

## Ementa e bibliografia (MÓDULO - II)

### Segundo Semestre

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - II	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA06	Microbiologia Básica	30	30	60
<b>Pré-requisito</b>				
-				
<b>EMENTA</b>				
História da microbiologia. Instrumentos e equipamentos de rotina para laboratório de microbiologia. Conhecimento e utilização da microscopia ótica. Técnicas de assepsia e desinfecção por agentes químicos e físicos. Técnicas de semeadura e meios de cultura seletivo. Classificação e características morfológicas: Bactérias, fungos, vírus e protozoários em alimentos. Fatores físicos e químicos que influenciam o crescimento microbiano. Microorganismos aeróbicos e anaeróbicos. Técnicas de amostragem.				
<b>BIBLIOGRAFIA</b>				
<b>BÁSICA:</b>				
MADIGAN, Michael T; MARTINKO, John M; PARKER, Jack. <b>Microbiologia de Brock</b> . 12.ed São Paulo: Prentice-Hall do Brasil, 2010. 1128 p. ISBN 9788536320939				
OKURA, Mônica H. <b>Microbiologia: roteiros de aulas práticas</b> . Ribeirão Preto: Tecmedd, 2008. xiv, 201 p. ISBN 9788599276266.				
TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio. <b>Microbiologia</b> . 5. ed São Paulo: Atheneu, 2008. 760 p. (Biblioteca biomédica) ISBN 9788573799811;				
<b>COMPLEMENTAR:</b>				
BARBOSA, Heloiza Ramos; TORRES, Bayardo Baptista; FURLANETO, Márcia Cristina. <b>Microbiologia básica</b> . São Paulo, SP: Atheneu, 1998. xix, 196 p. ISBN 8573791012.				
PELCZAR JR., Michael J; CHAN, E.C.S; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia, v.1: conceitos e aplicações</b> . 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1997. v.1; 524p. ISBN 8534601968;				
PELCZAR JR., Michael J; CHAN, E.C.S; KRIEG, Noel R. <b>Microbiologia, v.2: conceitos e aplicações</b> . 2. ed. São Paulo: Makron Books, c1997. v.2; 517p. ISBN 8534604541;				
TRABULSI, L.R. <b>Microbiologia</b> , São Paulo: Livraria ATHENEU. Editora, 6ª edição, 2015, 888p				
TORTORA, Gerard J; FUNKE, Berdell R; CASE, Christine L. <b>Microbiologia</b> . 8. ed Porto Alegre: Artmed, 2005. xxvi, 894 p. ISBN 853630488X.				

<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR</b> <b>Módulo - II</b>	<b>CH</b> <b>Teórica</b>	<b>CH</b> <b>Prática</b>	<b>CH</b> <b>Total</b>
<b>TA07</b>	<b>Físico-química</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>90</b>

**Pré-requisito**

-

**EMENTA**

Estudo dos Gases: definição de gases, equações de estado, equilíbrio mecânico e térmico, Lei zero da termodinâmica, gases ideais, mistura de gases, gases reais, equação de estado do Virial, equação de van der Waals, O princípio dos estados correspondentes e a lei da efusão de Graham; Estudo das Soluções: definições básicas (solução, soluto e solvente), processo de formação de uma solução, variação de energia no processo de formação de uma solução, classificação das soluções, solubilidade, mecanismo da solubilidade, curvas de solubilidade, concentração de soluções, diluição e mistura de soluções; Termodinâmica química: definição de energia interna, primeira lei da termodinâmica, entalpia de reação, fatores que influenciam na entalpia de reação, processos endotérmicos e exotérmicos, lei de Hess, entalpia de formação, estado padrão, energia de ligação, entropia e a segunda lei da termodinâmica, energia Livre de Gibbs e espontaneidade de processos químicos; Cinética química: velocidade de reação, condições de ocorrência de uma reação química, fatores que influenciam na velocidade dos processos químicos, teoria das colisões, complexo ativado, energia de ativação, equação de Arrhenius, mecanismos de reações químicas, catálises e biocatalisadores; Equilíbrio químico: conceito de equilíbrio químico, constantes ( $K_c$  e  $K_p$ ) de equilíbrio, aplicação das constantes de equilíbrio, princípio de Le Châtelier e efeito do íon comum.

**BIBLIOGRAFIA**

**BÁSICA:**

ATKINS, P. W. **Físico-química**. Volumes 1, 2 e 3. 6ª Edição, Rio de Janeiro: LTC, 1997.

ATKINS, P. **Físico-química – Fundamentos**. Volume Único. 3ª Edição, Rio de Janeiro: LTC, 2003.

BALL, D. W. **Físico-química**. Volumes 1 e 2. 1ª Edição, São Paulo: Thomson Learning, 2005.

**COMPLEMENTAR:**

RUSSEL, J. B. **Química Geral**. Volumes 1 e 2. 2ª Edição, São Paulo: Makron Books do Brasil, 1994.

BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. **Química Geral**. Volumes 1 e 2. 2ª Edição, Rio de Janeiro: LTC, 1996.

ATKINS, P.; JONES, L. **Princípios da Química**. Volume Único. 3ª Edição, Porto Alegre: Bookman, 2006.

MAHAN, B. H.; MYERS, R. J. **Química – Um curso Universitário**. Volume Único. 4ª Edição, São Paulo: Edgar Blucher, 1995.

BROWN, T. L.; LEMAY, H. E. Jr; BURSTEN, B. E.; BURDGE, J. R. **Química – A ciência Central**. Volume Único. 9ª Edição, São Paulo: LTC, 2005.

<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR</b> <b>Módulo - II</b>	<b>CH</b> <b>Teórica</b>	<b>CH</b> <b>Prática</b>	<b>CH</b> <b>Total</b>
<b>TA08</b>	<b>Princípios de Tecnologia em Alimentos (PTA)</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>60</b>
<b>Pré-requisito</b>				
-				
<b>EMENTA</b>				
<p>Introdução ao estudo da tecnologia de alimentos. Aspectos históricos. Características das indústrias de alimentos; Principais matérias-primas. Conceituação de alimentos naturais e de produtos alimentícios industrializados; Aceitabilidade e fatores de qualidade dos alimentos; Causas das alterações dos alimentos. Classificação dos alimentos quanto ao grau de facilidade de deterioração; Fundamentos da preservação de alimentos; Conservação dos alimentos pelo calor; Conservação dos alimentos pelo frio; Conservação dos alimentos por defumação; Conservação dos alimentos pela adição do sal; Conservação dos alimentos pelo controle da umidade; Conservação dos alimentos pelo uso da radiação; Conservação dos alimentos por fermentação; Conservação dos alimentos pela adição do açúcar; Uso de aditivos para conservação dos alimentos; Introdução a novas tecnologias de conservação dos alimentos.</p>				
<b>BIBLIOGRAFIA</b>				
<b>BÁSICA:</b>				
<p>BARUFFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. de. <b>Fundamentos de Tecnologia de Alimentos</b>. Vol 3, São Paulo: Editora Atheneu, 1998.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia de Processamento de Alimentos</b>: princípios e práticas. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. et al. <b>Tecnologia de Alimentos</b>: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p>				
<b>COMPLEMENTAR:</b>				
<p>OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b>. Barueri, SP: Manole, 2006.</p> <p>GAVA, A. J. <b>Princípios de Tecnologia dos Alimentos</b>. São Paulo: Nobel. 2002</p> <p>GAVA, A. J. <b>Tecnologia de Alimentos</b>. São Paulo: Nobel, 1984.</p> <p>SILVA, João Andrade. <b>Tópicos da tecnologia dos alimentos</b>. São Paulo: Varela, 2000.</p> <p>OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. <b>Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos</b>. Barueri, SP: Manole, 2006</p> <p>Material da web oriundos de sites acadêmicos: universidades, instituição de pesquisa, revista acadêmica, jornal acadêmico, congressos, conferências...</p>				

<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR</b> <b>Módulo - II</b>	<b>CH</b> <b>Teórica</b>	<b>CH</b> <b>Prática</b>	<b>CH</b> <b>Total</b>
<b>TA09</b>	<b>Bioquímica de Alimentos</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>60</b>
<b>Pré-requisito</b>				
-				
<b>EMENTA</b>				
<p>Conhecer a lógica da vida como sua origem e formação; Prover conhecimentos específicos sobre as reações, funções e estruturas das principais biomoléculas em alimentos (água, carboidratos, proteínas, enzimas, lipídios, minerais e vitaminas); Importância das velocidades e condições para ocorrência das reações bioquímicas e seus delimitadores em alimentos; Introdução aos componentes e reações bioquímicas nos alimentos: carnes, leite, ovos e vegetais;</p>				
<b>BIBLIOGRAFIA</b>				
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>KAMOUN, Pierre; LAVOINNE, Alain; VERNEUIL, Hubert de. <b>Bioquímica e biologia molecular</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 420 p ISBN 8527711753;  KOBLOITZ, Maria Gabriela Bello. <b>Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas</b>. Rio de Janeiro: GEN, c2008. 242 p. ISBN 9788527713849;  MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. <b>Bioquímica básica</b>. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007. xii, 386 p. ISBN 9788527712842.</p>				
<p><b>COMPLEMENTAR:</b></p> <p>BERG, Jeremy M; TYMOCZKO, John L; STRYER, Lubert. <b>Bioquímica</b>. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xxxix, 1114 p. ISBN 9788527713696;  CISTERNAS, J.R.; VARGA, J.; MONTE, O. <b>Fundamentos de bioquímica experimental</b>. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 276p  CHAMPE, Pamela C; HARVEY, Richard A; FERRIER, Denise R. <b>Bioquímica ilustrada</b>. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 533p. ISBN 9788536317137;  HARVEY, Richard A; FERRIER, Denise R. <b>Bioquímica ilustrada</b>. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 520 p. ISBN 9788536326252.  LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. <b>Princípios de Bioquímica</b>. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2000. 839p.</p>				

<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR</b> <b>Módulo - II</b>	<b>CH</b> <b>Teórica</b>	<b>CH</b> <b>Prática</b>	<b>CH</b> <b>Total</b>
<b>TA10</b>	<b>Matéria-Prima de Origem Animal (MPOA)</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
<b>Pré-requisito</b>				
-				
<b>EMENTA</b>				
<p>Conceito de matéria-prima de origem animal. Caracterização e classificação das matérias-primas de origem animal. Sistemas de produção de matérias-primas de origem animal. Composição química, valor nutricional e alterações físicas, químicas e microbiológicas das matérias-primas de origem animal. Importância econômica e sistemas de comercialização das matérias-primas de origem animal. Fatores que afetam a qualidade e a conservação das matérias-primas de origem animal. Pré-abate, abate, corte e preparação da carne. Obtenção higiênica do leite. Manuseio e conservação do pescado. Coleta, inspeção e classificação de ovos. Conceituação e importância dos produtos apícolas. Embalagem, transporte, armazenamento e distribuição de matérias-primas de origem animal.</p>				
<b>BIBLIOGRAFIA</b>				
<b>BÁSICA:</b>				
<p>BRASIL. Leis, decretos, resoluções e portarias. <b>Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal</b>. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;</p> <p>MASSAGUER, P. R. <b>Microbiologia dos processos alimentares</b>. . Editora Varela, 2006;</p> <p>MARCHINI, L.C; SODRÉ, G.S; MORETI, A.C.C.C. <b>Produtos apícolas - legislação brasileira</b>. 1ª Edição. Editora AS Pinto. Ribeirão Preto, 2005.</p>				
<b>COMPLEMENTAR:</b>				
<p>GONÇALVES, A. A. <b>Tecnologia do Pescado: Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação</b>. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.</p> <p>NUNES, M. L.; BATISTA, I.; CARDOSO, C. <b>Aplicação do Índice de Qualidade (QIM) na avaliação da frescura do pescado</b>. Publicações Avulsas do IPIMAR, Lisboa, n. 15, 2007</p> <p>ORDÓNEZ, J.A. <b>Tecnologia de alimentos</b>. 2ed. Vol. 2, Editora Artmed, 2004;</p> <p>RAMOS E. M. , GOMIDE L. A. M. <b>Avaliação da Qualidade de Carnes - Fundamentos e Metodologias</b>. 1ª Edição. Editora UFV, 2007.</p> <p>TERRA N.N.; BRUM, M. A R. <b>Carne e seus derivados – Técnicas de controle de qualidade</b>. Editora Nobel, São Paulo, 1998.</p>				

CÓDIGO	COMPONENTE CURRICULAR Módulo - II	CH Teórica	CH Prática	CH Total
TA11	Matérias-Primas de Origem Vegetal (MPOV)	30	-	30
<b>Pré-requisito</b>				
-				
<b>EMENTA</b>				
<p>Importância econômica e sistemas de comercialização das matérias-primas de origem vegetal; Classificação botânica, morfologia, estrutura, fisiologia e composição química; Fatores que afetam a qualidade e a conservação das matérias-primas; Propriedades e características das matérias-primas de origem vegetal; Colheita, padronização, classificação e beneficiamento; Embalagem, estocagem, transporte e distribuição, e Alternativas de aproveitamento industrial das matérias-primas de origem vegetal.</p>				
<b>BIBLIOGRAFIA</b>				
<b>BÁSICA:</b>				
<p>EVANGELISTA, <b>Tecnologia de Alimentos</b>. Editora Atheneu. 2 ed., 1999.  FERRI, M.G. <b>Botânica: morfologia Externa das plantas (organografia)</b>. 15 ed. Ed. Nobel, 1983.  LIMA, Urgel de Almeida (Coord). <b>Matérias-primas dos alimentos</b>. São Paulo, SP: Blucher, 2010. xxii, 402 p. ISBN 9788521205296</p>				
<b>COMPLEMENTAR:</b>				
<p>CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. <b>Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio</b>. 2. ed. rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005.  GOMES, C.A.O.; ALVARENGA, A.L.B.; JUNIOR, M.F.; CENCI, S.A. <b>Hortaliças Minimamente Processadas</b>. Brasília, D.F.: Embrapa Informação Tecnológica, 2005, 34 p. (Coleção Agroindústria Familiar).  KOBBLITZ, M.G.B., <b>Matérias-primas alimentícias - composição e controle de qualidade</b>, Rio de Janeiro. Koogan, 2011. 314 p.  NASCIMENTO, Edson F.; MOLICA, Eliane M.; MORAES, Julio S. <b>Vegetais minimamente processados</b> (mercado e produção). Brasília: 2000, EMATER/DF. 53 p.  TAIZ, L.; ZEIGER, E. <b>Fisiologia Vegetal</b>. 3.ed., Porto Alegre: Artmed, 2004.</p>				

<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR</b> <b>Módulo - II</b>	<b>CH</b> <b>Teórica</b>	<b>CH</b> <b>Prática</b>	<b>CH</b> <b>Total</b>
<b>FIG14</b>	<b>Educação Ambiental</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
<b>Pré-requisito</b>				
-				
<b>EMENTA</b>				
Epistemologia da educação ambiental e os antecedentes históricos no Brasil e no mundo; As dimensões da sustentabilidade por meio da educação ambiental; A Lei 9.795/1999 da Política Nacional de Educação Ambiental; As relações entre a sociedade e a natureza com vistas a sustentabilidade; O papel formativo da educação ambiental no curso superior de Tecnologia em Alimentos; Organização, elaboração e intervenção prática por meio de projetos de pesquisa em educação ambiental.				
<b>BIBLIOGRAFIA</b>				
<b>BÁSICA:</b>				
BEZERRA, Rita de Cássia (org.). <b>Educação Ambiental: edição para professores e gestores</b> . Fortaleza/CE: Global Geoparks Network, 2010/2011.				
HAMMES, Valéria Sucena.; RACHWAL, Marcos Fernando Gluck. <b>Meio Ambiente e Escola</b> . Brasília/DF: EMBRAPA, 2012.				
HAMMES, Valéria Sucena. <b>Agir: percepção da gestão ambiental</b> . 3. ed. Brasília/DF: EMBRAPA, 2012.				
LISBOA, Cassiano Pamplona; KINDEL, Eunice Aita Isaia. (orgs.). <b>Educação Ambiental: da teoria à prática</b> . Porto Alegre/RS: Mediação, 2012.				
LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo.; PHILIPPE, Pomier Layrargues.; CASTRO, Ronaldo Souza de. (orgs.). <b>Sociedade e Meio Ambiente: educação ambiental em debates</b> . 6. ed. São Paulo/SP: Cortez, 2010.				
<b>COMPLEMENTAR:</b>				
BRASIL. <b>Parâmetros Curriculares Nacionais: meio ambiente, saúde</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.				
DIAS, Genebaldo Freire. <b>Educação Ambiental: princípios e práticas</b> . São Paulo/SP: Gaia, 2004.				
EMBRAPA. <b>Construção da Proposta Pedagógica</b> . 3. ed. Brasília/DF:, 2012.				
EMBRAPA. <b>Julgar: percepção do impacto ambiental</b> . 3. ed. Brasília/DF, 2012.				
MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. <b>Programa Nacional de Educação Ambiental – ProNEA</b> . Brasília: MMA/ME, 2004.				

<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR Módulo - II</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH Total</b>
<b>FIG15</b>	<b>Ciência e Inovação</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
<b>Pré-requisito</b>				
-				
<b>EMENTA</b>				
<p>Conceito de inovação. Histórico e marco legal da inovação tecnológica. Busca de anterioridade em bancos de dados de patentes. Prospecção tecnológica e levantamento do estado da técnica para melhor alicerçar as pesquisas. Propriedade intelectual e suas variações: artigos, patentes, marcas, registro de software, direitos autorais, etc. Transferência de tecnologia: negociação, contratos e convênios. Habitats de inovação (pré-incubação, incubação, parque tecnológico, polo tecnológico, etc.). Estudos de casos reais de transferência de tecnologias desenvolvidas no IF Sertão-PE.</p>				
<b>BIBLIOGRAFIA</b>				
<p><b>BÁSICA:</b></p> <p>CARRETEIRO, Ronald P. <b>Inovação tecnológica: como garantir a modernidade de negócio</b>. Rio de Janeiro: LTC, 2009. xx, 154 p;</p> <p>COZZI, Afonso. <b>Empreendedorismo de base tecnológica: spin-off: criação de novos negócios a partir de empresas constituídas, universidades e centros de pesquisa</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 138 p;</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 2. ed. rev. e atual</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 293 p;</p> <p>DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo corporativo: como ser empreendedor, inovar e se diferenciar na sua empresa. 2. ed</b> Rio de Janeiro: Elsevier, c2009. 166p;</p> <p>PARANAGUÁ, Pedro; REIS, Renata. <b>Patentes e criações industriais</b>. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 150p;</p> <p>STRENGER, Irineu. <b>Marcas e patentes: verbetes, jurisprudência. 2. ed</b> São Paulo: LTr, 2004. 327 p.</p>				
<p><b>COMPLEMENTAR:</b></p> <p>Leis vigentes no Brasil no semestre em que a disciplina for ministrada;</p> <p>PIMENTEL, L. O. <b>Propriedade Intelectual e a Universidade: Aspectos Legais</b>, 1ª ed, Florianópolis: Fundação Boiteaux – Konrad Adenauer Stiftung, 2005, v.1, 182p.</p> <p><a href="http://www.inpi.gov.br">www.inpi.gov.br</a>, Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI);</p> <p><a href="http://www.cgEE.org.br">http://www.cgEE.org.br</a>, Centro de Gestão e Estudos Estratégicos (CGEE);</p> <p><a href="http://www.mct.gov.br">www.mct.gov.br</a>, Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT);</p> <p><a href="http://www.nit.ufba.br">www.nit.ufba.br</a>, Núcleo de Inovação Tecnológica da Universidade Federal da Bahia;</p> <p><a href="http://www.abpi.org.br">www.abpi.org.br</a>, Associação Brasileira da Propriedade Intelectual (IBPI);</p> <p><a href="http://www.wipo.int">www.wipo.int</a>, Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI);</p> <p><a href="http://www.agricultura.gov.br">www.agricultura.gov.br</a>, Serviço Nacional de Proteção de Cultivares (SNPC) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;</p> <p><a href="http://www.abapi.org.br">www.abapi.org.br</a>, Associação Brasileira dos Agentes da Propriedade Industrial (ABPI).</p>				



<b>CÓDIGO</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR Módulo - II</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH Total</b>
<b>FIG18</b>	<b>Cálculo Diferencial e Integral - I</b>	<b>60</b>	<b>-</b>	<b>60</b>
<b>Pré-requisito</b>				
-				
<b>EMENTA</b>				
Cálculo diferencial e integral de funções reais de uma variável: limites e continuidade; derivada; aplicações da derivada; antiderivadas e o Teorema Fundamental do Cálculo.				
<b>BIBLIOGRAFIA</b>				
<b>BÁSICA:</b>				
GONÇALVES, Mirian B; FLEMMING, Diva M. <b>Cálculo A</b> . São Paula: Pearson, 2009.				
LEITHOLD, Louis. <b>O Cálculo com Geometria Analítica</b> . Vol. 1. São Paulo: Harbra LTDA, 1994.				
STEWART, James. <b>Cálculo</b> . Vol. 1. São Paulo: Cengage Learning, 2011.				
<b>COMPLEMENTAR:</b>				
BOULOS, P. <b>Introdução ao cálculo, Volume 1 – Cálculo Diferencial</b> , 2ª Edição, 2000, Editora: Edgard Blucher.				
FLEMMING, D. M; GONÇALVES, M. B., <b>Cálculo A</b> , Editora Makron Books, São Paulo, 6ª ed				
HOFFMANN, Laurence D.; BRADLEY, Gerald L. <b>Cálculo. Um Curso Moderno e suas Aplicações</b> . 10ª Ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.				
MUNEM, Mustafá A; CORDEIRO, André Lima (Trad) (Et al). <b>Cálculo</b> . Rio de Janeiro: LTC, 1982. v.1, 605[29]p. ISBN 8521610540.				
THOMAS, George B. <b>Cálculo</b> . 11ª ed. Vol. 1. São Paulo: Addison, 2009.				