



**PROGRAMA PARA O CONCURSO DE PROFESSOR NO CURSO DE
ENGENHARIA DE ALIMENTOS DE PATOS DE MINAS
ÁREA I: TERMODINÂMICA**

Conteúdo

1. 1ª lei da termodinâmica e sua aplicação aos processos com escoamento
2. A 2ª e 3ª leis da termodinâmica
3. Propriedades termodinâmica de fluidos puros
4. Ciclos de Potência e de refrigeração
5. Termodinâmica de Soluções e suas aplicações
6. Equilíbrio Líquido-Vapor

Bibliografia recomendada

SMITH, J. M., VAN NESS, H. C. E ABBOT M. M., Introdução à Termodinâmica da Engenharia Química, Editora LTC, 7ª Edição, 2007

SANDLER, S. I. Chemical and Engineering Thermodynamics, John Wiley & Sons, Inc. United States of America, 3ª Edition, 1999.

KORETSKY, M. D. Termodinâmica para Engenharia Química, Editora LTC, 2007

CALLEN, H. B. Thermodynamics and an Introduction to Thermostatistics, John Wiley & Sons, Inc., 2ª Edition, 1988. (6)

WALLAS, S. J. Phase Equilibria in Chemical Engineering, Butterworth Publishers, 1985.

PRAUSNITZ, J. M., LICHTENTHALER, R. N. & AZEVEDO, E. G. Molecular Thermodynamics of Fluid Phase Equilibria, 3ª edition, Prentice Hall, Englewood Cliffs, 1999.

WARK, K. Jr, RICHARDS D. E. Thermodynamics, McGraw-Hill, 1999

ABOOTT M. M & VAN NESS, H. C. Thermodynamics, McGraw-Hill, 1976.