO X ELETIVO OPTATIVO DADOS DO COMPONENTE Carga Horária Semanal C. H. Global Código Nome Nº. de Créditos Período Teórica Prática **EQ753** PROCESSOS DE SEPARAÇÃO 3 45 NO REFINO DE PETRÓLEO EO744 Pré-requisitos Co-Requisitos Requisitos C.H. EMENTA introdução aos processos de separação. Natureza dos processos. Equipamentos para contatos multifásicos. Diagramas de equilíbrio. Processos de separação mecânicos. Processos de separação difusionais. Seleção de processos de separação. Métodos simplificados para cálculo de colunas de pratos. Métodos rigorosos para cálculo de colunas de pratos. Projeto de colunas de pratos. Mecanismos de transferência de massa. Colunas de recheio. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO BIBLIOGRAFIA BÁSICA j. m. Prausnitz Et Al., Computer Calculations For Multicomponent Vapor- Liquid And Liquid-Liquid Equilibria. Prentice Hall Inc. Englewood Cliffs, n.j., 1980. p. a Schweitzer, Handbook Of Separation. c. d.Holland, Fundamentals Of Multicomponent Distillation, Mc Graw Hill Book Co. **American Institut Of Chemical Engineering Journal** 5. Bibliográfia Complementar: 6. Perry, Robert h. (1924); Chilton, Cecil h. Chemical Engineers' Handbook. 5.Ed. Tokyo; Mcgraw-Hill Kogakusha. c1973. 1v. Isbn 0-07-049478-9 (Enc.) 7. Habert, Alberto Cláudio; Borges, Cristiano Piacsek; Nóbrega, Ronaldo. Processos De Separação Por Membranas. Editora e-Papers. 1º Edição, 2006. 180 p., Isbn 85-76500-5x-x Macêdo, Jorge Antônio Barros De. Águas & Águas. São Paulo: Varela, 2001. 505 p. Isbn 8590156818 (Broch.) BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO DO ENSINO

PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO

TIPO	DE COMPONENTE (Marque um X na op	ção)					
A	sciplina tividade complementar onografia			Prática de Ensino Módulo Frabalho de Graduac	ção		ı
STAT	US DO COMPONENTE (Marque um X na	opção)					
o	BRIGATÓRIO	X EI	LETIVO			OPTATIVO	
DADOS	S DO COMPONENTE						
Código	Nome		Carga Horária Semanal		Nº. de Créditos	C. H. Global	Período
			Teórica	Prática			
EQ7	52 TERMODINÂMICA DO PETRÓLEO		3	0	3	45	-
Pré-requi	sitos EQ246 e EQ715	Co-Re	quisitos			Requisitos C.H.	-
BIBLIOG	DO PROGRAMÁTICO RAFIA BÁSICA						
2) F	IcCain Jr., W. D., 1990. "The Pro iroozabadi, A., 1999. "Thermody ork.	•					
G	edersen, K.S., Fredenslund, Aa. ases", Vol. 5 in Contributions is ompany, Houston.						
4) Danesh, A., 1998. "PVT and Phase Behaviour of Petroleum Reservoir Fluids", Elsevier, Amsterdam.							
5) Ahmed, T. H., 1989. "Hydrocarbon Phase Behavior", Gulf Publishing Company, Houston.							
	ARIAS, Robson Fernandes de Int	troduçã	ĭo À Quí	mica do Pet	róleo		
7) eı	ditora: Ciência Moderna. ; Edição: 1ª OKHATAB, <mark>Saeid</mark> , POE, Marsh	all					
BIBLIOG	RAFIA COMPLEMENTAR						
BIBLIOC	IMI II COMI EEMENTAA						
DEPART	AMENTO A QUE PERTENCE A DISCIPLINA			HOMOLOGA	ADO PELO COLE	GIADO DE CURS	0

ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)							
X Disciplina Atividade comp Monografia	Atividade complementar Módulo						1
STATUS DO CO	OMPONENTE (Marque um X	na opç	ção)				
OBRIGATÓRI	0	X	ELETIVO			OPTATIVO	
DADOS DO COM	PONENTE						
Código	Nome		Carga Horária Semanal		N°. de Créditos	C. H. Global	Período
EQ754 Pr	rocessamento de Alimentos		Teórica 60	Prática 0	4	60	
EGIOT							
Pré-requisitos EMENTA		Co-	-Requisitos		I	Requisitos C.H.	
aplicação de calor, processamento por remoção de calor e operações pós-processamento. OBJETIVO (S) DO COMPONENTE A disciplina tem como objetivo integrar o aluno com o conhecimento teórico fundamentado do processamento de alimentos, de forma a torná-lo capaz de: compreender os conceitos básicos importantes; descrever e compreender as operações unitárias que ocorrem em temperatura ambiente e que envolvem o aquecimento mínimo de alimentos, as operações nos quais os alimentos são aquecidos para aumentar a vida de prateleira ou para alterar a sua qualidade alimentícia, as operações que removem calor dos alimentos e as operações suplementares que fazem parte do processamento de alimentos.							
METODOLOGIA Aulas teóricas expositivas, em quadro ou com a utilização de meios eletrônicos.							
AVALIAÇÃO							
Aplicação de provas e/ou seminários sobre Processamento de Alimentos a serem realizados durante o semestre.							

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Tópico 01 – Processamento em temperatura ambiente

- Preparação de matérias-primas (limpeza, seleção, classificação, descascamento);
- Redução de tamanho (redução de tamanho de alimentos sólidos e emulsificação e homogeneização de alimentos líquidos);
- Mistura e moldagem (teoria, aplicação, equipamentos);
- Separação e concentração dos componentes dos alimentos (centrifugação, filtração, extração, concentração por membranas);
- Tecnologia das fermentações e enzimas (fermentação, tecnologia enzimática).
- Irradiação (teoria, aplicação, efeitos, equipamentos);
- Processamento por meio de campos elétricos, alta pressão hidrostática, luz ou ultrassom (teoria, efeitos, equipamentos);

Tópico 02 - Processamento por aplicação de calor

- Branqueamento (teoria, aplicações, efeitos, equipamentos);
- *Pasteurização* (pasteurização de alimentos embalados, pasteurização de líquidos a granel, efeitos, equipamentos);
- Esterilização pelo calor (no recipiente, processo asséptico, aplicações, efeitos, equipamentos);
- Evaporação e destilação (teoria, aplicações, efeitos, equipamentos);
- Extrusão (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Desidratação (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Forneamento e assamento ((teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Fritura (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Aquecimento dielétrico, ôhmico e infravermelho (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos).

Tópico 03 – Processamento por remoção de calor

- Resfriamento (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Noções de armazenagem e embalagem em atmosfera controlada ou modificada;
- Congelamento (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);
- Liofilização (teoria, equipamentos, aplicações, efeitos);

Tópico 04 – Operações pós-processamento

- Cobertura ou empanamento (materiais de cobertura, aplicadores de cobertura, empanamento);
- *Noções de embalagem* (teoria, tipos de materiais, impressão, interações embalagem-alimento, considerações ambientais);
- Enchimento e fechamento dos recipientes (recipientes rígidos e semi-rígidos, recipientes flexíveis, tipos de máquinas seladoras, embalagens encolhíveis e esticáveis, embalagens contra adulterações, rotulagem, conferência de peso, detecção de metais);
- Manuseio, estocagem e distribuição de materiais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- FELLOWS, P. J. <u>Tecnologia do processamento de alimentos- princípios e prática</u>, Ed. Artmed, 2006;
- GEANKOPLIS, C. J. <u>Transport Processes and Separation Process Principles (Includes Unit Operations)</u>, 4a Ed, Pearson Education Inc., 2008.
- McCABE, W.; SMITH, J.; HARRIOTT, P. <u>Unit Operations of Chemical Engineering</u>, 7a Ed., McGraw Hill, 2005.
- SEADER, J.D.; HENLEY, E.J. Separation Process Principles, 2^a Ed., Wiley, 2005.
- HABERT, A.C.; BORGES, C.P.; NÓBREGA, R. Processos de Separação por Membranas, Editora E-Papers, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ENĜENHARIA QUÍMICA	ENGENHARIA QUÍMICA
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA





PROGRAMA DE COMPONENTE CURRICULAR

TIPO DE COMPONENTE (Marque um X na opção)								
	isciplina				rática de Ensino			
	tividade con lonografia	nplementar			Iódulo `rabalho de Graduaç	ão		
STAT	US DO C	OMPONENTE (Marque um 2	X na ope	ção)				
Ol	BRIGATÓF	RIO	X	ELETIVO			OPTATIVO	
DADOS	S DO CO	MPONENTE						
Código		Nome		Carga Horá	Carga Horária Semanal		C. H. Global	Período
	C			Teórica 30	Prática 15	3	45	
EQ769	36	ecagem de Frutas e Hortaliça	.S	30	13	3	43	
	quisitos		Co-	-Requisitos		I	Requisitos C.H.	
EMENTA		z respeito aos seguintes ten		~ ~ 1		. 1	C. 4 14	. 1"
umidade de equilíbrio; princípios, técnicas e equipamentos de secagem de frutas e hortaliças; tipos de processo e prétratamentos; cinética e modelagem matemática da secagem de frutas e hortaliças; aspectos e alterações físicas, químicas e nutricionais da remoção da água de frutas e hortaliças; aplicações e controle de qualidade de frutas e hortaliças desidratadas.								
		COMPONENTE					4.1	
		n como objetivo integrar o a as, de forma a torná-lo capaz						
frutas e hortaliças, de forma a torná-lo capaz de: compreender o processo físico de secagem; efetuar balanços de massa e energia em unidades e equipamentos de secagem; levantar e organizar informações para a modelagem e simulação de								
unidades e equipamentos de secagem; analisar as variáveis de projeto e operação para a especificação e/ou otimização								
de secadores específicos e unidades de secagem.								
METODOLOGIA Aulas teóricas expositivas, em quadro ou com a utilização de meios eletrônicos. Aulas práticas.								
Aulas teóricas expositivas, em quadro ou com a utilização de meios eletrônicos. Aulas práticas.								
AVALIAÇÃO								
Aplicação de provas e/ou seminários e/ou relatórios.								

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Generalidades sobre secagem de frutas e hortaliças

• Aspectos gerais de secagem (definição, necessidade da secagem, objetivo fundamental, fenômenos de transporte associados, aplicações, variáveis envolvidas).

Fundamentos de psicrometria

- *Propriedades termodinâmicas do ar* (umidade relativa, umidade absoluta, temperaturas de bulbo seco, úmido e de orvalho, volume específico, entalpia, entre outros);
- A carta ou diagrama psicrométrico (principais correlações matemáticas, processos psicrométricos);
- *Processos do ar* (aquecimento, resfriamento, mistura de correntes).

Teoria da secagem

- *Definições fundamentais* (secagem, influência das variáveis de processo, umidades de equilíbrio, livre, total, ligada e não-ligada, cálculo de conteúdo de umidade em base úmida e seca, métodos de determinação do conteúdo de umidade de produtos biológicos e da umidade de equilíbrio, isotermas de sorção);
- *Mecanismos de secagem* (mecanismos de migração de água do interior à superfície do produto, principais fases da secagem);
- Processos de secagem (aplicações, equipamentos, pré-tratamentos da matéria-prima, qualidade do produto);
- *Modelagem matemática* (cinética de secagem, principais curvas de secagem, principais modelos matemáticos utilizados na predição de dados experimentais de secagem; difusividade efetiva de água).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- RATTI, C. Advances in Food Dehydration. CRC Press, 2008.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos- princípios e prática, Ed. Artmed, 2006;
- GEANKOPLIS, C. J. <u>Transport Processes and Separation Process Principles (Includes Unit Operations)</u>, 4a Ed, Pearson Education Inc., 2008.
- McCABE, W.; SMITH, J.; HARRIOTT, P. <u>Unit Operations of Chemical Engineering</u>, 7a Ed., McGraw Hill, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- STRUMILLO, C.; KUDRA, T. Drying: principles, applications, design. Gordon and Breach Science Publishers, 1986.
- TADINI et al. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Organização C. C. 1ª edição. Rio de Janeiro: LTC, 2016.

DEPARTAMENTO A QUE PERTENCE O COMPONENTE	_	HOMOLOGADO PELO COLEGIADO DE CURSO
ENGENHARIA QUÍMICA		ENGENHARIA QUÍMICA
	-	
ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO		ASSINATURA DO COORDENADOR DO CURSO OU ÁREA