



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ  
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA  
COORDENAÇÃO DE APOIO E ORIENTAÇÃO PEDAGÓGICA

**CONTEÚDOS E BIBLIOGRAFIAS PARA O PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA 2016 DO CCNT**

***BELÉM***

<b>CURSO</b>	<b>ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/LABORATÓRIO</b>	<b>CONTEÚDOS</b>	<b>BIBLIOGRAFIAS</b>
DESIGN	PROJETO	<p>HISTÓRIA DA ARTE E DO DESIGN CONTEÚDOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Estilos em arte e relação com o Design</li><li>- Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</li></ul> <p>METODOLOGIA PROJETUAL CONTEUDOS (PARA AS VAGAS DE PROJETOS)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Abordagem prática das metodologias clássicas de projeto em Design</li><li>-Percepção multidisciplinar no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</li></ul> <p>TEORIA E PRÁTICA DA COR CONTEÚDOS</p>	<p>HISTÓRIA DA ARTE E DO DESIGN</p> <p>ARGAN, Giulio Carlo. Arte Moderna. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.</p> <p>BÜRDEK, B. E. História, teoria e prática do design de produtos. São Paulo: Edgard Blücher, 2006.</p> <p>CARDOSO, Rafael. O Design brasileiro antes do Design. São Paulo: Cosac Naify, 2005.</p> <p>DENIS, Rafael Cardoso, Uma Introdução à História do Design, São Paulo, Editora Edard Blücher Ltda., 2000</p> <p>DOMINGUES, Diana. (org.) A Arte no Séc. XXI: a humanização das tecnologias. São Paulo: UNESP, 1997.</p> <p>DROSTE, Magdalena. Bauhaus. Berlin: Taschen, 1994</p> <p>LOPERA, José A. &amp; ANDRADE, José Manuel P. Coleção história geral da arte. Espanha: Ediciones Del Prado, 1995.</p> <p>MORAES, Dijon de. Análise do design brasileiro – entre mimese e mestiçagem. São Paulo: Edgard Blücher, 2006</p> <p>NIEMEYER, Lucy. Design no Brasil. Rio de Janeiro: 2AB, 1997</p> <p>SANTOS, Maria das Graças Proença. História da arte. 16.ed. São Paulo.</p>

		<p>-Cor: definições. Fisiologia da Visão, síntese aditiva e subtrativa.</p> <p><b>PERCEPÇÃO E CRIATIVIDADE</b>  <b>CONTEÚDOS:</b> (aplicação dos conhecimentos nas etapas dos projetos)  -Princípios da Gestalt aplicado a percepção;  -Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</p> <p><b>DESIGN E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL</b>  <b>CONTEÚDOS</b>  -Análise do ciclo de vida dos produtos e possibilidades de inserção de alternativas sustentáveis;  - Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</p> <p><b>DESENHO DE OBSERVAÇÃO E EXPRESSÃO</b>  <b>CONTEÚDOS</b>  -O estudo da proporção áurea e suas aplicações em projetos de Design</p>	<p>Ática, 2000.</p> <p><b>METODOLOGIA PROJETUAL</b>  BAXTER, Mike. Projeto de Produto. São Paulo: Edgard Blücher, 2000.  LÖBACH, Bernd. <b>Design Industrial: Bases para a configuração.</b> São Paulo: Edgard Blücher, 2001.  MUNARI, Bruno. Das coisas nascem as coisas. São Paulo: Martins Fontes, 2000.  MORAES, Dijon de. <b>Metaprojeto: o design do design.</b> São Paulo: Ed. Edgard Blücher, 2010.</p> <p><b>TEORIA E PRÁTICA DA COR</b>  PEDROSA, Israel. Da cor a cor inexistente. Rio de Janeiro. Leo Christiano Editorial Ltda. 1977.</p> <p><b>PERCEPÇÃO E CRIATIVIDADE</b>  FILHO, Gomes João. Gestalt do Objeto – sistema de leitura visual da forma. 2.ed. São Paulo. Escrituras editora, 2000.</p> <p><b>DESIGN E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL</b>  MANZINI, Carlos; VEZOLLI, Carlos. O Desenvolvimento de Produtos Sustentáveis. São Paulo : Editora da Universidade de São Paulo, 2002.</p> <p><b>DESENHO DE OBSERVAÇÃO E EXPRESSÃO</b>  DUNSTAN, Bernard, A Composição em Pintura. Lisboa. Presença Ltda. 1982.  FRENCH, Thomas; VIERCK, Ricardo. Desenho técnico e tecnologia gráfica. Porto Alegre: Globo, 2002.</p>
--	--	--	--

	<p style="text-align: center;">PROJETO</p>	<p>3.1.7- ESTÉTICA APLICADA AO DESIGN</p> <p>CONTEÚDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Aplicação da estética no processo de design.</li> </ul> <p>3.1.8- ERGONOMIA DO PRODUTO</p> <p>CONTEÚDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fatores Ergonômicos Básicos</li> <li>- Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</li> </ul> <p>3.1.9-SEMIÓTICA</p> <p>CONTEÚDOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Percepção crítica e analítica em relação a significação para o processo do design.</li> </ul> <p>3.1.10-MODELAGEM</p> <p>CONTEÚDOS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelos tridimensionais. Tipos e suas funções.</li> <li>- Técnicas de modelagem 3D física e suas características gerais.</li> <li>- Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</li> </ul>	<p>ESTETICA APLICADA AO DESIGN</p> <p>LOUREIRO, João de Jesus Paes. Elementos de Estética. Belém: Mitograph, 197</p> <p>ERGONOMIA DO PRODUTO</p> <p>GOMES FILHO, João. Ergonomia do Objeto – sistema técnico de leitura. Editora Escrituras, 2010.</p> <p>SEMIÓTICA</p> <p>NIEMEYER, Lucy. Elementos de Semiótica Aplicados ao Design. Rio de Janeiro: 2AB, 2003.</p> <p>SANTAELLA, Lúcia. Semiótica Aplicada. São Paulo: Thomson, 2005.</p> <p>MODELAGEM</p> <p>KAMINSKI, P. C. <b>Desenvolvendo Produtos com Planejamento, Criatividade e Qualidade.</b> Rio de Janeiro: LTC Livros Técnicos e Científicos, 2000</p>
--	--	---	--

ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	ENGENHARIA DE OPERAÇÕES E PROCESSOS DA PRODUÇÃO	Logística; pesquisa operacional; engenharia de operações; engenharia da qualidade, engenharia do produto; engenharia organizacional; engenharia econômica; engenharia do trabalho; sustentabilidade;	BATALHA, Mário. Introdução à Engenharia de Produção. Ed. Campos.2008.  SLACK, Nigell, et al. Administração da Produção. São Paulo: Editora Atlas, 3º edição. 2009.
	LABORATORIO DE LOGISTICA	Logística; pesquisa operacional; engenharia de operações; engenharia da qualidade, engenharia do produto; engenharia organizacional; engenharia econômica; engenharia do trabalho; sustentabilidade;	BATALHA, Mário. Introdução à Engenharia de Produção. Ed. Campos.2008.  SLACK, Nigell, et al. Administração da Produção. São Paulo: Editora Atlas, 3º edição. 2009.
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amostragem e preparo da amostra para análises. Principais operações utilizadas para preparar amostras.</li> <li>- Conceitos e caracterização de umidade, atividade de água, acidez e pH em alimentos.</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de lipídios. Óleos e gorduras (índice de acidez, índice de iodo, índice de peróxidos, índice saponificação e métodos de extração de óleos vegetais).</li> </ul>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b>. 2. ed. Viçosa : UFV, 1999. 416p.</p> <p>BACCAN, N.; ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S. &amp; BARONE, J. S. <b>Química Analítica Quantitativa Elementar</b>, Editora da UNICAMP, Campinas, S. Paulo, Brasil. 1979.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. <b>Química de alimentos: manual de laboratório</b>. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ªed 2003. 142 p.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de carboidratos. Reação de Maillard. Reação de caramelização. Reações de escurecimento enzimático.</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de proteínas.</li> <li>- Estudo das principais vitaminas e métodos de determinação.</li> <li>- Estudo dos minerais de importância nutricional e métodos de determinação.</li> <li>- Tecnologia de produtos de origem vegetal</li> <li>- Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</li> <li>- Tecnologia de produtos de origem animal.</li> <li>-Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas</li> </ul>	<p>CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática</b>. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J.,<b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</b>. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos. <b>Análises químicas de alimentos</b>. Manual Técnico, Campinas. 1990.121p.</p> <p>LEITE, FLAVIO. Amostragem analítica em laboratório. <b>Revista Analytica</b>, n.6, Agosto/Setembro 2003.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. <b>Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises</b>. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPCÃO, R, M. V. <b>Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação</b>. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>PARK, K. J. ANTONIO, G. C. <b>Análises de Materiais Biológicos</b>. Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola, 2006. 21p. Acessado em 26 de novembro de 2013. Disponível em:<a href="http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf">http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf</a></p> <p>RIBEIRO, E. &amp; SERAVALLI, E. <b>Química de alimentos</b>. Editora Edgard Blucher, 1ª edição. 2004.</p>
--	--	--

SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. **Fundamentos de Química Analítica**. Pioneira. 8ªed. São Paulo. 2006. 999p.

UFPA. **Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros**. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: <http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm>

UFRGS. **Regras Gerais de Segurança num Laboratório Químico**. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: [http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras\\_Gerais.pdf](http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf)

**REVISTAS E OUTROS:**

Revista do Instituto Adolfo Lutz: <http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz>

Food Chemistry <http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/>

Brazilian Journal of Food Technology <http://bjft.ital.sp.gov.br/>

EMBRAPA: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br>

Biblioteca Digital da UNICAMP (Teses e dissertação): <http://cutter.unicamp.br/>

Biblioteca Digital USP (Teses e dissertação): <http://www.teses.usp.br/>

Ciência e tecnologia de alimentos: <http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&valor=3&pg=0>

Boletim do Centro Pesquisa Processamento de Alimentos: <http://www.ser.ufpr.br/>



LABORATÓRIO DE  
MICROBIOLOGIA

- Fatores que influenciam a atividade microbiana
- Deterioração e alterações químicas provocadas por micro-organismos nos Alimentos
- Conservação dos alimentos; teoria dos Obstáculos de Leistener
- Amostra e amostragem.
- Métodos de enumeração dos principais grupos ou espécies de micro-organismos em alimentos.
- Padrões microbiológicos.
- Bactérias, fungos filamentosos e leveduras, vírus e protozoários em alimentos.
- Fisiologia e metabolismo microbiano.
- Instrumental básico de microbiologia.
- Técnicas de assepsia e sanitização por agentes químicos e físicos.

RADE, N.J. Higiene na indústria de alimentos: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.

JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005

PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2ª ed. vol. 1. São Paulo: Makron Books, 1997.

FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. MASSAGUER, Pilar Rodriguez. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002

**ENGENHARIA  
FLORESTAL**

Recursos Naturais/  
DISCIPLINA

LABORATORIO  
DE  
MADEIRA

-Manejo Integrado de Pragas  
-Importância do curso de Engenharia Florestal para a Amazônia  
-Amazônia e seus Recursos naturais: Utilização e sustentabilidade  
-Aproveitamento dos Recursos Florestais: Madeireiros e Não Madeireiros  
-A importância do código Florestal para a manutenção dos Recursos Florestais  
-Desmatamento da Amazônia: dinâmicas, impactos e controle  
-Importância do laboratório para o Curso;  
-Principais equipamentos e vidrarias usadas no laboratório;  
-Normas de segurança no uso de equipamentos e substâncias químicas;  
-Organização de equipamentos e material de consumo;  
-Exemplos de atividades desenvolvidas no laboratório;  
-Interação monitor, coordenação de laboratório e Instituição;

- COSTA, E. C.; D'AVILA, M.; CANTARELLI, E. B.; MURARI, A. B.; MANZONI, C. C. 2 ed. Entomologia Florestal, Santa Maria, Editora UFSM, 2008. 240p.
- Projeto Político Pedagógico do Curso de Engenharia Florestal
- [http://www.agricultura.gov.br/arq\\_editor/file/camaras\\_setoriais/Hortalias/26RO/cartilhaCF.pdf](http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/camaras_setoriais/Hortalias/26RO/cartilhaCF.pdf): Código Florestal: Entenda o que está em jogo com a reforma da nossa legislação ambiental
- [http://www.mma.gov.br/estruturas/168/\\_publicacao/168\\_publicacao15102009043958.pdf](http://www.mma.gov.br/estruturas/168/_publicacao/168_publicacao15102009043958.pdf)
- <http://amazon.org.br/publicacoes/>
- <https://inpa.gov.br/fasciculos/24-4/PDF/v24n4a08.pdf>
- <http://www.sober.org.br/palestra/15/753.pdf>
- [https://ieg.worldbankgroup.org/Data/reports/chapters/forest\\_overview\\_port.pdf](https://ieg.worldbankgroup.org/Data/reports/chapters/forest_overview_port.pdf)
- Amazônia em Debate: Oportunidades, desafios e soluções
- Salati, E. 2001. Mudanças climáticas e o ciclo hidrológico na Amazônia. pp. 153-172 In: V. Fleischresser (ed.), Causas e Dinâmica do Desmatamento na Amazônia. Ministério do Meio Ambiente, Brasília, DF. 436pp.
- [www.sorocaba.unesp.br/.../Treinamento para utilizacao de laboratorios...](http://www.sorocaba.unesp.br/.../Treinamento_para_utilizacao_de_laboratorios...)
- [expericiencias.wikispaces.com/.../MANUAL+DE+VIDRARIAS+E+EQUI](http://expericiencias.wikispaces.com/.../MANUAL+DE+VIDRARIAS+E+EQUI).
- [www.uff.br/gcm/GCM/graduacao\\_arquivos/apostilalidia.pdf](http://www.uff.br/gcm/GCM/graduacao_arquivos/apostilalidia.pdf)
- [www1.univap.br/spilling/FQE1/Vidraria\\_basica.pdf](http://www1.univap.br/spilling/FQE1/Vidraria_basica.pdf)

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.cnpf.embrapa.br/publica/seriedoc/edicoes/doc93.pdf">www.cnpf.embrapa.br/publica/seriedoc/edicoes/doc93.pdf</a></li><li>• <a href="http://www.alfaumuarama.com.br/.../EQUIPAMENTOS%20E%20VIDRARIA..">www.alfaumuarama.com.br/.../EQUIPAMENTOS%20E%20VIDRARIA..</a></li></ul> |
|--|--|--|---|

<p><b>ENGENHARIA AMBIENTAL</b></p>	<p>SUSTENTABILIDADE/LABORATÓRIO DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL/MEIO AMBIENTE</p>	<p>-Fatores ecológicos e o ambiente físico - Interações ecológicas;  -O fluxo de energia e matéria nos ecossistemas;  -Histórico Ambiental Mundial  -Degradação Ambiental x Desenvolvimento sustentável  -Agenda 21 brasileira  -Histórico e princípios da Educação Ambiental  -Educação ambiental no Brasil  -A prática da educação ambiental em ambientes escolares e não escolares</p>	<p>ODUM, E. P. <b>Ecologia</b>. Ed. Guanabara, 1988.  TOWNSEND, R.; BEGON, M. &amp; HARPER, J. <b>Fundamentos em ecologia</b>. Artmed, 2 ed. 2006.  BRAGA, B. <i>et al.</i> <b>Introdução à engenharia ambiental</b>. São Paulo, Prentice Hall, 2002.  BARBIERI, J. C. <b>Desenvolvimento e meio ambiente – as estratégias de mudanças da agenda 21</b>. Ed. Vozes, Petrópolis. RJ. 4 ed. 2001.  <b>Meio ambiente no século 21</b>. Coord. André Trigueiro. Editora Sextante. 2003.  www.mma.gov.br  Dias, G. F. <b>Educação Ambiental – princípios e práticas</b>. 2010, 9ª ed., 551 p.  JACOBI, P. <b>EDUCAÇÃO AMBIENTAL, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE</b>. Cadernos de Pesquisa, n. 118, março/ 2003.  Soraia Silva de Mello, Rachel Trajber (coords.). <b>Vamos cuidar do Brasil : conceitos e práticas em educação ambiental na escola</b> – Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental : UNESCO, 2007.  - <b>Educação Ambiental - Caminhos Trilhados no Brasil</b> - org. Suzana M. Pádua e Marlene F. Tabanez, 1997;</p>
	<p>ÁGUA/ LABORATÓRIO DE HIDROCARBONETOS-LABOHI</p>	<p>-Poluentes orgânicos: Btex em águas  -Índice de qualidade de Água  -Política Nacional de Recursos Hídricos</p>	<p>COMPANHIA AMBIENTAL DO ESTADO DE SÃO PAULO - CETESB. Índices de Qualidade das Águas. São Paulo, 2013.  CONSELHO NACIONAL DE MEIO AMBIENTE - CONAMA. Resolução nº 357, de 17 de março de 2005: dispõe sobre a classificação dos corpos de água e</p>

		<p>-Poluição e contaminação de recursos hídricos superficiais e subterrâneos</p>	<p>diretrizes ambientais para o seu enquadramento, bem como estabelece as condições e padrões de lançamento de efluentes, e dá outras providências.</p> <p>Marcos Von Sperling. <b>Introdução à Qualidade das Águas e ao Tratamento de Esgoto</b>. - 3 ed. Belo Horizonte: Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental; Universidade Federal de Minas Gerais; 2005.</p> <p>Samuel Murgel Branco. <b>Sanitária. Hidrobiologia aplicada à Engenharia Sanitária</b>. 3. ed. São Paulo: CETESB, 1986.</p> <p>TUNDISI, J. G.; TUNDISI, T. M. <i>Limnologia</i>. São Paulo: Oficina de Textos, 2008.</p>
	<p>LEGISLAÇÃO AMBIENTAL/ MEIO AMBIENTE / RECURSOS HÍDRICOS/ SISTEMAS URBANOS/ PRODUÇÃO, CONTROLE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS E ÁREAS AFINS</p>	<p>-Qualidade do ar nos centros urbanos das megalópoles; -A Influência da Meteorologia na Dispersão dos poluentes atmosféricas; -Sistemas de abastecimento de água; -Sistemas de drenagem urbana; -Sistemas convencional de tratamento de água; -Política nacional de resíduos sólidos; -Alternativas de disposição final de resíduos sólidos urbanos; -Poluição Ambiental; -Produção, tratamento e disposição de resíduos líquidos e gasosos.</p>	<p>MONTEIRO, C.A.F.; MENDONÇA. <b>Clima Urbano</b>. 1ª ed. São Paulo: Contexto, 2003;</p> <p>MOTA, S. <b>Introdução à Engenharia Ambiental</b>. 3a ed. Rio de Janeiro: ABES, 2003;</p>

**PARAGOMINAS**

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/LABORATÓRIO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS
ENGENHARIA FLORESTAL	Recursos Naturais/ LABORATÓRIO DE MADEIRA	-Importância do laboratório para o Curso; -Principais equipamentos e vidrarias usadas no laboratório; -Normas de segurança no uso de equipamentos e substâncias químicas; -Organização de equipamentos e material de consumo; -Exemplos de atividades desenvolvidas no laboratório; -Interação monitor, coordenação de laboratório e Instituição;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.sorocaba.unesp.br/.../Treinamento_para_utilizacao_de_laboratorios">www.sorocaba.unesp.br/.../Treinamento para utilizacao de laboratorios</a></li> <li>• ...</li> <li>• <a href="http://experiencias.wikispaces.com/.../MANUAL+DE+VIDRARIAS+E+EQU+I">experiencias.wikispaces.com/.../MANUAL+DE+VIDRARIAS+E+EQU I.</a></li> <li>• <a href="http://www.uff.br/gcm/GCM/graduacao_arquivos/apostilalidia.pdf">www.uff.br/gcm/GCM/graduacao_arquivos/apostilalidia.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www1.univap.br/spilling/FQE1/Vidraria_basica.pdf">www1.univap.br/spilling/FQE1/Vidraria_basica.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.cnpf.embrapa.br/publica/seriedoc/edicoes/doc93.pdf">www.cnpf.embrapa.br/publica/seriedoc/edicoes/doc93.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.alfaumarama.com.br/.../EQUIPAMENTOS%20E%20VIDRARIA">www.alfaumarama.com.br/.../EQUIPAMENTOS%20E%20VIDRARIA.</a></li> </ul>
DESIGN	LABINF/ LABORATÓRIO DE MODELO	- Introdução da linguagem computacional para representação e desenvolvimento de projetos; - Criação e edição; - Elaboração de desenhos geométricos básicos, com precisão, em Autocad 2d;  - Modelos tridimensionais. Tipos e suas funções;  - Técnicas de modelagem 3D	AZEVEDO, Eduardo. <b>Computação Gráfica</b> - Teoria e Prática. São Paulo: Campus, 2007.  BALDAM, Roquemar ; COSTA, Lourenço. <b>AutoCAD 2010</b> - Utilizando Totalmente, São Paulo: Érica, 2009. BAXTER, Mike. Projeto de Produto. São Paulo: Edgard Blücher, 2000. GASPAR, João Alberto da Motta. <b>Google Sketchup Pro 7 passo a passo</b> . São Paulo: VectorPro, 2009.  KATORI, Rosa. <b>AUTOCAD 2010: desenhando em 2d</b> . São Paulo: Senac, 2010.  LESKO, J. <b>Design Industrial: Materiais e Processos de Fabricação</b> . São Paulo: Edgard Blücher, 2004. LIMA, Cláudia Campos. <b>Estudo Dirigido de AutoCad 2010</b> . São Paulo: Érica,

		<p>física e suas características gerais;</p> <p>- Ferramentas básicas para Modelagem 3D no AutoCAD;</p>	<p>2009.</p> <p>MACHADO, Silvana Rocha Brandão; MELUL, Maryse. <b>Computação gráfica em escritório de projetos Informatizados</b>. Rio de Janeiro: Brasport, 2005.</p> <p>MAGALHÃES, M. A. <b>Introdução aos materiais e processos para designers</b>. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007.</p> <p>NARITA, Tony H. CARMO, Vinicius L.. Estudo de técnicas de modelagem, materiais e métodos aplicados no desenvolvimento de modelos de um automóvel conceito. 2007. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Bacharelado em Design) - Universidade do Estado do Pará.</p> <p>OLIVEIRA, Adriano de. <b>Estudo dirigido de 3ds Max 2009</b>. São Paulo: Érica, 2009.</p>
<p>PROJETO</p>		<p><b>HISTÓRIA DA ARTE E DO DESIGN</b></p> <p><b>CONTEÚDOS</b></p> <p>-Estilos em arte e relação com o Design</p> <p>- Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</p> <p><b>METODOLOGIA PROJETUAL</b></p> <p><b>CONTEUDOS (PARA AS VAGAS DE PROJETOS)</b></p> <p>-Abordagem prática das metodologias clássicas de projeto em Design</p> <p>-Percepção multidisciplinar no planejamento e desenvolvimento</p>	<p>HISTÓRIA DA ARTE E DO DESIGN</p> <p>ARGAN, Giulio Carlo. Arte Moderna. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.</p> <p>BÜRDEK, B. E. História, teoria e prática do design de produtos. São Paulo: Edgard Blücher, 2006.</p> <p>CARDOSO, Rafael. O Design brasileiro antes do Design. São Paulo: Cosac Naify, 2005.</p> <p>DENIS, Rafael Cardoso, Uma Introdução à História do Design, São Paulo, Editora Edard Blücher Ltda., 2000</p> <p>DOMINGUES, Diana. (org.) A Arte no Séc. XXI: a humanização das tecnologias.SãoPaulo:UNESP, 1997.</p> <p>DROSTE, Magdalena. Bauhaus. Berlin: Taschen, 1994</p> <p>LOPERA, José A. &amp; ANDRADE, José Manuel P. Coleção história geral da arte. Espanha:Ediciones Del Prado,1995.</p> <p>MORAES, Dijon de. Análise do design brasileiro – entre mimese e mestiçagem. São Paulo: Edgard Blücher, 2006</p> <p>NIEMEYER, Lucy. Design no Brasil. Rio de Janeiro: 2AB, 1997</p> <p>SANTOS, Maria das Graças Proença. História da arte. 16.ed. São Paulo. Ática, 2000.</p>

		<p>dos projetos de design</p> <p><b>TEORIA E PRÁTICA DA COR</b> <b>CONTEÚDOS</b></p> <p>-Cor: definições. Fisiologia da Visão, síntese aditiva e subtrativa.</p> <p>- Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</p> <p><b>PERCEPÇÃO E CRIATIVIDADE</b> <b>CONTEÚDOS: (aplicação dos conhecimentos nas etapas dos projetos)</b></p> <p>-Princípios da Gestalt aplicado a percepção;</p> <p>-Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</p> <p><b>DESIGN E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL</b> <b>CONTEÚDOS</b></p> <p>-Análise do ciclo de vida dos produtos e possibilidades de inserção de alternativas sustentáveis;</p>	<p><b>METODOLOGIA PROJETUAL</b> BAXTER, Mike. Projeto de Produto. São Paulo: Edgard Blücher, 2000. LÖBACH, Bernd. <b>Design Industrial: Bases para a configuração.</b> São Paulo: Edgard Blücher, 2001. MUNARI, Bruno. Das coisas nascem as coisas. São Paulo: Martins Fontes, 2000. MORAES, Dijon de. <b>Metaprojeto: o design do design.</b> São Paulo: Ed. Edgard Blücher, 2010.</p> <p><b>TEORIA E PRÁTICA DA COR</b> PEDROSA, Israel. Da cor a cor inexistente. Rio de Janeiro. Leo Christiano Editorial Ltda. 1977.</p> <p><b>PERCEPÇÃO E CRIATIVIDADE</b> FILHO, Gomes João. Gestalt do Objeto – sistema de leitura visual da forma. 2.ed. São Paulo. Escrituras editora, 2000.</p> <p><b>DESIGN E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL</b> MANZINI, Carlos; VEZOLLI, Carlos. O Desenvolvimento de Produtos Sustentáveis. São Paulo : Editora da Universidade de São Paulo, 2002.</p> <p><b>DESENHO DE OBSERVAÇÃO E EXPRESSÃO</b> DUNSTAN, Bernard, A Composição em Pintura. Lisboa. Presença Ltda. 1982. FRENCH, Thomas; VIERCK, Ricardo. Desenho técnico e tecnologia gráfica. Porto Alegre: Globo, 2002.</p>
--	--	---	---

		<p>- Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</p> <p style="text-align: center;"><b>DESENHO DE OBSERVAÇÃO E EXPRESSÃO CONTEÚDOS</b></p> <p>-O estudo da proporção áurea e suas aplicações em projetos de Design</p>	
	PROJETO	<p><b>3.1.7- ESTÉTICA APLICADA AO DESIGN</b></p> <p><b>CONTEÚDOS</b> -Aplicação da estética no processo de design.</p> <p style="text-align: center;"><b>3.1.8- ERGONOMIA DO PRODUTO</b></p> <p><b>CONTEÚDOS</b> -Fatores Ergonômicos Básicos - Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</p> <p style="text-align: center;"><b>3.1.9-SEMIÓTICA</b></p>	<p><b>ESTÉTICA APLICADA AO DESIGN</b> LOUREIRO, João de Jesus Paes. Elementos de Estética. Belém: Mitograph, 197</p> <p><b>ERGONOMIA DO PRODUTO</b> GOMES FILHO, João. Ergonomia do Objeto – sistema técnico de leitura. Editora Escrituras, 2010.</p> <p><b>SEMIÓTICA</b> NIEMEYER, Lucy. Elementos de Semiótica Aplicados ao Design. Rio de Janeiro: 2AB, 2003. SANTAELLA, Lúcia. Semiótica Aplicada. São Paulo: Thomson, 2005.</p> <p><b>MODELAGEM</b> KAMINSKI, P. C. <b>Desenvolvendo Produtos com Planejamento, Criatividade e Qualidade.</b> Rio de Janeiro: LTC Livros Técnicos e Científicos, 2000</p>

		<p><b>CONTEÚDOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Percepção crítica e analítica em relação a significação para o processo do design.</li> </ul> <p>3.1.10-MODELAGEM</p> <p><b>CONTEÚDOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelos tridimensionais. Tipos e suas funções.</li> <li>- Técnicas de modelagem 3D física e suas características gerais.</li> <li>- Aplicação dos conhecimentos no planejamento e desenvolvimento dos projetos de design</li> </ul>	
--	--	--	--

<p><b>ENGENHARIA AMBIENTAL</b></p>	<p><b>SUSTENTABILIDADE:</b> Ciência Ambiental ;Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável; Laboratório de Qualidade Ambiental Educação Ambiental; Recursos hídricos; Produção, controle e tratamento de resíduos; Sistemas Urbanos; e áreas afins.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Fatores ecológicos e o ambiente físico - Interações ecológicas;</li> <li>-O fluxo de energia e matéria nos ecossistemas;</li> <li>-Histórico Ambiental Mundial</li> <li>-Degradação Ambiental x Desenvolvimento sustentável</li> </ul>	<p>ODUM, E. P. <b>Ecologia</b>. Ed. Guanabara, 1988.</p> <p>TOWNSEND, R.; BEGON, M. &amp; HARPER, J. <b>Fundamentos em ecologia</b>. Artmed, 2 ed. 2006.</p> <p>BRAGA, B. <i>et al.</i> <b>Introdução à engenharia ambiental</b>. São Paulo, Prentice Hall, 2002.</p> <p>BARBIERI, J. C. <b>Desenvolvimento e meio ambiente – as estratégias de mudanças da agenda 21</b>. Ed. Vozes, Petrópolis. RJ. 4 ed. 2001.</p> <p><b>Meio ambiente no século 21</b>. Coord. André Trigueiro. Editora Sextante. 2003.</p>
------------------------------------	---	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Agenda 21 brasileira</li> <li>-Histórico e princípios da Educação Ambiental</li> <li>-Educação ambiental no Brasil</li> <li>-A prática da educação ambiental em ambientes escolares e não escolares</li> <li>-Controle da poluição e contaminação hídrica (superficial e subterrânea);</li> <li>-Poluição atmosférica;</li> <li>-Meio ambiente e os equipamentos urbanos;</li> <li>-Análise de desastres ambientais.</li> </ul>	<p><a href="http://www.mma.gov.br">www.mma.gov.br</a></p> <p>Dias, G. F. <b>Educação Ambiental – princípios e práticas</b>. 2010, 9ª ed., 551 p.</p> <p>JACOBI, P. <b>EDUCAÇÃO AMBIENTAL, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE</b>. Cadernos de Pesquisa, n. 118, março/ 2003.</p> <p>Soraia Silva de Mello, Rachel Trajber (coords.). <b>Vamos cuidar do Brasil : conceitos e práticas em educação ambiental na escola</b> – Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental : UNESCO, 2007.</p> <p>- <b>Educação Ambiental - Caminhos Trilhados no Brasil</b> - org. Suzana M. Pádua e Marlene F. Tabanez, 1997;</p>
--	--	---	---

**CASTANHAL**

<b>CURSO</b>	<b>ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/LABORATÓRIO</b>	<b>CONTEÚDOS</b>	<b>BIBLIOGRAFIAS</b>
<b>ENGENHARIA DE PRODUÇÃO</b>	ENGENHARIA DE OPERAÇÕES E PROCESSOS DA PRODUÇÃO	Logística; Pesquisa Operacional; Engenharia de operações; Engenharia da Qualidade, Engenharia do Produto; engenharia Organizacional; Engenharia econômica; Engenharia do Trabalho; Sustentabilidade	BATALHA, Mário. Introdução à Engenharia de Produção. Ed. Campos.2008.  SLACK, Nigell, et al. Administração da Produção. São Paulo: Editora Atlas, 3º edição. 2009.
<b>TECNOLOGIA EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS</b>	REDES DE COMPUTADORES	<p><b>Cap. I</b> - Conceitos Básicos de Redes: Modelo de rede; Camada de rede; Protocolo; Serviços; Arquitetura.</p> <p><b>Cap. II</b> - Noções de Endereçamento</p> <p><b>Cap. III</b> - Tipos de Redes: Locais; De longa distância; Metropolitanas.</p> <p><b>Cap. IV</b> - Funcionalidade Específica das Camadas do Software de Redes: Níveis 1 a 7 (modelo OSI) e 1 a 4 (modelo TCP/IP); Principais soluções tecnológica para a camada física.</p> <p><b>Cap. V</b> - Principais Tecnologias de Redes Locais (LAN) e de Redes de</p>	TANENBAUM, Andrew. Redes de Computadores. 4.ed. Campus, 2003.  KUROSE, James F.; ROSS, Keith W. Redes de Computadores e a Internet. 3.ed. Addison Wesley , 2006

		<p>Longa Distância (WAN)</p> <p><b>Cap. VI</b> - Princípios de Roteamento</p> <p><b>Cap. VII</b> - Principais Equipamentos de Interconexão de Redes: Repetidores; Pontes; Roteadores; Comportas.</p> <p><b>Cap. VIII</b> - Tecnologias de Acesso: Padronização IEEE; Tecnologia Ethernet e suas variantes (10baseT, 100baseT, 1000baseT e outras).</p> <p><b>Cap. IX</b> - Tecnologias de Computação de Quadros: <i>Switching</i>; Tecnologia <i>frame relay</i>; Tecnologia X.25; Tecnologia de redes sem fio</p>	
<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amostragem e preparo da amostra para análises. Principais operações utilizadas para preparar amostras.</li> <li>- Conceitos e caracterização de umidade, atividade de água, acidez e pH em alimentos.</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de lipídios. Óleos e gorduras (índice</li> </ul>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b>. 2. ed. Viçosa : UFV, 1999. 416p.</p> <p>BACCAN, N.; ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S. &amp; BARONE, J. S. <b>Química Analítica Quantitativa Elementar</b>, Editora da UNICAMP, Campinas, S. Paulo, Brasil. 1979.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.</p>

		<p>de acidez, índice de iodo, índice de peróxidos, índice saponificação e métodos de extração de óleos vegetais).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de carboidratos. Reação de Maillard. Reação de caramelização. Reações de escurecimento enzimático.</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de proteínas.</li> <li>- Estudo das principais vitaminas e métodos de determinação.</li> <li>- Estudo dos minerais de importância nutricional e métodos de determinação.</li> <li>- Tecnologia de produtos de origem vegetal;</li> <li>- Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</li> <li>- Tecnologia de produtos de origem</li> </ul>	<p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. <b>Química de alimentos: manual de laboratório</b>. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ªed 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática</b>. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J., <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</b>. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos. <b>Análises químicas de alimentos</b>. Manual Técnico, Campinas. 1990.121p.</p> <p>LEITE, FLAVIO. Amostragem analítica em laboratório. <b>Revista Analytica</b>, n.6, Agosto/Setembro 2003.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. <b>Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises</b>. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPCÃO, R. M. V. <b>Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação</b>. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>PARK, K. J. ANTONIO, G. C. <b>Análises de Materiais Biológicos</b>. Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola, 2006. 21p. Acessado em 26 de novembro de 2013. Disponível</p>
--	--	--	---

		<p>animal.</p> <p>- Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</p>	<p>em:<a href="http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf">http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf</a></p> <p>RIBEIRO, E. &amp; SERAVALLI, E. <b>Química de alimentos</b>. Editora Edgard Blucher, 1ª edição. 2004.</p> <p>SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. <b>Fundamentos de Química Analítica</b>. Pioneira. 8ªed. São Paulo. 2006. 999p.</p> <p>UFPA. <b>Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros</b>. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: <a href="http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm">http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm</a></p> <p>UFRGS. <b>Regras Gerais de Segurança num Laboratório Químico</b>. Acessado em 26/11/2013, Disponível em:<a href="http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf">http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf</a></p> <p><b>REVISTAS E OUTROS:</b>  Revista do Instituto Adolfo Lutz: <a href="http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz">http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz</a></p> <p>Food Chemistry <a href="http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/">http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/</a></p> <p>Brazilian Journal of Food Technology <a href="http://bjft.ital.sp.gov.br/">http://bjft.ital.sp.gov.br/</a></p> <p>EMBRAPA: <a href="http://www.agencia.cnptia.embrapa.br">http://www.agencia.cnptia.embrapa.br</a></p> <p>Biblioteca Digital da UNICAMP (Teses e dissertação): <a href="http://cutter.unicamp.br/">http://cutter.unicamp.br/</a></p> <p>Biblioteca Digital USP (Teses e dissertação): <a href="http://www.teses.usp.br/">http://www.teses.usp.br/</a></p> <p>Ciência e tecnologia de alimentos:  <a href="http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0">http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0</a></p> <p>Boletim do Centro Pesquisa Processamento de Alimentos:</p>
--	--	---	---

			<a href="http://www.ser.ufpr.br/">http://www.ser.ufpr.br/</a> Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais: <a href="http://www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/">www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/</a>
--	--	--	---

**REDENÇÃO**

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/LABORATÓRIO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS
<b>TECNOLOGIA EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS</b>	<b>REDES DE COMPUTADORES</b>	<p><b>Cap. I</b> - Conceitos Básicos de Redes: Modelo de rede; Camada de rede; Protocolo; Serviços; Arquitetura.</p> <p><b>Cap. II</b> - Noções de Endereçamento</p> <p><b>Cap. III</b> - Tipos de Redes: Locais; De longa distância; Metropolitanas.</p> <p><b>Cap. IV</b> - Funcionalidade Específica das Camadas do Software de Redes: Níveis 1 a 7 (modelo OSI) e 1 a 4 (modelo TCP/IP); Principais soluções tecnológica para a camada física.</p> <p><b>Cap. V</b> - Principais Tecnologias de Redes Locais (LAN) e de Redes de Longa Distância (WAN)</p>	<p>TANENBAUM, Andrew. Redes de Computadores. 4.ed. Campus, 2003.</p> <p>KUROSE, James F.; ROSS, Keith W. Redes de Computadores e a Internet. 3.ed. Addison Wesley , 2006.</p>

			<p><b>Cap. VI -</b> Princípios de Roteamento</p> <p><b>Cap. VII -</b> Principais Equipamentos de Interconexão de Redes: Repetidores; Pontes; Roteadores; Comportas.</p> <p><b>Cap. VIII -</b> Tecnologias de Acesso: Padronização IEEE; Tecnologia Ethernet e suas variantes (10baseT, 100baseT, 1000baseT e outras).</p> <p><b>Cap. IX -</b> Tecnologias de Computação de Quadros: <i>Switching</i>; Tecnologia <i>frame relay</i> ;Tecnologia X.25; Tecnologia de redes sem fio.</p>	
<b>ENGENHARIA DE PRODUÇÃO</b>	ENGENHARIA DE OPERAÇÕES E DA PRODUÇÃO	DE E DA	<p>Logística; pesquisa operacional; engenharia de operações; Engenharia da qualidade, Engenharia do produto; Engenharia organizacional; Engenharia econômica; Engenharia do trabalho; sustentabilidade;</p>	<p>BATALHA, Mário. Introdução à Engenharia de Produção. Ed. Campos.2008.</p> <p>SLACK, Nigell, et al. Administração da Produção. São Paulo: Editora Atlas, 3ª edição. 2009.</p>
<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	DE	<p>- Amostragem e preparo da amostra para análises. Principais operações utilizadas para preparar amostras.</p> <p>- Conceitos e caracterização de umidade, atividade de água, acidez e pH em alimentos.</p>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b>. 2. ed. Viçosa : UFV, 1999. 416p.</p> <p>BACCAN, N.; ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S. &amp; BARONE, J. S. <b>Química Analítica Quantitativa Elementar</b>, Editora da UNICAMP,</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de lipídios. Óleos e gorduras (índice de acidez, índice de iodo, índice de peróxidos, índice saponificação e métodos de extração de óleos vegetais).</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de carboidratos. Reação de Maillard. Reação de caramelização. Reações de escurecimento enzimático.</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de proteínas.</li> <li>- Estudo das principais vitaminas e métodos de determinação.</li> <li>- Estudo dos minerais de importância nutricional e métodos de determinação.</li> <li>- Tecnologia de produtos de origem vegetal;</li> <li>- Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</li> <li>- Tecnologia de produtos de origem</li> </ul>	<p>Campinas, S. Paulo, Brasil. 1979.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. <b>Química de alimentos: manual de laboratório</b>. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ªed 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática</b>. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J., <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</b>. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos. <b>Análises químicas de alimentos</b>. Manual Técnico, Campinas. 1990.121p.</p> <p>LEITE, FLAVIO. Amostragem analítica em laboratório. <b>Revista Analytica</b>, n.6, Agosto/Setembro 2003.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. <b>Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises</b>. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. <b>Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação</b>. 2. ed. São Paulo: E.</p>
--	--	---	--

		<p>animal.</p> <p>- Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</p>	<p>Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>PARK, K. J. ANTONIO, G. C. <b>Análises de Materiais Biológicos</b>. Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola, 2006. 21p. Acessado em 26 de novembro de 2013. Disponível em: <a href="http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf">http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf</a></p> <p>RIBEIRO, E. &amp; SERAVALLI, E. <b>Química de alimentos</b>. Editora Edgard Blucher, 1ª edição. 2004.</p> <p>SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. <b>Fundamentos de Química Analítica</b>. Pioneira. 8ªed. São Paulo. 2006. 999p.</p> <p>UFPA. <b>Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros</b>. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: <a href="http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm">http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm</a></p> <p>UFRGS. <b>Regras Gerais de Segurança num Laboratório Químico</b>. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: <a href="http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf">http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf</a></p> <p><b>REVISTAS E OUTROS:</b>  Revista do Instituto Adolfo Lutz: <a href="http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz">http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz</a>  Food Chemistry <a href="http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/">http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/</a>  Brazilian Journal of Food Technology <a href="http://bjft.ital.sp.gov.br/">http://bjft.ital.sp.gov.br/</a>  EMBRAPA: <a href="http://www.agencia.cnptia.embrapa.br">http://www.agencia.cnptia.embrapa.br</a>  Biblioteca Digital da UNICAMP (Teses e dissertação): <a href="http://cutter.unicamp.br/">http://cutter.unicamp.br/</a></p>
--	--	---	---

			<p>Biblioteca Digital USP (Teses e dissertação): <a href="http://www.teses.usp.br/">http://www.teses.usp.br/</a></p> <p>Ciência e tecnologia de alimentos: <a href="http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0">http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0</a></p> <p>Boletim do Centro Pesquisa Processamento de Alimentos: <a href="http://www.ser.ufpr.br/">http://www.ser.ufpr.br/</a></p> <p>Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais: <a href="http://www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/">www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/</a></p>
	<p><b>LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fatores que influenciam a atividade microbiana</li> <li>- Deterioração e alterações químicas provocadas por micro-organismos nos Alimentos</li> <li>- Conservação dos alimentos; teoria dos Obstáculos de Leistener</li> <li>- Amostra e amostragem.</li> <li>- Métodos de enumeração dos principais grupos ou espécies de micro-organismos em alimentos.</li> <li>- Padrões microbiológicos.</li> <li>- Bactérias, fungos filamentosos</li> </ul>	<p>ANDRADE, N.J. Higiene na indústria de alimentos: Avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008.</p> <p>JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005</p> <p>PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2ª ed. vol. 1. São Paulo: Makron Books, 1997.</p> <p>FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2003. MASSAGUER, Pilar Rodriguez. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002</p>

		<p>e leveduras, vírus e protozoários em alimentos.</p> <p>- Fisiologia e metabolismo microbiano.</p> <p>- Instrumental básico de microbiologia.</p> <p>- Técnicas de assepsia e sanitização por agentes químicos e físicos.</p>	
--	--	---	--

*CAMETÁ*

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/LABORATÓRIO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS
<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	<p>- Amostragem e preparo da amostra para análises. Principais operações utilizadas para preparar amostras.</p> <p>- Conceitos e caracterização de umidade, atividade de água, acidez e pH em alimentos.</p> <p>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de lipídios. Óleos e gorduras (índice de acidez, índice de iodo, índice de peróxidos, índice saponificação e métodos de extração de óleos vegetais).</p> <p>- Conceitos, classificação e métodos de</p>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ª revisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b>. 2. ed. Viçosa : UFV, 1999. 416p.</p> <p>BACCAN, N.; ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S. &amp; BARONE, J. S. <b>Química Analítica Quantitativa Elementar</b>, Editora da UNICAMP, Campinas, S. Paulo, Brasil. 1979.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. <b>Química de alimentos: manual de laboratório</b>. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ª ed 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de</b></p>

		<p>determinação de carboidratos. Reação de Maillard. Reação de caramelização. Reações de escurecimento enzimático.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de proteínas.</li> <li>- Estudo das principais vitaminas e métodos de determinação.</li> <li>- Estudo dos minerais de importância nutricional e métodos de determinação.</li> <li>- Tecnologia de produtos de origem vegetal</li> <li>- Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</li> <li>-Tecnologia de produtos de origem animal.</li> <li>- Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</li> </ul>	<p><b>alimentos</b>. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática</b>. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J.,<b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</b>. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos. <b>Análises químicas de alimentos</b>. Manual Técnico, Campinas. 1990.121p.</p> <p>LEITE, FLAVIO. Amostragem analítica em laboratório. <b>Revista Analytica</b>, n.6, Agosto/Setembro 2003.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. <b>Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises</b>. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. <b>Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação</b>. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>PARK, K. J. ANTONIO, G. C. <b>Análises de Materiais Biológicos</b>. Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola, 2006. 21p. Acessado em 26 de novembro de 2013. Disponível em:<a href="http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf">http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf</a></p> <p>RIBEIRO, E. &amp; SERAVALLI, E. <b>Química de alimentos</b>. Editora Edgard Blucher, 1ª edição. 2004.</p> <p>SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. <b>Fundamentos de Química Analítica</b>. Pioneira. 8ªed. São Paulo. 2006. 999p.</p> <p>UFPA. <b>Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros</b>. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: <a href="http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm">http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm</a></p> <p>UFRGS. <b>Regras Gerais de Segurança num Laboratório Químico</b>. Acessado em 26/11/2013, Disponível em:<a href="http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf">http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf</a></p> <p>Revista do Instituto Adolfo Lutz: <a href="http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz">http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz</a></p>
--	--	---	--

			<p>Food Chemistry <a href="http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/">http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/</a>  Brazilian Journal of Food Technology <a href="http://bjft.ital.sp.gov.br/">http://bjft.ital.sp.gov.br/</a>  EMBRAPA: <a href="http://www.agencia.cnptia.embrapa.br">http://www.agencia.cnptia.embrapa.br</a>  Biblioteca Digital da UNICAMP (Teses e dissertação):  <a href="http://cutter.unicamp.br/">http://cutter.unicamp.br/</a>  Biblioteca Digital USP (Teses e dissertação): <a href="http://www.teses.usp.br/">http://www.teses.usp.br/</a>  Ciência e tecnologia de alimentos:  <a href="http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0">http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0</a>  Boletim do Centro Pesquisa Processamento de Alimentos:  <a href="http://www.ser.ufpr.br/">http://www.ser.ufpr.br/</a>  Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais:  <a href="http://www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/">www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/</a></p>
--	--	--	--

**MARABÁ**

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/LABORATÓRIO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS
<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amostragem e preparo da amostra para análises. Principais operações utilizadas para preparar amostras.</li> <li>- Conceitos e caracterização de umidade, atividade de água, acidez e pH em alimentos.</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de lipídios. Óleos e gorduras (índice de acidez, índice de iodo, índice de peróxidos, índice saponificação e métodos de extração de óleos vegetais).</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de carboidratos. Reação de</li> </ul>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ª revisão. 1998.  ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b>. 2. ed. Viçosa : UFV, 1999. 416p.  BACCAN, N.; ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S. &amp; BARONE, J. S. <b>Química Analítica Quantitativa Elementar</b>, Editora da UNICAMP, Campinas, S. Paulo, Brasil. 1979.  BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.  CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. <b>Química de alimentos: manual de laboratório</b>. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ª ed 2003. 142 p.  CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de</b></p>

Maillard. Reação de caramelização. Reações de escurecimento enzimático.

- Conceitos, classificação e métodos de determinação de proteínas.
- Estudo das principais vitaminas e métodos de determinação.
- Estudo dos minerais de importância nutricional e métodos de determinação.
- Tecnologia de produtos de origem vegetal
- Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.

-Tecnologia de produtos de origem animal.

- Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.

**alimentos**. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática**. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.

GAVA, A. J.,**Princípios de tecnologia de alimentos**. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.

ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos. **Análises químicas de alimentos**. Manual Técnico, Campinas. 1990.121p.

LEITE, FLAVIO. Amostragem analítica em laboratório. **Revista Analytica**, n.6, Agosto/Setembro 2003.

MORETTO, E.; FEET, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises**. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.

MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. **Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação**. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.

PARK, K. J. ANTONIO, G. C. **Análises de Materiais Biológicos**. Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola, 2006. 21p. Acessado em 26 de novembro de 2013. Disponível em:[http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise\\_matbiologico.pdf](http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf)

RIBEIRO, E. & SERAVALLI, E. **Química de alimentos**. Editora Edgard Blucher, 1ª edição. 2004.

SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. **Fundamentos de Química Analítica**. Pioneira. 8ªed. São Paulo. 2006. 999p.

UFPA. **Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros**. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: <http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm>

UFRGS. **Regras Gerais de Segurança num Laboratório Químico**. Acessado em 26/11/2013, Disponível em:[http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras\\_Gerais.pdf](http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf)

			<p>Revista do Instituto Adolfo Lutz: <a href="http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz">http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz</a>  Food Chemistry <a href="http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/">http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/</a>  Brazilian Journal of Food Technology <a href="http://bjft.ital.sp.gov.br/">http://bjft.ital.sp.gov.br/</a>  EMBRAPA: <a href="http://www.agencia.cnptia.embrapa.br">http://www.agencia.cnptia.embrapa.br</a>  Biblioteca Digital da UNICAMP (Teses e dissertação):  <a href="http://cutter.unicamp.br/">http://cutter.unicamp.br/</a>  Biblioteca Digital USP (Teses e dissertação): <a href="http://www.teses.usp.br/">http://www.teses.usp.br/</a>  Ciência e tecnologia de alimentos:  <a href="http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0">http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0</a>  Boletim do Centro Pesquisa Processamento de Alimentos:  <a href="http://www.ser.ufpr.br/">http://www.ser.ufpr.br/</a>  Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais:  <a href="http://www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/">www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/</a></p>
<b>ENGENHARIA FLORESTAL</b>	Recursos Naturais/ LABORATÓRIO DE MADEIRA	<p>-Importância do laboratório para o Curso;  -Principais equipamentos e vidrarias usadas no laboratório;  -Normas de segurança no uso de equipamentos e substâncias químicas;  -Organização de equipamentos e material de consumo;  -Exemplos de atividades desenvolvidas no laboratório;  -Interação monitor, coordenação de laboratório e Instituição;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://www.sorocaba.unesp.br/.../Treinamento_para_utilizacao_de_lab_oratorios...">www.sorocaba.unesp.br/.../Treinamento para utilizacao de <b>lab oratorios</b>...</a></li> <li>• <a href="http://expericiencias.wikispaces.com/.../MANUAL+DE+VIDRARIA+S+E+EQUI">expericiencias.wikispaces.com/.../MANUAL+DE+<b>VIDRARIA S+E+EQUI</b></a>.</li> <li>• <a href="http://www.uff.br/gcm/GCM/graduacao_arquivos/apostilalidia.pdf">www.uff.br/gcm/GCM/graduacao_arquivos/apostilalidia.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www1.univap.br/spilling/FQE1/Vidraria_basica.pdf">www1.univap.br/spilling/FQE1/<b>Vidraria_basica.pdf</b></a></li> <li>• <a href="http://www.cnpf.embrapa.br/publica/seriedoc/edicoes/doc93.pdf">www.cnpf.embrapa.br/publica/seriedoc/edicoes/doc93.pdf</a></li> <li>• <a href="http://www.alfaumarama.com.br/.../EQUIPAMENTOS%20E%20VIDRARIA..">www.alfaumarama.com.br/.../EQUIPAMENTOS%20E%20<b>VIDRARIA</b>..</a></li> </ul>
<b>ENGENHARIA</b>	<b>ENGENHARIA</b>	<b>DE</b>	Logística; Pesquisa Operacional; <b>BATALHA, Mário. Introdução à Engenharia de Produção. Ed.</b>

<b>DE PRODUÇÃO</b>	OPERAÇÕES E PROCESSOS DA PRODUÇÃO	Engenharia de Operações; Engenharia da Qualidade, Engenharia do Produto; Engenharia Organizacional; Engenharia Econômica; Engenharia do trabalho; sustentabilidade;	Campos.2008.  SLACK, Nigell, et al. Administração da Produção. São Paulo: Editora Atlas, 3º edição. 2009.
--------------------	-----------------------------------	---	---

<b>ENGENHARIA AMBIENTAL</b>	<p><b>SUSTENTABILIDADE:</b> Ciência Ambiental ;Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável; Laboratório de Qualidade Ambiental Educação Ambiental; Recursos hídricos; Produção, controle e tratamento de resíduos; Sistemas Urbanos; e áreas afins.</p>	<p>-Fatores ecológicos e o ambiente físico - Interações ecológicas;</p> <p>-O fluxo de energia e matéria nos ecossistemas;</p> <p>-Histórico Ambiental Mundial</p> <p>-Degradação Ambiental x Desenvolvimento sustentável</p> <p>-Agenda 21 brasileira</p> <p>-Histórico e princípios da Educação Ambiental</p> <p>-Educação ambiental no Brasil</p> <p>-A prática da educação ambiental em ambientes escolares e não escolares</p> <p>-Controle da poluição e contaminação hídrica (superficial e subterrânea);</p> <p>-Poluição atmosférica;</p> <p>-Meio ambiente e os equipamentos urbanos;</p>	<p>ODUM, E. P. <b>Ecologia</b>. Ed. Guanabara, 1988.</p> <p>TOWNSEND, R.; BEGON, M. &amp; HARPER, J. <b>Fundamentos em ecologia</b>. Artmed, 2 ed. 2006.</p> <p>BRAGA, B. <i>et al.</i> <b>Introdução à engenharia ambiental</b>. São Paulo, Prentice Hall, 2002.</p> <p>BARBIERI, J. C. <b>Desenvolvimento e meio ambiente – as estratégias de mudanças da agenda 21</b>. Ed. Vozes, Petrópolis. RJ. 4 ed. 2001.</p> <p><b>Meio ambiente no século 21</b>. Coord. André Trigueiro. Editora Sextante. 2003.</p> <p><a href="http://www.mma.gov.br">www.mma.gov.br</a></p> <p>Dias, G. F. <b>Educação Ambiental – princípios e práticas</b>. 2010, 9ª ed., 551 p.</p> <p>JACOBI, P. <b>EDUCAÇÃO AMBIENTAL, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE</b>. Cadernos de Pesquisa, n. 118, março/ 2003.</p> <p>Soraia Silva de Mello, Rachel Trajber (coords.). <b>Vamos cuidar do Brasil : conceitos e práticas em educação ambiental na escola – Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação</b></p>
-----------------------------	---	---	---

		-Análise de desastres ambientais.	Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental : UNESCO, 2007.  - <b>Educação Ambiental - Caminhos Trilhados no Brasil</b> - org. Suzana M. Pádua e Marlene F. Tabanez, 1997;
--	--	-----------------------------------	---

**SALVATERRA**

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/LABORATÓRIO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS
<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amostragem e preparo da amostra para análises. Principais operações utilizadas para preparar amostras.</li> <li>- Conceitos e caracterização de umidade, atividade de água, acidez e pH em alimentos.</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de lipídios. Óleos e gorduras (índice de acidez, índice de iodo, índice de peróxidos, índice saponificação e métodos de extração de óleos vegetais).</li> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de carboidratos. Reação de Maillard. Reação de caramelização. Reações de escurecimento enzimático.</li> </ul>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ª revisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. <b>Química de Alimentos: teoria e prática</b>. 2. ed. Viçosa : UFV, 1999. 416p.</p> <p>BACCAN, N.; ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S. &amp; BARONE, J. S. <b>Química Analítica Quantitativa Elementar</b>, Editora da UNICAMP, Campinas, S. Paulo, Brasil. 1979.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. <b>Introdução à química de alimentos</b>. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. <b>Química de alimentos: manual de laboratório</b>. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ªed 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática</b>. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceitos, classificação e métodos de determinação de proteínas.</li> <li>- Estudo das principais vitaminas e métodos de determinação.</li> <li>- Estudo dos minerais de importância nutricional e métodos de determinação.</li> <li>- Tecnologia de produtos de origem vegetal</li> <li>- Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</li> <li>-Tecnologia de produtos de origem animal.</li> <li>-Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</li> </ul>	<p>GAVA, A. J., <b>Princípios de tecnologia de alimentos</b>. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>Métodos físico-químicos para análise de alimentos</b>. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>ITAL, Instituto de Tecnologia de Alimentos. <b>Análises químicas de alimentos</b>. Manual Técnico, Campinas. 1990.121p.</p> <p>LEITE, FLAVIO. Amostragem analítica em laboratório. <b>Revista Analytica</b>, n.6, Agosto/Setembro 2003.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. <b>Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises</b>. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R. M. V. <b>Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação</b>. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>PARK, K. J. ANTONIO, G. C. <b>Análises de Materiais Biológicos</b>. Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola, 2006. 21p. Acessado em 26 de novembro de 2013. Disponível em: <a href="http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf">http://www.feagri.unicamp.br/ctea/manuais/analise_matbiologico.pdf</a></p> <p>RIBEIRO, E. &amp; SERAVALLI, E. <b>Química de alimentos</b>. Editora Edgard Blucher, 1ª edição. 2004.</p> <p>SKOOG, D. A.; WEST, D. M.; HOLLER, F. J.; CROUCH, S. R. <b>Fundamentos de Química Analítica</b>. Pioneira. 8ªed. São Paulo. 2006. 999p.</p> <p>UFPA. <b>Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros</b>. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: <a href="http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm">http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm</a></p> <p>UFRGS. <b>Regras Gerais de Segurança num Laboratório Químico</b>. Acessado em 26/11/2013, Disponível em: <a href="http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf">http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf</a></p> <p>Revista do Instituto Adolfo Lutz: <a href="http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz">http://revistas.bvs-vet.org.br/rialutz</a></p> <p>Food Chemistry <a href="http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/">http://www.journals.elsevier.com/food-chemistry/</a></p> <p>Brazilian Journal of Food Technology <a href="http://bjft.ital.sp.gov.br/">http://bjft.ital.sp.gov.br/</a></p> <p>EMBRAPA: <a href="http://www.agencia.cnptia.embrapa.br">http://www.agencia.cnptia.embrapa.br</a></p>
--	--	---	---

			<p>Biblioteca Digital da UNICAMP (Teses e dissertação): <a href="http://cutter.unicamp.br/">http://cutter.unicamp.br/</a></p> <p>Biblioteca Digital USP (Teses e dissertação): <a href="http://www.teses.usp.br/">http://www.teses.usp.br/</a></p> <p>Ciência e tecnologia de alimentos: <a href="http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0">http://www.sbcta.org.br/index.php?acao=pasta&amp;valor=3&amp;pg=0</a></p> <p>Boletim do Centro Pesquisa Processamento de Alimentos: <a href="http://www.ser.ufpr.br/">http://www.ser.ufpr.br/</a></p> <p>Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais: <a href="http://www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/">www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/</a></p>
--	--	--	--

<b>ENGENHARIA AMBIENTAL</b>	<p><b>SUSTENTABILIDADE:</b> Ciência Ambiental ;Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável; Laboratório de Qualidade Ambiental Educação Ambiental; Recursos hídricos; Produção, controle e tratamento de resíduos; Sistemas Urbanos; e áreas afins.</p>	<p>-Fatores ecológicos e o ambiente físico - Interações ecológicas;</p> <p>-O fluxo de energia e matéria nos ecossistemas;</p> <p>-Histórico Ambiental Mundial</p> <p>-Degradação Ambiental x Desenvolvimento sustentável</p> <p>-Agenda 21 brasileira</p> <p>-Histórico e princípios da Educação Ambiental</p> <p>-Educação ambiental no Brasil</p> <p>-A prática da educação ambiental em ambientes escolares e não escolares</p> <p>-Controle da poluição e contaminação hídrica (superficial e subterrânea);</p>	<p>ODUM, E. P. <b>Ecologia</b>. Ed. Guanabara, 1988.</p> <p>TOWNSEND, R.; BEGON, M. &amp; HARPER, J. <b>Fundamentos em ecologia</b>. Artmed, 2 ed. 2006.</p> <p>BRAGA, B. <i>et al.</i> <b>Introdução à engenharia ambiental</b>. São Paulo, Prentice Hall, 2002.</p> <p>BARBIERI, J. C. <b>Desenvolvimento e meio ambiente – as estratégias de mudanças da agenda 21</b>. Ed. Vozes, Petrópolis. RJ. 4 ed. 2001.</p> <p><b>Meio ambiente no século 21</b>. Coord. André Trigueiro. Editora Sextante. 2003.</p> <p><a href="http://www.mma.gov.br">www.mma.gov.br</a></p> <p>Dias, G. F. <b>Educação Ambiental – princípios e práticas</b>. 2010, 9ª ed., 551 p.</p> <p>JACOBI, P. <b>EDUCAÇÃO AMBIENTAL, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE</b>. Cadernos de Pesquisa, n. 118, março/ 2003.</p>
---------------------------------	---	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>-Poluição atmosférica;</li><li>-Meio ambiente e os equipamentos urbanos;</li><li>-Análise de desastres ambientais.</li></ul>	<p>Soraia Silva de Mello, Rachel Trajber (coords.). <b>Vamos cuidar do Brasil : conceitos e práticas em educação ambiental na escola</b> – Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental : UNESCO, 2007.</p> <p>- <b>Educação Ambiental - Caminhos Trilhados no Brasil</b> - org. Suzana M. Pádua e Marlene F. Tabanez, 1997;</p>
--	--	--	--