



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

EDITAL Nº 50/2017-UEPA

PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA BOLSISTA E VOLUNTÁRIA/CCNT

CONTEÚDOS E REFERÊNCIAS PARA A PROVA DO PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA 2017 DO CCNT

CAMPUS: BELÉM

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/LABOR ATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATORIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	05	MANHA 02 TARDE 02 NOITE 01	1) Google AdWords 2) Google Analytics 3) Google Search Console 4) Google Trends 5) Planilhas Google 6) Google+ 7) Gmail 8) Google Meu Negócio 9) Google Docs 10) Google Agenda	BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Documentações <i>on line</i> disponíveis no site da empresa GOOGLE (www.google.com.br)	PRÁTICA
TECNOLOGIA DE	CONSERVAÇÃO E	01	TARDE 01	1. Fatores que influenciam a atividade microbiana 2. Deterioração e alterações	JAY, J.M. Microbiologia de alimentos . 6ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	PROVAS

ALIMENTOS	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS/ LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA			<p>químicas provocadas por micro-organismos nos alimentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Conservação dos alimentos; teoria dos obstáculos 4. Amostra e amostragem. 5. Métodos de enumeração dos principais grupos ou espécies em alimentos. 6. Padrões microbiológicos. 7. Bactérias, fungos vírus e protozoários em alimentos. 8. Fisiologia e metabolismo microbiano. 9. Instrumental básico de microbiologia. 10. Técnicas de assepsia e desinfecção por agentes químicos e físicos 	<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.</p> <p>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>	TEÓRICA E PRÁTICA
	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01	MANHÃ 01	<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</p>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. Química de alimentos: manual de laboratório. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ªed 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. revista: editora</p>	PROVA TEÓRICA

			<p>extração de óleos vegetais).</p> <p>Conceitos, classificação e métodos de determinação de proteínas.</p> <p>Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</p> <p>Principais etapas no processamento de alimentos</p> <p>Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal</p> <p>Fatores intrínsecos e extrínsecos.</p> <p>Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</p>	<p>Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J., Princípios de tecnologia de alimentos. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>UFPA. Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm</p> <p>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</p>	
--	--	--	---	--	--

	LABORATÓRIO QUÍMICA /ALIMENTOS	01	MANHÃ 01	<p>Tabela periódica: Propriedades periódicas.</p> <p>Concentração de soluções: Percentagem, concentração comum (g/L) Molaridade, partes por milhão (ppm).</p> <p>Preparação de solução ácida, cálculos químicos, Diluição.</p> <p>Preparação de solução Básica, Cálculos químicos, diluição.</p> <p>Padronização de soluções: Padrão Primário e padrão secundário.</p> <p>Volumetria de neutralização. Gravimétrica, cálculos gravimétricos.</p> <p>Determinação de pH, soluções ácidas e básicas.</p> <p>Determinação de densidade: sólidos e líquidos.</p> <p>Métodos de separação e purificação: filtração, centrifugação, cristalização e destilação.</p>	<p>ATKINS, P. W.; JONES, Loretta. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. 965 p.</p> <p>BACCAN, Nivaldo; ANDRADE, João Carlos de. Química Analítica Quantitativa Elementar. 3 ed. Edgard Blucher, 2001.</p> <p>FELTRE, Ricardo. Fundamentos de Química: vol. único. 4ª.ed. São Paulo: Moderna, 2005. 700 p.</p> <p>HUMISTON, Gerard E; Brady, James. Química Geral, vol. 1, 2ª ed., Rio de Janeiro: LTC. 410 p. 1996</p> <p>PERUZZO. F.M.; CANTO. E.L., Química na abordagem do cotidiano, volume 1, 4ª ed., Ed. Moderna, São Paulo, 2006</p> <p>USBERCO, João; Salvador, Edgard. Química Geral. 12ª.ed. São Paulo: Saraiva, 2006. 480 p.</p> <p>VOGEL, A. Análise Química Quantitativa. 6ª. Edição. Ed. LTC, Rio de Janeiro. 2002.</p>	PROVA TEÓRICA
BACHARELADO EM DESIGN	PROJETO	01	MANHÃ	<p>Projetos com ênfase nos aspectos estéticos e expressivo-simbólicos do design. Design Vernacular: resolução de problemas do cotidiano, com interface entre as áreas de metodologia projetual, design e desenvolvimento sustentável, percepção e criatividade e</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BAXTER, Mike. Projeto de Produto: Guia prático para o desenvolvimento de novos produtos. São Paulo: Ed. Edgard Blücher, 2000.</p> <p>BÜRDEK, Bernhard E.; VAN CAMP, Freddy. Design: história, teoria e prática do design de</p>	TEÓRICA

				<p>modelagem.</p>	<p>produtos. São Paulo: Edgard Blucher, 2006.</p> <p>GOMES Filho, João. Gestalt do objeto: sistema de leitura visual da forma. São Paulo: Escrituras, 2000.</p> <p>LOBACH, Bernard. Design industrial: bases para a configuração dos produtos industriais. Rio de Janeiro: E. Blücher, 2000.</p> <p>MORAES, Dijon de. Metaprojeto: o design do design. São Paulo: Blücher, 2010.</p> <p>MUNARI, Bruno. Das coisas nascem coisas. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.</p> <p>NIEMEYER, Lucy. Elementos de semiótica aplicados ao design. Rio de Janeiro: 2AB, 2003.</p> <p>KAMINSKI, P. C. Desenvolvendo Produtos com Planejamento, Criatividade e Qualidade. Rio de Janeiro: LTC Livros Técnicos e Científicos, 2000.</p>	
	PROJETO	02	TARDE	<p>Projetos com ênfase nos aspectos funcionais e ergonômicos do produto. Interface com as áreas de linguagem visual, ergonomia do produto, semiótica e modelagem.</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BAXTER, Mike. Projeto de Produto: guia prático para desenvolvimento de novos produtos. 2.ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2000.</p> <p>BÜRDEK, Bernhard E.; VAN CAMP, Freddy. Design: história, teoria e prática do design de produtos. São Paulo: Edgard Blucher, 2006. 496 p.</p> <p>DONDIS, Donis A. Sintaxe da linguagem visual.</p>	TEÓRICA

					<p>São Paulo: Martins Fontes, 2003.</p> <p>GOMES FILHO, João. Ergonomia do objeto: sistema técnico de leitura ergonômica. 2.ed.rev.e ampl. São Paulo: Escrituras, 2010.</p> <p>_____. Gestalt do objeto: sistema de leitura visual da forma. São Paulo: Escrituras, 2000.</p> <p>IIDA, Itiro. Ergonomia: projeto e produção. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.</p> <p>LÖBACH, Bernd. Design Industrial: Bases para a configuração. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.</p> <p>MORAES, Dijon de. Metaprojeto: o design do design. São Paulo: Blücher, 2010.</p> <p>MUNARI, Bruno. Das coisas nascem coisas. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.</p> <p>NIEMEYER, Lucy. Elementos de semiótica aplicados ao design. Rio de Janeiro: 2AB, 2003.</p>	
	LABINF	01	MANHÃ	Linguagem computacional para representação gráfica de projetos Bidimensional e Tridimensional.	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ALVES, William Pereira. Modelagem e animação com blender. São Paulo: Érica, 2006.</p> <p>BALDAM, Roquemar; COSTA, Lourenço. AutoCAD 2010 - Utilizando Totalmente 2D, 3D e Avançado. São Paulo: Érica, 2009.</p> <p>LIMA, Claudia Campos Netto Alves de. Estudo</p>	PRÁTICA

					<p>dirigido de AutoCad 2009. 2.ed. São Paulo: Érica, 2009.</p> <p>AGUIAR, Fabio Calciolari. 3ds Max 2009: modelagem, render, efeitos animação. São Paulo: Érica, 2009. 508 p. ISBN 9788536502243 (broch.).</p>	
ENGENHARIA AMBIENTAL	SUSTENTABILIDADE /LABORATÓRIO DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL/ MEIO AMBIENTE	02	MANHÃ 01 TARDE 01	<ul style="list-style-type: none"> • 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>ODUM, E. P. Ecologia. Ed. Guanabara, 1988.</p> <p>TOWNSEND, R.; BEGON, M. & HARPER, J. Fundamentos em ecologia. Artmed, 2ª ed. 2006.</p> <p>BRAGA, B. <i>et al.</i> Introdução à engenharia ambiental. São Paulo, Prentice Hall, 2002.</p> <p>BARBIERI, J. C. Desenvolvimento e meio ambiente – as estratégias de mudanças da agenda 21. Ed. Vozes, Petrópolis. RJ. 4ª ed. 2001.</p> <p>Meio ambiente no século 21. Coord. André Trigueiro. Editora Sextante. 2003. www.mma.gov.br</p> <p>Dias, G. F. Educação Ambiental – princípios e práticas. 2010, 9ª ed., 551 p.</p> <p>JACOBI, P. EDUCAÇÃO AMBIENTAL, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE. Cadernos de Pesquisa, n. 118, março/ 2003. Soraia Silva de Mello, Rachel Trajber (coords.).</p>	TEÓRICA

					<p>Vamos cuidar do Brasil: conceitos e práticas em educação ambiental na escola – Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação Ambiental; Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental: UNESCO, 2007.</p> <p>- Educação Ambiental - Caminhos Trilhados no Brasil - org. Suzana M. Pádua e Marlene F. Tabanez, 1997;</p>	
	<p>LEGISLAÇÃO AMBIENTAL/ MEIO AMBIENTE / SISTEMAS URBANOS/ PRODUÇÃO, CONTROLE E TRATAMENTO DE RESÍDUOS E ÁREAS AFINS</p>	02	<p>MANHÃ 01 TARDE 01</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>Produção, tratamento e disposição de resíduos líquidos e gasosos.</p>	<p>BRASIL, Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências. Ministério da Saúde, Brasília.</p> <p>Brasil. Fundação Nacional de Saúde. Manual prático de análise de água. 3ª ed. rev. - Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2009.</p> <p>von SPERLING. Introdução à Qualidade da Água e ao Tratamento de Esgotos. 3ª Edição – BH – Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental; Universidade Federal de Minas Gerais; 2005.</p> <p>FUNASA. Manual de Saneamento. 2006. Brasília – DF.</p> <p>GOMES, HEBER PIMENTEL. Sistemas de Abastecimento de Água: Dimensionamento Econômico. Ed. UFPB. Paraíba/PB. 2002.</p> <p>LIBÂNIO, MARCELO <i>et al.</i> Fundamentos da Qualidade e Tratamento de Água. 2002.</p> <p>von SPERLING. Introdução à Qualidade da Água e ao Tratamento de Esgotos. 3ª Edição –</p>	TEÓRICA

					<p>BH – Departamento de Engenharia Sanitária e Ambiental; Universidade Federal de Minas Gerais; 2005.</p> <p>MONTEIRO, C.A.F.; MENDONÇA. Clima Urbano. 1ª ed. São Paulo: Contexto, 2003;</p> <p>MOTA, S. Introdução à Engenharia Ambiental. 3ª ed. Rio de Janeiro: ABES, 2003;</p>	
<p>ENGENHARIA FLORESTAL</p>	<p>LABORATÓRIO MULTIUSO DE MORFOLOGIA E ANATOMIA DA MADEIRA</p>	<p>02</p>	<p>MANHÃ 01 TARDE 01</p>	<p>Importância da anatomia da madeira para o mercado florestal</p> <p>Qualidade da madeira para produção de painéis no Brasil</p> <p>Biomassa florestal para fins energéticos</p> <p>Recursos florestais não madeireiros: conceito e importância</p> <p>Utilização da biotecnologia em processos de polpação e branqueamento de polpa</p>	<p>ARAÚJO, P. A. M de; Mattos Filho, A. A importância da anatomia do lenho para a comercialização da madeira. Rodriguésia V. 32, No. 53 (1980), pp. 315-318.</p> <p>BURGER, L. M. & Richter, H.G. Anatomia da Madeira. Irati/PR. Editora – Livraria Nobel S.A., 1991, 154 p.</p> <p>KAZMIERCZAK, S. Qualidade de painéis de madeira compensada fabricados com lâminas de madeira de <i>Eucalyptus saligna</i>, <i>Eucalyptus dunnii</i> e <i>Eucalyptus urograndis</i>. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual do Centro - Oeste, PR. Programa de Pós-Graduação em Ciências Florestais, Irati, PR: UNICENTRO, 2012. 82f.</p> <p>MORESCHI, J.C. Tecnologia da Madeira. Manual Didático. UFPR/DETF. Curitiba, 2006</p>	<p>TEÓRICA</p>

	LABORATÓRIO DE PROPRIEDADES DA MADEIRA	02	MANHÃ 01 TARDE 01	<p>Planejamento operacional e boas práticas de exploração florestal</p> <p>Manutenção de máquinas de exploração florestal</p> <p>Procedimentos de segurança na exploração florestal</p> <p>Sistemas de extração da colheita florestal</p> <p>Custos de Operações Florestais</p>	<p>LIMA, J. S. de S.; LEITE, A. M. P. Colheita Florestal. Ed. Viçosa. MG: UFV, 2002. Cap. 2, p. 33-54.</p> <p>MACHADO, C. C. Colheita Florestal. Ed. Viçosa, MG: UFV, 2002. 468 p.</p> <p>MACHADO, C.C. Exploração Florestal. 4. Ed Viçosa, MG: UFV, Impr. Univ., 1985. 60 p.</p> <p>MACHADO, C. C.; LOPES, E. S. Colheita Florestal. Ed. Viçosa, MG: UFV, 2002. Cap. 7, p. 169-213.</p> <p>MACHADO, C. C. Colheita florestal. Viçosa: Ed. da UFV, 2008. 501p, il.</p> <p>MALINOVSKI, R.A.; MALINOVSKI, J.R. Evolução dos sistemas de colheita de Pinus na Região Sul do Brasil. Curitiba: FUPEF, 1998. 138 p.</p> <p>MALINOVSKI, J. R.; CAMARGO, C. M. S.; MALINOVSKI, R. A. Colheita Florestal. Ed Viçosa, MG: UFV, 2002, Cap. 6, p.145-167.</p> <p>MENDONÇA FILHO, W. F. Abate de árvores totalmente mecanizado. In: SEMINÁRIO SPBRE EXPLORAÇÃO, ERGONOMIA E SEGURANÇA EM REFLORESTAMENTOS, 5, 1987, Curitiba. Anais... Curitiba: IPEF, 1987. p.361-387.</p>	TEÓRICA
--	--	----	----------------------	---	--	---------

CAMPUS: PARAGOMINAS

CURSO	LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
<p>ENGENHARIA AMIBIENTAL</p>	<p>SUSTENTABILIDADE: Ciência Ambiental; Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável; Laboratório de Educação Ambiental e áreas afins.</p>	<p>02</p>	<p>MANHÃ 01 TARDE 01</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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>ODUM, E. P. Ecologia. Ed. Guanabara, 1988.</p> <p>TOWNSEND, R.; BEGON, M. & HARPER, J. Fundamentos em ecologia. Artmed, 2ª ed. 2006.</p> <p>BRAGA, B. <i>et al.</i> Introdução à engenharia ambiental. São Paulo, Prentice Hall, 2002.</p> <p>BARBIERI, J. C. Desenvolvimento e meio ambiente – as estratégias de mudanças da agenda 21. Ed. Vozes, Petrópolis. RJ. 4ª ed. 2001.</p> <p>Meio ambiente no século 21. Coord. André Trigueiro. Editora Sextante. 2003. www.mma.gov.br</p> <p>Dias, G. F. Educação Ambiental – princípios e práticas. 2010, 9ª ed., 551 p.</p>	<p>TEÓRICA</p>

					<p>JACOBI, P. EDUCAÇÃO AMBIENTAL, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE. Cadernos de Pesquisa, n. 118, março/ 2003.</p> <p>Soraia Silva de Mello, Rachel Trajber (coords.). Vamos cuidar do Brasil: conceitos e práticas em educação ambiental na escola – Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental : UNESCO, 2007.</p> <p>- Educação Ambiental - Caminhos Trilhados no Brasil - org. Suzana M. Pádua e Marlene F. Tabanez, 1997;</p>	
BACHARELADO EM DESIGN	PROJETO	01	TARDE	<p>Projetos com ênfase nos aspectos estéticos e expressivo-simbólicos do design. Design Vernacular: resolução de problemas do cotidiano, com interface entre as áreas de metodologia projetual, história da arte e do design, teoria e prática da cor, percepção e criatividade, design e desenvolvimento sustentável, desenho de observação e</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BAXTER, Mike. Projeto de Produto: Guia prático para o desenvolvimento de novos produtos. São Paulo: Ed. Edgard Blücher, 2000.</p> <p>BÜRDEK, Bernhard E.; VAN CAMP, Freddy. Design: história, teoria e prática do</p>	TEÓRICA

				expressão.	<p>design de produtos. São Paulo: Edgard Blucher, 2006.</p> <p>GOMES Filho, João. Gestalt do objeto: sistema de leitura visual da forma. São Paulo: Escrituras, 2000.</p> <p>LOBACH, Bernard. Design industrial: bases para a configuração dos produtos industriais. Rio de Janeiro: E. Blücher, 2000.</p> <p>MORAES, Dijon de. Metaprojeto: o design do design. São Paulo: Blücher, 2010.</p> <p>MUNARI, Bruno. Das coisas nascem coisas. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.</p> <p>NIEMEYER, Lucy. Elementos de semiótica aplicados ao design. Rio de Janeiro: 2AB, 2003.</p> <p>PEDROSA, Israel. Da cor a cor inexistente. Rio de Janeiro. Leo Christiano Editorial Ltda. 1977.</p>	
--	--	--	--	------------	--	--

					<p>KAMINSKI, P. C. Desenvolvendo Produtos com Planejamento, Criatividade e Qualidade. Rio de Janeiro: LTC Livros Técnicos e Científicos, 2000.</p>	
	PROJETO	01	NOITE	<p>Projetos com ênfase nos aspectos funcionais e ergonômicos do produto. Interface com as áreas de estética aplicada ao design, ergonomia do produto, semiótica, modelagem e computação gráfica.</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>AZEVEDO, Eduardo. Computação Gráfica – Teoria e Prática. São Paulo: Campus, 2007.</p> <p>BAXTER, Mike. Projeto de Produto: guia prático para desenvolvimento de novos produtos. 2ª ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2000.</p> <p>BÜRDEK, Bernhard E.; VAN CAMP, Freddy. Design: história, teoria e prática do design de produtos. São Paulo: Edgard Blucher, 2006. 496 p.</p> <p>DONDIS, Donis A. Sintaxe da linguagem visual. São Paulo: Martins Fontes, 2003.</p> <p>GOMES FILHO, João. Ergonomia do objeto: sistema técnico de leitura ergonômica. 2.ed.rev.e ampl. São Paulo: Escrituras,</p>	TEÓRICA

					<p>2010.</p> <p>_____. Gestalt do objeto: sistema de leitura visual da forma. São Paulo: Escrituras, 2000.</p> <p>IIDA, Itiro. Ergonomia: projeto e produção. São Paulo: Edgard Blücher, 2005.</p> <p>LÖBACH, Bernd. Design Industrial: Bases para a configuração. São Paulo: Edgard Blücher, 2001.</p> <p>MORAES, Dijon de. Metaprojeto: o design do design. São Paulo: Blücher, 2010.</p> <p>MUNARI, Bruno. Das coisas nascem coisas. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.</p> <p>NIEMEYER, Lucy. Elementos de semiótica aplicados ao design. Rio de Janeiro: 2AB, 2003.</p>	
	LABORATÓRIO MULTIUSUÁRIO DE ENGENHARIA	02	MANHÃ 01 TARDE 01	Anatomia da madeira	ESAU, K. Anatomia das plantas com sementes. São Paulo, E. Blucher, 1981. 392 pg.	TEÓRICA

ENGENHARIA FLORESTAL	FLORESTAL				BURGER, L.M.; RICHTER, H.G. Anatomia da madeira . São Paulo: Nobel, 1991. 154p.	
				Propriedades físicas da madeira	MORESCHI, J. C. Tecnologia da Madeira. Manual Didático . UFPR/DETF. Curitiba, 2006. KOLLMANN, F. F. P. & COTÉ Jr., W.A. - Principles of wood science and technology: Solid wood . New York, Springer Verlag, 1968. v.1, 592p.	
				Química da Madeira	KLOCK, U. et all. Química da Madeira . Curitiba: Fundação de Pesquisas Florestais do Paraná - Fupef, 2004. 96p. (Série didática). www.madeira.ufpr.br D'ALMEIDA, M. L. O. Composição Química dos Materiais Lignocelulósicos . In: D'ALMEIDA, M. L. O. Celulose e papel: tecnologia de fabricação da pasta celulósica. 2ª ed., São Paulo: IPT. 1988. v. 1, c. 3, p. 45-106.	

					BROWNING, B.L. - Methods of Wood Chemistry - Vol I e Vol II , New York: Interscience Publications, 1967.	
				Recursos Energéticos Florestais	<p>PENEDO, W.R. Carvão vegetal: destilação, carvoejamento, propriedades, controle de qualidade. Belo Horizonte, Fundação Centro Tecnológico de Minas Gerais/CETEC, 173 p., 1982. (Série de Publicações Técnicas, 6).</p> <p>BRAND, M.A. Energia de biomassa florestal. Rio de Janeiro, Ed. Interciência, 2010. 131 p.</p>	
				Secagem da Madeira	<p>Secagem da madeira - Galvão APM, Jankowsky IP. Secagem racional da madeira. São Paulo: Nobel; 1985</p> <p>KLITZKE, R. J. Secagem da madeira. In: OLIVEIRA, J. T. S.; FIEDLER, N. C.; NOGUEIRA, M. (Eds.). Tecnologias aplicadas ao setor madeireiro. Jerônimo</p>	

					Monteiro: Suprema, 2007. p.271-342.	
--	--	--	--	--	-------------------------------------	--

CAMPUS: CASTANHAL

CURSO	LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATORIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	01	TARDE	1) Google AdWords 2) Google Analytics 3) Google Search Console 4) Google Trends 5) Planilhas Google 6) Google+ 7) Gmail 8) Google Meu Negócio 9) Google Docs 10) Google Agenda	Bibliografia Básica: Documentações <i>on line</i> disponíveis no site da empresa GOOGLE (www.google.com.br)	PRÁTICA
TECNOLOGIA EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS	DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS	1	MANHÃ	Unidade 1: Introdução a Linguagem para Desenvolvimento WEB Unidade 2: A Linguagem JavaScript e a sua estrutura Unidade 3: Criação de Páginas para WEB Unidade 4: Utilização de Componentes Unidade 5: A Linguagem PHP	NIEDERAUER, Juliano. Web Interativo com Ajax e PHP. Novatec, 2007. CAMPIONE, M.; WALRATH, K. The Java Tutorial Second Edition: object oriented programming forth internet (Java Series). São Paulo: Pearson Education, 1998. MARUYAMA, H.; TAMIRA, K.; URAMOTO, N. XML and Java: developing Web applications. Addison	PRÁTICA

					<p>Wesley, 2002.</p> <p>WATRALL, Ethan. Use a Cabeça! Web Design. Alta Books, 2009.</p> <p>KALBACH, James. Design de Navegação Web: otimizando a experiência do usuário. Bookman, 2009.</p> <p>BEAIRD, Jason. Princípios do Web Design Maravilhoso. Starlin Alta Consult, 2008.</p>	
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01	MANHÃ 01	<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 determinação de proteínas.</p>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2ª ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. Química de alimentos: manual de laboratório. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ª ed. 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em</p>	PROVA TEÓRICA

			<p>Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</p> <p>Principais etapas no processamento de alimentos</p> <p>Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal</p> <p>Fatores intrínsecos e extrínsecos.</p> <p>Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</p>	<p>análise de alimentos. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627</p>	
--	--	--	---	---	--

					<p>p.</p> <p>UFPA. Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.ufpa.br/educuim/seguranca.htm</p> <p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	--

CAMPUS: MARABÁ

CURSO	LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA AMBIENTAL	SUSTENTABILIDAD E: Ciência Ambiental; Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável; Laboratório de Educação Ambiental e áreas	02	MANHÃ 01 TARDE 01	<ul style="list-style-type: none"> Fatores ecológicos e o ambiente físico - Interações ecológicas; O fluxo de energia e matéria nos ecossistemas; Histórico Ambiental 	<p>ODUM, E. P. Ecologia. Ed. Guanabara, 1988.</p> <p>TOWNSEND, R.; BEGON, M. & HARPER, J. Fundamentos em ecologia. Artmed, 2ª ed. 2006.</p> <p>BRAGA, B. <i>et al.</i> Introdução</p>	TEÓRICA

	afins.			<p>Mundial</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>à engenharia ambiental. São Paulo, Prentice Hall, 2002.</p> <p>BARBIERI, J. C. Desenvolvimento e meio ambiente – as estratégias de mudanças da agenda 21. Ed. Vozes, Petrópolis. RJ. 4ª ed. 2001.</p> <p>Meio ambiente no século 21. Coord. André Trigueiro. Editora Sextante. 2003. www.mma.gov.br</p> <p>Dias, G. F. Educação Ambiental – princípios e práticas. 2010, 9ª ed., 551 p.</p> <p>JACOBI, P. EDUCAÇÃO AMBIENTAL, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE. Cadernos de Pesquisa, n. 118, março/ 2003.</p> <p>Soraia Silva de Mello, Rachel Trajber (coords.). Vamos cuidar do Brasil: conceitos e práticas em educação ambiental na escola – Brasília: Ministério da Educação, Coordenação Geral de Educação</p>	
--	--------	--	--	---	--	--

					Ambiental: Ministério do Meio Ambiente, Departamento de Educação Ambiental: UNESCO, 2007. - Educação Ambiental - Caminhos Trilhados no Brasil - org. Suzana M. Pádua e Marlene F. Tabanez, 1997;	
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATORIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	01	TARDE	1) Google AdWords 2) Google Analytics 3) Google Search Console 4) Google Trends 5) Planilhas Google 6) Google+ 7) Gmail 8) Google Meu Negócio 9) Google Docs 10) Google Agenda	Bibliografia Básica: Documentações <i>on line</i> disponíveis no site da empresa GOOGLE www.google.com.br	Prova Prática
ENGENHARIA FLORESTAL	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA FLORESTAL	02	MANHÃ 01 TARDE 01	Técnicas básicas de morfologia e anatomia vegetal Manual de Segurança de Laboratórios Guia para Utilização de Laboratórios Químicos e Biológicos	* Técnicas básicas de morfologia e anatomia vegetal. Disponível em: https://docs.ufpr.br/~marcia/apmorf/tecn.pdf * Manual de Segurança de Laboratórios. Universidade de São Paulo. Disponível em: http://www2.iq.usp.br/cipa/manual/manualinteiro.pdf * Guia para Utilização de Laboratórios Químicos e	PROVA TEÓRICA

					<p>Biológicos. Universidade Estadual Paulista. Disponível em: http://www.sorocaba.unesp.br/Home/CIPA/Treinamento_para_utilizacao_de_laboratorios_quimicos_e_biológicos_leitura.pdf</p>	
<p>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p>	<p>LABORATÓRIO DE ALIMENTOS</p>	<p>01</p>	<p>MANHÃ 01</p>	<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 determinação de proteínas.</p> <p>Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração</p>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. Química de alimentos: manual de laboratório. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ª ed. 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. revista: editora Unicamp,</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>

				<p>comum.</p> <p>Principais etapas no processamento de alimentos</p> <p>Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal</p> <p>Fatores intrínsecos e extrínsecos.</p> <p>Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</p>	<p>2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J., Princípios de tecnologia de alimentos. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>UFPA. Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.ufpa.br/educuim/seguranca.htm</p> <p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	--

CAMPUS: REDENÇÃO

CURSO	LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATORIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	01	TARDE	1) Google AdWords 2) Google Analytics 3) Google Search Console 4) Google Trends 5) Planilhas Google 6) Google+ 7) Gmail 8) Google Meu Negócio 9) Google Docs 10) Google Agenda	Bibliografia Básica: Documentações <i>on line</i> disponíveis no site da empresa GOOGLE (www.google.com.br)	Prova Prática

<p>TECNOLOGIA EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS</p>	<p>DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS</p>	<p>02</p>	<p>MANHÃ 01 TARDE 01</p>	<p>Unidade 1: Introdução a Linguagem para Desenvolvimento WEB</p> <p>Unidade 2: A Linguagem JavaScript e a sua estrutura</p> <p>Unidade 3: Criação de Páginas para WEB</p> <p>Unidade 4: Utilização de Componentes</p> <p>Unidade 5: A Linguagem PHP</p>	<p>NIEDERAUER, Juliano. Web Interativo com Ajax e PHP. Novatec, 2007.</p> <p>CAMPIONE, M.; WALRATH, K. The Java Tutorial Second Edition: object oriented programming forth internet (Java Series). São Paulo: Pearson Education, 1998.</p> <p>MARUYAMA, H.; TAMIRA, K.; URAMOTO, N. XML and Java: developing Web applications. Addison Wesley, 2002.</p> <p>WATRALL, Ethan. Use a Cabeça! Web Design. Alta Books, 2009.</p> <p>KALBACH, James. Design de Navegação Web: otimizando a experiência do usuário. Bookman, 2009.</p> <p>BEAIRD, Jason. Princípios do Web Design Maravilhoso. Starlin Alta Consult, 2008.</p>	<p>Prova Prática</p>
---	------------------------------------	-----------	------------------------------	--	---	----------------------

<p>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p>	<p>LABORATÓRIO DE ALIMENTOS</p>	<p>01</p>	<p>MANHÃ 01</p>	<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 determinação de proteínas.</p> <p>Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</p> <p>Principais etapas no processamento de alimentos</p> <p>Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal</p> <p>Fatores intrínsecos e extrínsecos.</p>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. Química de alimentos: manual de laboratório. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ª ed. 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J.,Princípios de tecnologia de alimentos. 12ª edição Livraria Nobel</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>
---------------------------------------	---------------------------------	-----------	-----------------	--	--	----------------------

				<p>Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</p>	<p>S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>UFPA. Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm</p> <p>UFRGS. Regras Gerais de</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>Segurança num Laboratório Químico. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf</p>	
--	--	--	--	--	---	--

CAMPUS: CAMETÁ

<p>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p>	<p>LABORATÓRIO DE ALIMENTOS</p>	<p>01</p>	<p>TARDE 01</p>	<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</p>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. Química de alimentos: manual de laboratório. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ª ed 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. 2ªed.</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>
---------------------------------------	---------------------------------	-----------	-----------------	---	---	----------------------

				<p>de determinação de proteínas.</p> <p>Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</p> <p>Principais etapas no processamento de alimentos</p> <p>Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal</p> <p>Fatores intrínsecos e extrínsecos.</p> <p>Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</p>	<p>Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J., Princípios de tecnologia de alimentos. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>UFPA. Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm</p> <p>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</p>	
--	--	--	--	--	---	--

CAMPUS: SALVATERRA

<p>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p>	<p>LABORATÓRIO DE ALIMENTOS</p>	<p>01</p>	<p>MANHÃ 01</p>	<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 determinação de proteínas.</p> <p>Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum.</p> <p>Principais etapas no processamento de alimentos</p> <p>Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal</p> <p>Fatores intrínsecos e extrínsecos.</p>	<p>Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ªrevisão. 1998.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.</p> <p>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. Química de alimentos: manual de laboratório. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ª ed. 2003. 142 p.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p.</p> <p>GAVA, A. J., Princípios de tecnologia de alimentos. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p.</p> <p>MORETTO, E.; FEET, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>
---------------------------------------	---------------------------------	-----------	-----------------	--	--	----------------------

				<p>Noções de segurança em laboratório de análises físico-químicas.</p>	<p>MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p.</p> <p>UFPA. Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm</p> <p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	--