



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ  
GABINETE DA REITORIA  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO E ENSINO  
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA  
DIRETORIA DE DESENVOLVIMENTO E ENSINO  
COORDENAÇÃO DE APOIO E ORIENTAÇÃO PEDAGÓGICA  
PROGRAMA DE MONITORIA

**EDITAL 59/2023 – UEPA**  
**Processo Seletivo de Monitoria Bolsista e Voluntária 2023**

**ANEXO IV – CCNT**

**CCNT- TEMAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS ESPECÍFICAS PARA A PROVA**  
**(CAPITAL/INTERIOR)**

**CAMPUS: BELÉM**

<b>CURSO</b>	<b>ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO</b>	<b>VAGAS MONITORIA BOLSISTA</b>	<b>TURNO</b>	<b>CONTEÚDOS</b>	<b>BIBLIOGRAFIAS</b>	<b>PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA</b>
--------------	--	---	--------------	------------------	----------------------	---

<p><b>TECNOLOGIA EM COMÉRCIO EXTERIOR</b></p>	<p>COMÉRCIO EXTERIOR E SEGURANÇA HUMANA, SISTEMA DO COMÉRCIO EXTERIOR-CLÍNICA CLIRICE.</p>	<p>01</p>	<p>MANHÃ/ TARDE</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CONCEITO DE SEGURANÇA HUMANA;</li> <li>2. AS ESFERAS DA SEGURANÇA HUMANA;</li> <li>3. ESTRUTURA DO COMÉRCIO EXTERIOR BRASILEIRO;</li> <li>4. LOGÍSTICA INTERNACIONAL;</li> <li>5. INCOTERMS;</li> <li>6. NCM;</li> </ol>	<p><b>ARTIGO:</b> O FIM DA GUERRA FRIA E OS ESTUDOS DE SEGURANÇA INTERNACIONAL: O CONCEITO DE SEGURANÇA HUMANA.</p> <p><b>AUTORA:</b> ARIANA BAZZANO DE OLIVEIRA.</p> <p><b>LIVRO:</b> O UNIVERSO DA SEGURANÇA HUMANA. <b>AUTOR:</b> EDMUNDO OLIVEIRA</p> <p><b>LIVRO:</b> FUNDAMENTOS DE EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO NO BRASIL. <b>AUTOR:</b> GABRIEL SEGALIS</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>
<p><b>RELAÇÕES INTERNACIONAIS</b></p>	<p>INTRODUÇÃO AO ESTUDO DAS RELAÇÕES INTERNACIONAIS; TEORIAS DAS RELAÇÕES INTERNACIONAIS I, HISTÓRIA DAS RELAÇÕES INTERNACIONAIS I.</p>	<p>01</p>	<p>TARDE</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. RELAÇÕES INTERNACIONAIS COMO CAMPO DE ESTUDO;</li> <li>2. GRANDES DEBATES EM RELAÇÕES INTERNACIONAIS;</li> <li>3. ATORES E AGENTES INTERNACIONAIS TEMAS CONTEMPORÂNEOS EM RELAÇÕES INTERNACIONAIS: ORDEM PÓS-GUERRA FRIA; AGENDA AMBIENTAL.</li> </ol>	<p>PECEQUILLO, CRISTINA SOREANU. INTRODUÇÃO AS RELAÇÕES INTERNACIONAIS. VOZES. 2004.</p> <p>GEHRE, THIAGO. ARRAES, VIRGILIO. INTRODUÇÃO AO ESTUDO DAS RELAÇÕES INTERNACIONAIS. VOL.1, SARAIVA: SP. 2013</p> <p>JATOBÁ, DANIEL.</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>

					TEORIA DAS RELAÇÕES INTERNACIONAIS. SÃO PAULO: SARAIVA, 2013.	
<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA	01	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. FATORES QUE INFLUENCIAM A ATIVIDADE MICROBIANA;</li> <li>2. DETERIORAÇÃO E ALTERAÇÕES QUÍMICAS PROVOCADAS POR MICRO-ORGANISMOS NOS ALIMENTOS;</li> <li>3. CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS: TEORIA DOS OBSTÁCULOS;</li> <li>4. AMOSTRA E AMOSTRAGEM;</li> <li>5. MÉTODOS DE ENUMERAÇÃO DOS PRINCIPAIS GRUPOS OU ESPÉCIES EM ALIMENTOS;</li> <li>6. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS;</li> <li>7. BACTÉRIAS, FUNGOS, VÍRUS E PROTOZOÁRIOS EM ALIMENTOS;</li> <li>8. FISIOLOGIA E METABOLISMO MICROBIANO;</li> <li>9. INSTRUMENTAL BÁSICO DE MICROBIOLOGIA;</li> <li>10. TÉCNICAS DE ASSEPSIA E DESINFECÇÃO POR AGENTES QUÍMICOS E FÍSICOS.</li> </ol>	<p>JAY, J.M. <b>MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS</b>. 6ª ED. PORTO ALEGRE. ARTMED, 2005.</p> <p>PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. <b>MICROBIOLOGIA: CONCEITOS E APLICAÇÕES</b>. 2ª ED. VOL. 1. SÃO PAULO: MAKRON BOOKS, 1997.</p> <p>FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M. <b>MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS</b>. SÃO PAULO: ATHENEU, 2003.</p> <p>MASSAGUER, PILAR RODRIGUEZ. <b>MICROBIOLOGIA DOS PROCESSOS ALIMENTARES</b>. SÃO PAULO: VARELA, 2005.</p> <p>FORSYTHE, S.J. <b>MICROBIOLOGIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR</b>. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2002.</p>	PROVA TEÓRICA
	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AMOSTRAGEM E PREPARO DA AMOSTRA PARA ANÁLISES.</li> </ol>	ANALYSIS OF AOAC INTERNATIONAL. 16	PROVA TEÓRICA

				<p>PRINCIPAIS OPERAÇÕES UTILIZADAS PARA PREPARAR AMOSTRAS;</p> <p>2. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS;</p> <p>3. 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>4. CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS;</p> <p>5. PREPARO DE SOLUÇÕES: MOLARIDADE, NORMALIDADE, CONCENTRAÇÃO COMUM;</p> <p>6. PRINCIPAIS ETAPAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS;</p> <p>7. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL;</p> <p>8. FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS;</p> <p>9. NOÇÕES DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS;</p>	<p>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>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 ALIMENTOS.</b> 2. ED. REVISTA: EDITORA UNICAMP, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS – PRINCÍPIOS E PRÁTICA.</b> 2ª ED. ARTMED: SÃO PAULO, 2006. 602P.</p> <p>GAVA, A. J., <b>PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.</b> 12ª EDIÇÃO LIVRARIA</p>	
--	--	--	--	--	---	--

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.

MORETTO, E.; FEET, R. **TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS – PROCESSAMENTO E ANÁLISES.** 2ª EDIÇÃO. ED. UFSC, 1998.

MORITA, T.; ASSUMPTÃO, R, M. V. **MANUAL DE SOLUÇÕES REAGENTES E SOLVENTES: PADRONIZAÇÃO, PREPARAÇÃO, PURIFICAÇÃO.** 2. ED. SÃO PAULO: E. BLUCHER, 1976. 627 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](http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm)

					UFRGS. REGRAS GERAIS DE SEGURANÇA NUM LABORATÓRIO QUÍMICO. 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>	
LABORATÓRIO DE QUÍMICA	02	MANHÃ/ TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. TABELA PERIÓDICA: PROPRIEDADES PERIÓDICAS;</li> <li>2. CONCENTRAÇÃO DE SOLUÇÕES: PERCENTAGEM, CONCENTRAÇÃO COMUM (G/L) MOLARIDADE, PARTES POR MILHÃO (PPM);</li> <li>3. PREPARAÇÃO DE SOLUÇÃO ÁCIDA, CÁLCULOS QUÍMICOS, DILUIÇÃO.</li> <li>4. PREPARAÇÃO DE SOLUÇÃO BÁSICA, CÁLCULOS QUÍMICOS, DILUIÇÃO.</li> <li>5. PADRONIZAÇÃO DE SOLUÇÕES: PADRÃO PRIMÁRIO E PADRÃO SECUNDÁRIO.</li> <li>6. VOLUMETRIA DE NEUTRALIZAÇÃO. GRAVIMÉTRICA, CÁLCULOS GRAVIMÉTRICOS.</li> <li>7. DETERMINAÇÃO DE PH, SOLUÇÕES ÁCIDAS E BÁSICAS.</li> <li>8. DETERMINAÇÃO DE DENSIDADE: SÓLIDOS E LÍQUIDOS.</li> <li>9. MÉTODOS DE SEPARAÇÃO E</li> </ol>	<p>ATKINS, P. W.; JONES, LORETTA. <b>PRINCÍPIOS DE QUÍMICA: QUESTIONANDO A VIDA MODERNA E O MEIO AMBIENTE</b>. 3.ED. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2006. 965 P.</p> <p>BACCAN, NIVALDO; ANDRADE, JOÃO CARLOS DE. <b>QUÍMICA ANALÍTICA QUANTITATIVA ELEMENTAR</b>. 3 ED. EDGARD BLUCHER, 2001.</p> <p>FELTRE, RICARDO. <b>FUNDAMENTOS DE QUÍMICA: VOL. ÚNICO</b>. 4ª.ED. SÃO PAULO: MODERNA, 2005. 700 P.</p> <p>HUMISTON, GERARD E; BRADY, JAMES. <b>QUÍMICA GERAL</b>, VOL. 1, 2ª ED., RIO DE JANEIRO: LTC. 410 P. 1996</p> <p>PERUZZO. F.M.; CANTO. E.L., <b>QUÍMICA NA</b></p>	PROVA TEÓRICA E PRÁTICA	

				<p>PURIFICAÇÃO: FILTRAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO, CRISTALIZAÇÃO E DESTILAÇÃO.</p> <p>10. PROVA PRÁTICA: PREPARAÇÃO DE SOLUÇÕES E PADRONIZAÇÃO</p>	<p><b>ABORDAGEM DO COTIDIANO</b>, VOLUME 1, 4ª ED., ED. MODERNA, SÃO PAULO, 2006</p> <p>USBERCO, JOÃO; SALVADOR, EDGARD. <b>QUÍMICA GERAL</b>. 12ª.ED. SÃO PAULO: SARAIVA, 2006. 480 P.</p> <p>VOGEL, A. <b>ANÁLISE QUÍMICA QUANTITATIVA</b>. 6A. EDIÇÃO. ED. LTC, RIO DE JANEIRO. 2002</p>	
<b>ENGENHARIA DE PRODUÇÃO</b>	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO- LEP	04	02-MANHÃ 01-TARDE 01-NOITE	<p>1. EXCEL</p> <p>1.1 FORMATAÇÃO DE DADOS;</p> <p>1.2 FUNÇÕES: CONDICIONAIS (SE, E, OU, SEERRO); LOCALIZAÇÃO (INDICE, CORRESP, PROCV, PROCH, CONT. VALORES); SOMA E MÉDIA(SOMA, SOMARPRODUTO, SOMASE, SOMASES, MEDIA, MEDIASE, SUBTOTAL); OUTRAS FUNÇÕES (MINIMO, MAXIMO, MENOR, MAIOR, ARRED)</p> <p>1.3 CRIAÇÃO DE GRÁFICOS: LINHA, PIZZA, BARRA, DISPERSÃO;</p> <p>2. AUTOCAD</p> <p>2.1 COMANDO BÁSICO (LINE, ERASE, SELEÇÃO, COORDENADAS, ZOOM, LIMITS, OSNAP);</p> <p>2.2 COMANDOS DE FORMAS GEOMÉTRICAS (RETANGULO, CÍRCULOS, ELIPSE, POLÍGONO);</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ARAUJO, L. EXCEL - 70 FÓRMULAS INCRÍVEIS: AS FUNÇÕES MAIS PODEROSAS QUE VOCÊ PRECISA. SÃO PAULO: AMAZON.</p> <p>FRYE, C. MICROSOFT EXCEL 2016 PASSO A PASSO. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2016.</p> <p>PERES, M.; IZIDORO, N.; RIBEIRO, A. CURSO DE DESENHO TÉCNICO E AUTOCAD. RIO DE JANEIRO: PEARSON, 2013.</p> <p>TOSTES, R. FÓRMULAS, FUNÇÕES E MATRIZES NO EXCEL 2016. ALTA BOOKS: RIO DE JANEIRO, 2017.</p>	PROVA TEÓRICA

				<p><b>2.3</b> COMANDOS DE DIMENSIONAMENTO;</p> <p><b>2.4</b> COMANDOS BÁSICOS DE MODIFICAÇÕES (ARREDONDAR, CHANFRO, ESTENDER, HACHURAR, TIPOS DE LINHA, CAMADAS)</p> <p><b>2.5</b> APLICAÇÃO DE COMANDOS BÁSICOS EM PROJEÇÕES ORTOGONAIS;</p> <p><b>2.6</b> APLICAÇÃO DE COMANDOS BÁSICOS EM DESENHOS ISOMÉTRICOS;</p> <p><b>2.7</b> APLICAÇÃO DE COMANDOS PARA PROJETOS DE LAYOUT E PRODUTOS.</p> <p><b>3.</b> GOOGLE+</p> <p><b>4.</b> GMAIL</p> <p><b>5.</b> SIGAA/UEPA- PLATAFORMA DISCENTE</p> <p><b>6.</b> DESENVOLVIMENTO DE SITE E MARKETING DIGITAL</p>	<p>KATORI, R. AUTOCAD 2017: PROJETOS EM 2D. SENAC: SÃO PAULO, 2018.</p> <p>DOCUMENTAÇÕES <i>ON LINE</i> DISPONÍVEIS NO SITE DA EMPRESA GOOGLE (WWW.GOOGLE.COM.BR)</p>	
<b>DESIGN</b>	LABINF	01	MANHÃ	<p><b>1.</b> LINGUAGEM COMPUTACIONAL PARA REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE PROJETOS BIDIMENSIONAL E TRIDIMENSIONAL.</p>	<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</p>	PROVA TEÓRICA

					<p>TOTALMENTE 2D, 3D E AVANÇADO. SÃO PAULO: ÉRICA, 2009.</p> <p>LIMA, CLAUDIA CAMPOS NETTO ALVES DE. ESTUDO 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>	
	LABORATÓRIO DE DESIGN	01	TARDE	<p>1. 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. <b>PROJETO DE PRODUTO:</b> GUIA PRÁTICO PARA DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS. 2.ED. SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2007.</p> <p>BÜRDEK, BERNHARD E.; VAN CAMP, FREDDY. <b>DESIGN:</b> HISTÓRIA, TEORIA E PRÁTICA DO DESIGN DE PRODUTOS. SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2006. 496 P.</p> <p>DONDIS, DONDIS A. <b>SINTAXE DA LINGUAGEM VISUAL.</b> SÃO PAULO: MARTINS</p>	PROVA TEÓRICA

FONTES, 2003.

GOMES FILHO, JOÃO.  
**ERGONOMIA DO  
OBJETO:** SISTEMA  
TÉCNICO DE LEITURA  
ERGONÔMICA.  
2.ED.REV.E AMPL. SÃO  
PAULO: ESCRITURAS,  
2010.

GOMES FILHO, JOÃO.  
**GESTALT DO OBJETO:**  
SISTEMA DE LEITURA  
VISUAL DA FORMA.  
SÃO PAULO:  
ESCRITURAS, 2000.

IIDA, ITIRO.  
**ERGONOMIA:**  
PROJETO E PRODUÇÃO.  
SÃO PAULO: EDGARD  
BLÜCHER, 2005.

LÖBACH, BERND.  
**DESIGN INDUSTRIAL:**  
BASES PARA A  
CONFIGURAÇÃO. SÃO  
PAULO: EDGARD  
BLÜCHER, 2001.

MORAES, DIJON DE.  
**METAPROJETO:** O  
DESIGN DO DESIGN.  
SÃO PAULO: BLÜCHER,  
2010.

MUNARI, BRUNO. **DAS  
COISAS NASCEM  
COISAS.** 2 ED. SÃO  
PAULO: MARTINS  
FONTES, 2008.

NIEMEYER, LUCY.  
**ELEMENTOS DE**

					<p><b>SEMIÓTICA APLICADOS AO DESIGN.</b> RIO DE JANEIRO: 2AB, 2003.</p>	
	PROJETO	01	MANHÃ	<p>1. PROJETOS COM ÊNFASE NOS ASPECTOS ESTÉTICOS E EXPRESSIVO-SIMBÓLICOS DO DESIGN, VOLTADOS A RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS DO COTIDIANO, COM INTERFACE ENTRE AS ÁREAS DE METODOLOGIA PROJETUAL, DESIGN E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, PERCEPÇÃO E CRIATIVIDADE E MODELAGEM.</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BAXTER, MIKE. <b>PROJETO DE PRODUTO: GUIA PRÁTICO PARA O DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS.</b> SÃO PAULO: ED. EDGARD BLÜCHER, 2007.</p> <p>BÜRDEK, BERNHARD E.; VAN CAMP, FREDDY. <b>DESIGN: HISTÓRIA, TEORIA E PRÁTICA DO DESIGN DE PRODUTOS.</b> SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2006.</p> <p>GOMES FILHO, JOÃO. <b>GESTALT DO OBJETO: SISTEMA DE LEITURA VISUAL DA FORMA.</b> SÃO PAULO: ESCRITURAS, 2000.</p> <p>LOBACH, BERNARD. <b>DESIGN INDUSTRIAL: BASES PARA A CONFIGURAÇÃO DOS PRODUTOS INDUSTRIAIS.</b> RIO DE JANEIRO: E. BLÜCHER,</p>	PROVA TEÓRICA

2000.

MORAES, DIJON DE.  
**METAPROJETO: O  
DESIGN DO DESIGN.**  
SÃO PAULO: BLÜCHER,  
2010.

MUNARI, BRUNO. **DAS  
COISAS NASCEM  
COISAS.** 2 ED. SÃO  
PAULO: MARTINS  
FONTES, 2008.

NIEMEYER, LUCY.  
**ELEMENTOS DE  
SEMIÓTICA  
APLICADOS AO  
DESIGN.** RIO DE  
JANEIRO: 2AB, 2003.

**ENGENHARIA  
AMBIENTAL E  
SANITÁRIA**

MONITORAMENTO  
AMBIENTAL/SANE  
AMENTO; ÁREAS  
AFINS E  
LABORATÓRIOS.

01

MANHÃ OU  
TARDE

1. QUALIDADE DO SOLO:  
INTEMPERISMO E FORMAÇÃO DO  
SOLO, MATÉRIA ORGÂNICA NO  
SOLO; PARÂMETROS DE  
MONITORAMENTO.
2. POLUIÇÃO E CONTAMINAÇÃO  
HÍDRICA: PRINCIPAIS FONTES DE  
POLUIÇÃO/CONTAMINAÇÃO,  
PARÂMETROS DE  
MONITORAMENTO E MEDIDAS  
MITIGADORAS.
3. QUALIDADE DA ÁGUA PARA  
CONSUMO HUMANO:  
PARÂMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS  
E BIOLÓGICOS DE  
MONITORAMENTO;  
CLASSIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO  
PERTINENTE.
4. LEGISLAÇÃO AMBIENTAL:  
POLÍTICA NACIONAL DO MEIO  
AMBIENTE.
5. CONTROLE DA POLUIÇÃO  
ATMOSFÉRICA: PARÂMETROS E  
TÉCNICAS DE MONITORAMETO  
DA QUALIDADE DO AR NOS  
CENTROS URBANOS.

BRADY, C. & WEIL, R.N. ELEMENTOS  
DA NATUREZA E  
PROPRIEDADES DOS  
SOLOS. BOOKMAN,  
VITALBOOK FILE. 2013.  
E- BOOK.

BRASIL. [LEI N. 12.305,  
DE 2 DE AGOSTO DE  
2010.  
POLÍTICA NACIONAL  
DE RESÍDUOS SÓLIDOS.  
– 3. ED.,  
REIMPR. – BRASÍLIA:  
CÂMARA DOS  
DEPUTADOS,  
EDIÇÕES CÂMARA,  
2017. 80 P. – (SÉRIE  
LEGISLAÇÃO ; N. 229  
PDF)

AYOADE, J. O.  
INTRODUÇÃO À  
CLIMATOLOGIA PARA  
OS TRÓPICOS. 16.ED.  
RIO DE JANEIRO:  
BERTRAND BRASIL,  
2012. 332 P.

MILARÉ, ÉDIS. DIREITO  
DO AMBIENTE.  
EDITORA REVISTA DOS  
TRIBUNAIS. 6 EDIÇÃO,  
SP, 2016

DERISIO, JOSÉ CARLOS.  
INTRODUÇÃO AO  
CONTROLE DE  
POLUIÇÃO  
AMBIENTAL. 2. ED. SÃO  
PAULO: SIGNUS, 2000.  
163 P GRIBBIN.

PROVA  
TEÓRICA

	LABAGUA/LEA E MEIO AMBIENTE	01	MANHÃ OU TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. INTRODUÇÃO A ENGENHARIA AMBIENTAL: CRESCIMENTO X DESENVOLVIMENTO X SUSTENTABILIDADE, EVOLUÇÃO HISTÓRICA AMBIENTAL.</li> <li>2. SOCIOLOGIA E MEIO AMBIENTE: NATUREZA E SOCIEDADE;</li> <li>3. QUALIDADE DA ÁGUA DE CONSUMO HUMANO: PARÂMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS DE MONITORAMENTO; CONCEITOS, APLICAÇÕES E LEGISLAÇÃO PERTINENTE.</li> <li>4. GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS PERIGOSOS: CONCEITOS, TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO.</li> <li>5. EDUCAÇÃO AMBIENTAL: CONCEITOS, APLICAÇÕES, FORMAÇÃO DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO; EDUCAÇÃO AMBIENTAL NAS ESCOLAS E NO NÍVEL SUPERIOR.</li> </ol>	<p>ROCHA, A. J. F.; GONÇALVES, R. S. DESENHO TÉCNICO. VOL. I. SÃO PAULO: PLÊIADE, 2013.</p> <p>CHRISPINO, ÁLVARO. MANUAL DE QUÍMICA EXPERIMENTAL. 2. ED. SÃO PAULO: ÁTICA, 1994. 230 P. (COLEÇÃO NA SALA DE AULA).</p> <p>BRAGA, B., ET AL. INTRODUÇÃO À ENGENHARIA AMBIENTAL. 2ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: PRENTICE HALL. 2005.</p> <p>SILVA, E. R. ET AL. METODOLOGIAS EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL. ALEXANDRE DE GUSMÃO PEDRINI (ORG.) – PETRÓPOLIS, RJ: VOZES, 2007. (COLEÇÃO EDUCAÇÃO AMBIENTAL).</p> <p>PEDRINI, A. DE G. (ORG.). EDUCAÇÃO AMBIENTAL: REFLEXÕES E PRÁTICAS CONTEMPORÂNEAS. 8ED – PETRÓPOLIS, RJ: VOZES, 2011. (COLEÇÃO EDUCAÇÃO AMBIENTAL).</p>	PROVA TEÓRICA
--	-----------------------------	----	----------------	--	---	---------------

**CAMPUS: CASTANHAL**

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORI A BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
<b>ENGENHARIA FLORESTAL</b>	LABORATÓRIO MULTIUSUÁRIO DE BIOMATERIAIS	02	MANHÃ /TARDE	<ol style="list-style-type: none"><li>1. QUÍMICA DA MADEIRA;</li><li>2. ANATOMIA DA MADEIRA E IDENTIFICAÇÃO DE MADEIRAS AMAZÔNICAS;</li><li>3. PROPRIEDADES FÍSICAS DA MADEIRA;</li><li>4. PROPRIEDADES MECÂNICAS DA MADEIRA;</li><li>5. INDUSTRIALIZAÇÃO DE PRODUTOS FLORESTAIS (SERRARIA E PAINÉIS);</li><li>6. SECAGEM E PRESERVAÇÃO DE MADEIRAS;</li><li>7. ENERGIA DA BIOMASSA FLORESTAL E LIGNOCELULÓSICA.</li></ol>	ESAU, K. ANATOMIA DAS PLANTAS COM SEMENTES. SÃO PAULO, E. BLUCHER, 1981. 392 P.  BURGER, L.M.; RICHTER, H.G. ANATOMIA DA MADEIRA. SÃO PAULO: NOBEL, 1991. 154P.  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	PROVA TEÓRICA

VERLAG, 1968.  
V.1, 592P.

KLOCK, U. ET  
ALL. QUÍMICA  
DA MADEIRA.  
CURITIBA:  
FUNDAÇÃO DE  
PESQUISAS  
FLORESTAIS DO  
PARANÁ – FUPEF,  
2004. 96P. (SÉRIE  
DIDÁTICA).

WASTOWSKI, A.  
D. QUÍMICA DA  
MADEIRA.  
EDITORA  
INTERCIÊNCIA,  
1A EDIÇÃO. 556 P.  
2018.

ENERGIA DE  
BIOMASSA  
FLORESTAL.  
BRAND, MARTHA  
ANDREIA.  
ENGENHO NOVO.  
RJ:  
INTERCIÊNCIA,  
2010.

\*PIRÓLISE DE  
BIOMASSA EM  
BAIXAS  
TEMPERATURAS.  
JESUS, ANA  
CLAUDIA DE;  
NICOLINI, KELLER  
PAULO E  
CASAGRANDE,  
MAÍRA.  
CAMPINAS, SP:

					ÁTOMO, 2013.	
<b>BACHARELADO EM ENGENHARIA DE SOFTWARE</b>	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE SOFTWARE	01	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ESTRUTURAS SEQUENCIAIS: ENTRADA E SAÍDA DE DADOS;</li> <li>2. ESTRUTURAS DE SELEÇÃO: SE...ENTÃO...SENÃO</li> <li>3. (IF...ELSE) / ESCOLHA...CASO (SWITCH...CASE);</li> <li>4. ESTRUTURAS DE REPETIÇÃO: PARA (FOR) / ENQUANTO (WHILE) / REPITA...ATÉ (DO...WHILE);</li> <li>5. ESTRUTURAS DE DADOS HOMOGÊNEAS (UNIDIMENSIONAL/ BIDIMENSIONAL);</li> <li>6. FUNÇÕES E SUBROTINAS;</li> </ol>	<p>HARRY FARRER. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES. EDITORA LTC 2016. P.FEOFIOFF. ALGORITMOS EM LINGUAGEM C. CAMPUS-ELSEVIER. 2015. FARRER, HARRY. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES: ALGORITMOS ESTRUTURADOS. EDITORA LTC2012.</p>	PROVA PRÁTICA
<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AMOSTRAGEM E PREPARO DA AMOSTRA PARA ANÁLISES. PRINCIPAIS OPERAÇÕES UTILIZADAS PARA PREPARAR AMOSTRAS.</li> <li>2. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS.</li> <li>3. 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>4. CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS.</li> </ol>	<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>CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. <b>QUÍMICA DE ALIMENTOS: MANUAL DE</b></p>	PROVA TEÓRICA

				<p>5. PREPARO DE SOLUÇÕES: MOLARIDADE, NORMALIDADE, CONCENTRAÇÃO COMUM.</p> <p>6. PRINCIPAIS ETAPAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS</p> <p>7. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL</p> <p>8. FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS.</p> <p>9. NOÇÕES DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS.</p>	<p><b>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,</p>	
--	--	--	--	--	--	--

2005. 1015P.

MORETTO, E.;  
FEET, R.  
**TECNOLOGIA DE  
ÓLEOS E  
GORDURAS  
VEGETAIS –  
PROCESSAMENT  
O E ANALISES. 2ª  
EDIÇÃO. ED.  
UFSC, 1998.**

MORITA, T.;  
ASSUMPCÃO, R,  
M. V. **MANUAL DE  
SOLUÇÕES  
REAGENTES E  
SOLVENTES:  
PADRONIZAÇÃO,  
PREPARAÇÃO,  
PURIFICAÇÃO. 2.  
ED. SÃO PAULO: E.  
BLUCHER, 1976.  
627 P.**

UFPA.  
**SEGURANÇA EM  
LABORATÓRIO  
QUÍMICOS E  
NOÇÕES DE  
PRIMEIROS  
SOCORROS.**  
ACESSADO EM  
26/11/2013,  
DISPONÍVEL EM:  
[HTTP://WWW.UFP  
A.BR/EDUQUIM/SE  
GURANCA.HTM](http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm)

UFRGS. **REGRAS  
GERAIS DE  
SEGURANÇA**

					<b>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>	
	LABORATÓRIO DE MIRCROBIOLOGIA	01	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. FATORES QUE INFLUENCIAM A ATIVIDADE MICROBIANA</li> <li>2. DETERIORAÇÃO E ALTERAÇÕES QUÍMICAS PROVOCADAS POR MICRO-ORGANISMOS NOS ALIMENTOS</li> <li>3. CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS; TEORIA DOS OBSTÁCULOS</li> <li>4. AMOSTRA E AMOSTRAGEM.</li> <li>5. MÉTODOS DE ENUMERAÇÃO DOS PRINCIPAIS GRUPOS OU ESPÉCIES EM ALIMENTOS.</li> <li>6. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS.</li> <li>7. BACTÉRIAS, FUNGOS VÍRUS E PROTOZOÁRIOS EM ALIMENTOS.</li> <li>8. FISIOLOGIA E METABOLISMO MICROBIANO.</li> <li>9. INSTRUMENTAL BÁSICO DE MICROBIOLOGIA.</li> <li>10. TÉCNICAS DE ASSEPSIA E DESINFECÇÃO POR AGENTES QUÍMICOS E FÍSICOS</li> </ol>	<p>JAY, J.M.  <b>MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS.</b> 6ª ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2005.</p> <p>PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R.  <b>MICROBIOLOGIA: CONCEITOS E APLICAÇÕES.</b> 2ª ED. VOL. 1. SÃO PAULO: MAKRON BOOKS, 1997.</p> <p>FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M.  <b>MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS.</b> SÃO PAULO: ATHENEU, 2003.</p> <p>MASSAGUER, PILAR RODRIGUEZ.  <b>MICROBIOLOGIA DOS PROCESSOS ALIMENTARES.</b></p>	PROVA TEÓRICA E PRÁTICA

					<p>SÃO PAULO: VARELA, 2005.</p> <p>FORSYTHE,S.J. <b>MICROBIOLOGIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR.</b> PORTO ALEGRE: ARTMED, 2002.</p>	
<b>ENGENHARIA DE PRODUÇÃO</b>	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO- LEP	01	TARDE	<p><b>1. EXCEL</b></p> <p><b>1.1 FORMATAÇÃO DE DADOS;</b></p> <p><b>1.2 FUNÇÕES: CONDICIONAIS (SE, E, OU, SEERRO); LOCALIZAÇÃO (INDICE, CORRESP, PROCV, PROCH, CONT. VALORES); SOMA E MÉDIA(SOMA, SOMARPRODUTO, SOMASE, SOMASES, MEDIA, MEDIASE, SUBTOTAL); OUTRAS FUNÇÕES (MINIMO, MAXIMO, MENOR, MAIOR, ARRED)</b></p> <p><b>1.3 CRIAÇÃO DE GRÁFICOS: LINHA, PIZZA, BARRA, DISPERSÃO;</b></p> <p><b>2. AUTOCAD</b></p> <p><b>2.1 COMANDO BÁSICO (LINE, ERASE, SELEÇÃO, COORDENADAS, ZOOM, LIMITS, OSNAP);</b></p> <p><b>2.2 COMANDOS DE FORMAS GEOMÉTRICAS (RETANGULO, CÍRCULOS, ELIPSE, POLÍGONO);</b></p> <p><b>2.3 COMANDOS DE DIMENSIONAMENTO;</b></p> <p><b>2.4 COMANDOS BÁSICOS DE MODIFICAÇÕES (ARREDONDAR, CHANFRO, ESTENDER, HACHURAR, TIPOS DE LINHA, CAMADAS)</b></p> <p><b>2.5 APLICAÇÃO DE COMANDOS BÁSICOS</b></p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ARAUJO, L. EXCEL - 70 FÓRMULAS INCRÍVEIS: AS FUNÇÕES MAIS PODEROSAS QUE VOCÊ PRECISA. SÃO PAULO: AMAZON.</p> <p>FRYE, C. MICROSOFT EXCEL 2016 PASSO A PASSO. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2016.</p> <p>PERES, M.; IZIDORO, N.; RIBEIRO, A. CURSO DE DESENHO TÉCNICO E AUTOCAD. RIO DE JANEIRO: PEARSON, 2013.</p> <p>TOSTES, R. FÓRMULAS, FUNÇÕES E MATRIZES NO EXCEL 2016. ALTA</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>EM PROJEÇÕES ORTOGONAIS;</p> <p><b>2.6</b> APLICAÇÃO DE COMANDOS BÁSICOS EM DESENHOS ISOMÉTRICOS;</p> <p><b>2.7</b> APLICAÇÃO DE COMANDOS PARA PROJETOS DE LAYOUT E PRODUTOS.</p> <p><b>3.</b> GOOGLE+</p> <p><b>4.</b> GMAIL</p> <p><b>5.</b> SIGAA/UEPA- PLATAFORMA DISCENTE</p> <p><b>6.</b> DESENVOLVIMENTO DE SITE E MARKETING DIGITAL</p>	<p>BOOKS: RIO DE JANEIRO,2017.</p> <p>KATORI, R. AUTOCAD 2017: PROJETOS EM 2D. SENAC: SÃO PAULO, 2018.</p> <p>DOCUMENTAÇÕES ONLINE DISPONÍVEIS NO SITE DA EMPRESA GOOGLE (WWW.GOOGLE.COM.BR)</p>	
<b>ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA</b>	SUSTENTABILIDAD E/MEIO AMBIENTE	01	MANHÃ OU TARDE	<p><b>1.</b> QUALIDADE DA ÁGUA: PARÂMETROS DE QUALIDADE DA ÁGUA, LEGISLAÇÃO APLICADA À QUALIDADE DA ÁGUA;</p> <p><b>2.</b> SAÚDE E MEIO AMBIENTE: SAÚDE AMBIENTAL NO ÂMBITO DO SUS, RELAÇÃO SAÚDE E MEIO AMBIENTE;</p> <p><b>3.</b> SOCIOLOGIA E MEIO AMBIENTE: NATUREZA E SOCIEDADE;</p> <p><b>4.</b> INTRODUÇÃO A ENGENHARIA AMBIENTAL: CRESCIMENTO X DESENVOLVIMENTO X SUSTENTABILIDADE, EVOLUÇÃO HISTÓRICA AMBIENTAL.</p> <p><b>5.</b> QUALIDADE DO SOLO: FORMAÇÃO DO SOLO; O PERFIL DO SOLO E SEUS HORIZONTES; FATORES QUE INFLUENCIAM NA FORMAÇÃO DOS</p>	<p>SPERLING, MARCOS VON. INTRODUÇÃO À QUALIDADE DAS ÁGUAS E AO TRATAMENTO DE ESGOTOS. 4.ED. BELO HORIZONTE: EDITORA UFMG, 2014. 470 P</p> <p>LEVCOVITZ, E; LIMA, L. D.; MACHADO, C.V. POLÍTICA DE SAÚDE NOS ANOS 90: RELAÇÕES INTERGOVERNAMENTAIS E O PAPEL DAS NORMAS OPERACIONAIS BÁSICAS. CIÊNCIA &amp; SAÚDE</p>	PROVA TEÓRICA

				SOLOS.	<p>COLETIVA, V.6, N.2, P.269-291, 2000.</p> <p>PORTO- GONÇALVES, C. W. O DESAFIO AMBIENTAL. SÃO PAULO: RECORD, 2004.</p> <p>CAMPOS, M. L. A. M. INTRODUÇÃO A BIOGEOQUÍMICA DE AMBIENTES AQUÁTICOS.EDI ORA ÁTOMO. 2010.</p> <p>BRAGA, B., ET AL. INTRODUÇÃO À ENGENHARIA AMBIENTAL. 2ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: PRENTICE HALL. 2005.</p> <p>BRADY, C. &amp; WEIL, R.N. ELEMENTOS DA NATUREZA E PROPRIEDADES DOS SOLOS. BOOKMAN, VITALBOOK FILE. 2013. E-BOOK.</p>	
--	--	--	--	--------	--	--

## CAMPUS: MARABÁ

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO /DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA FLORESTAL	LABORATÓRIO DE BIOPRODUTOS E ENERGIA DA BIOMASSA	01	MANHÃ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ANATOMIA DA MADEIRA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA;</li> <li>2. TECNOLOGIA DE SEMENTES FLORESTAIS;</li> <li>3. CONSTITUIÇÃO QUÍMICA DA MADEIRA: CELULOSE, POLIOSES, LIGNINA E COMPONENTES ACIDENTAIS;</li> <li>4. PROTOCOLOS DE SEGURANÇA EM</li> <li>5. LABORATÓRIO;</li> <li>6. CASA DE VEGETAÇÃO E EXPERIMENTAÇÃO;</li> <li>7. BIOMASSA E ENERGIA: COMBUSTÃO, CARBONIZAÇÃO, GASEIFICAÇÃO, DIGESTÃO ANAERÓBICA.</li> </ol>	<p>WASTOWISKI, A. D. QUÍMICA DA MADEIRA. EDITORA INTERCIÊNCIA, 1ª EDIÇÃO, 556P, 2018.</p> <p>SANTOS, A. F. ET AL. PATOLOGIA DE SEMENTES FLORESTAIS. EDITORA EMBRAPA, 1ª EDIÇÃO. 236P, 2015.</p> <p>CORTEZ, L. A. B.; LORA, E. S.; GÓMEZ, E. O. BIOMASSA PARA ENERGIA. EDITORA UNICAMP, 1ª EDIÇÃO. 736P, 2008.</p> <p>BURGER, L. M.; RICHTER, H. G. ANATOMIA DA MADEIRA. EDITORA NOBEL. 154P, 1991.</p> <p>CARVALHO, C. H. M.; GAROFALO, D. A. OPERAÇÕES BÁSICAS DE LABORATÓRIO DE MANIPULAÇÃO. EDITORA ENICA. 1ª EDIÇÃO. 248P, 2016.</p> <p>BANZATTO, D. A.; KRONKA, S. N. EXPERIMENTAÇÃO AGRÍCOLA. EDITORA FUNEP, 4ª EDIÇÃO. 237P, 2005.</p>	PROVA TEÓRICA
	LABORATÓRIO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA	02	MANHÃ / TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ANATOMIA DA MADEIRA DE CONÍFERAS E FOLHOSAS: TIPOS CELULARES, FUNÇÃO E VARIAÇÕES;</li> <li>2. DENSIDADE, UMIDADE E</li> </ol>	<p>BURGER, L. M.; RICHTER, H. G. ANATOMIA DA MADEIRA. SÃO PAULO: NOBEL, 1991. 154 P.</p> <p>DURLO, M. A.; MARCHIORI, J. N. C. TECNOLOGIA DA MADEIRA:</p>	PROVA TEÓRICA

	MADEIRA			<p>RETRATIBILIDADE DA MADEIRA. FATORES INTERNOS E EXTERNOS QUE INFLUENCIAM AS PROPRIEDADES FÍSICAS DA MADEIRA;</p> <p>3. PROPRIEDADES TÉRMICAS, ACÚSTICAS E ELÉTRICAS DA MADEIRA;</p> <p>4. PROPRIEDADES MECÂNICAS DA MADEIRA;</p> <p>5. O CÂMBIO: ETAPAS DE FORMAÇÃO DA MADEIRA, SAZONALIDADE CAMBIAL E FORMAÇÃO DOS ANÉIS DE CRESCIMENTO DAS ÁRVORES.</p>	<p>RETRATIBILIDADE. SANTA MARIA: UFSM/CEPEF, 1992. 33P. (SÉRIE TÉCNICA, N.10).</p> <p>MORESCHI, PROF. DR. JOÃO CARLOS. PROPRIEDADES DA MADEIRA. APOSTILA DIDÁTICA.</p> <p>RATHGEBER CBK, CUNY HE, FONTE P. BIOLOGICAL BASIS OF TREE-RING FORMATION: A CRASH COURSE. FRONTIERS IN PLANT SCIENCE. 2016;7:734. DOI:10.3389/FPLS.2016.00734.</p>	
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01	TARDE	<p>1. AMOSTRAGEM E PREPARO DA AMOSTRA PARA ANÁLISES. PRINCIPAIS OPERAÇÕES UTILIZADAS PARA PREPARAR AMOSTRAS.</p> <p>2. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS.</p> <p>3. 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>4. CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO</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>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 ALIMENTOS</b>. 2. ED. REVISTA: EDITORA UNICAMP, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>TECNOLOGIA</b></p>	PROVA TEÓRICA

				<p>E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS.</p> <p>5. PREPARO DE SOLUÇÕES: MOLARIDADE, NORMALIDADE, CONCENTRAÇÃO COMUM.</p> <p>6. PRINCIPAIS ETAPAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS</p> <p>7. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL</p> <p>8. FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS.</p> <p>9. NOÇÕES DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS.</p>	<p><b>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>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>UFPA. <b>SEGURANÇA EM LABORATÓRIO QUÍMICO 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></p>	
--	--	--	--	---	---	--

					ACESSADO EM 26/11/2013, DISPONÍVEL EM: HTTP://WWW.IF.UFRGS.BR/MICROEL/RESERVA/REGRAS_GERAIS.PDF.	
<b>ENGENHARIA DE PRODUÇÃO</b>	LABORATORIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO-LEP	01	TARDE	<p><b>1. EXCEL</b></p> <p><b>1.2. FORMATAÇÃO DE DADOS;</b></p> <p><b>1.3. FUNÇÕES: CONDICIONAIS (SE, E, OU, SEERRO); LOCALIZAÇÃO (INDICE, CORRESP, PROCV, PROCH, CONT. VALORES); SOMA E MÉDIA(SOMA, SOMARPRODUTO, SOMASE, SOMASES, MEDIA, MEDIASE, SUBTOTAL); OUTRAS FUNÇÕES (MINIMO, MAXIMO, MENOR, MAIOR, ARRED)</b></p> <p><b>1.4. CRIAÇÃO DE GRÁFICOS: LINHA, PIZZA, BARRA, DISPERSÃO;</b></p> <p><b>2. AUTOCAD</b></p> <p><b>2.1. COMANDO BÁSICO (LINE, ERASE, SELEÇÃO, COORDENADAS, ZOOM, LIMITS, OSNAP);</b></p> <p><b>2.2. COMANDOS DE FORMAS GEOMÉTRICAS (RETANGULO, CÍRCULOS, ELIPSE, POLÍGONO);</b></p> <p><b>2.3. COMANDOS DE DIMENSIONAMENTO;</b></p> <p><b>2.4. COMANDOS BÁSICOS DE MODIFICAÇÕES (ARREDONDAR, CHANFRO, ESTENDER, HACHURAR, TIPOS</b></p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>ARAUJO, L. EXCEL - 70 FÓRMULAS INCRÍVEIS: AS FUNÇÕES MAIS PODEROSAS QUE VOCÊ PRECISA. SÃO PAULO: AMAZON.</p> <p>FRYE, C. MICROSOFT EXCEL 2016 PASSO A PASSO. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2016.</p> <p>PERES, M.; IZIDORO, N.; RIBEIRO, A. CURSO DE DESENHO TÉCNICO E AUTOCAD. RIO DE JANEIRO: PEARSON, 2013.</p> <p>TOSTES, R. FÓRMULAS, FUNÇÕES E MATRIZES NO EXCEL 2016. ALTA BOOKS: RIO DE JANEIRO, 2017.</p> <p>KATORI, R. AUTOCAD 2017: PROJETOS EM 2D. SENAC: SÃO PAULO, 2018.</p> <p>DOCUMENTAÇÕES <i>ON LINE</i> DISPONÍVEIS NO SITE DA EMPRESA GOOGLE (WWW.GOOGLE.COM.BR)</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>DE LINHA, CAMADAS)</p> <p><b>2.5.</b> APLICAÇÃO DE COMANDOS BÁSICOS EM PROJEÇÕES ORTOGONAIS;</p> <p><b>2.6.</b> APLICAÇÃO DE COMANDOS BÁSICOS EM DESENHOS ISOMÉTRICOS;</p> <p><b>2.7.</b> APLICAÇÃO DE COMANDOS PARA PROJETOS DE LAYOUT E PRODUTOS.</p> <p><b>3.</b> GOOGLE+</p> <p><b>4.</b> GMAIL</p> <p><b>5.</b> SIGAA/UEPA- PLATAFORMA DISCENTE</p> <p><b>6.</b> DESENVOLVIMENTO DE SITE E MARKETING DIGITAL</p>		
<b>ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA</b>	SUSTENTABILIDADE E MEIO AMBIENTE/ LABORATÓRIO DE QUALIDADE AMBIENTAL	01	MANHÃ OU TARDE	<p><b>1.</b> INTRODUÇÃO A ENGENHARIA AMBIENTAL: CRESCIMENTO X DESENVOLVIMENTO X SUSTENTABILIDADE, EVOLUÇÃO HISTÓRICA AMBIENTAL.</p> <p><b>2.</b> QUALIDADE DA ÁGUA: PARÂMETROS DE QUALIDADE DA ÁGUA, LEGISLAÇÃO APLICADA À QUALIDADE DA ÁGUA;</p> <p><b>3.</b> QUALIDADE DO SOLO: FORMAÇÃO DO SOLO; O</p>	<p>SPERLING, MARCOS VON. INTRODUÇÃO À QUALIDADE DAS ÁGUAS E AO TRATAMENTO DE ESGOTOS. 4.ED. BELO HORIZONTE: EDITORA UFMG, 2014. 470 P</p> <p>PORTO-GONÇALVES, C. W. O DESAFIO AMBIENTAL. SÃO PAULO: RECORD, 2004.</p> <p>CAMPOS, M. L. A. M. INTRODUÇÃO A BIOGEOQUÍMICA DE AMBIENTES AQUÁTICOS. EDITORA ÁTOMO. 2010.</p> <p>BRADY, C. &amp; WEIL, R.N. ELEMENTOS DA NATUREZA E PROPRIEDADES DOS SOLOS.</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>PERFIL DO SOLO E SEUS HORIZONTES; FATORES QUE INFLUENCIAM NA FORMAÇÃO DOS SOLOS; PARÂMETROS DE MONITORAMENTO.</p> <p>4. GESTÃO AMBIENTAL E LEGISLAÇÃO APLICADA: PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES; POLÍTICA NACIONAL DO MEIO AMBIENTE.</p> <p>5. CONTROLE DA POLUIÇÃO ATMOSFÉRICA: QUALIDADE DO AR NOS CENTROS URBANOS; INFLUÊNCIA DA METEOROLOGIA NA DISPERSÃO DOS POLUENTES ATMOSFÉRICAS;</p>	<p>BOOKMAN, VITALBOOK FILE. 2013. E-BOOK.</p> <p>MILARÉ, ÉDIS. DIREITO DO AMBIENTE. EDITORA REVISTA DOS TRIBUNAIS. 6 EDIÇÃO, SP, 2016</p>	
--	--	--	--	--	---	--

**CAMPUS: PARAGOMINAS**

<b>CURSO</b>	<b>ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO</b>	<b>VAGAS MONITORIA BOLSISTA</b>	<b>TURNO</b>	<b>CONTEÚDOS</b>	<b>BIBLIOGRAFIAS</b>	<b>PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA</b>
<b>ENGENHARIA FLORESTAL</b>	LABORATÓRIO MULTIUSUÁRIO DE ENGENHARIA FLORESTAL (LAMEF)	02	MANHÃ /TARDE	<p>1. QUÍMICA DA MADEIRA;</p> <p>2. ANATOMIA DA MADEIRA;</p> <p>3. IDENTIFICAÇÃO DE MADEIRAS AMAZÔNICAS;</p> <p>4. PROPRIEDADES FÍSICAS DA MADEIRA;</p>	<p>*ESAU, K. ANATOMIA DAS PLANTAS COM SEMENTES. SÃO PAULO, E. BLUCHER, 1981. 392P.</p> <p>*BURGER, L.M.; RICHTER, H.G. ANATOMIA DA MADEIRA. SÃO PAULO: NOBEL, 1991. 154P.</p>	PROVA TEÓRICA

				<ol style="list-style-type: none"> <li>5. INDUSTRIALIZAÇÃO DA MADEIRA: SERRARIA;</li> <li>6. INDUSTRIALIZAÇÃO DA MADEIRA: PAINÉIS;</li> <li>7. ENERGIA DA BIOMASSA FLORESTAL E PRODUÇÃO DE ENERGIA.</li> </ol>	<p>*MORESCHI, J. C. TECNOLOGIA DA MADEIRA. MANUAL DIDÁTICO. UFPR/DETF. CURITIBA, 2006.</p> <p>*KOLLMANN, F. F. P. &amp; COTÉ JR., W.A. – PRINCIPLES OF WOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY: SOLID WOOD. NEW YORK, SPRINGER VERLAG, 1968. V.1, 592P.</p> <p>*KLOCK, U. ET ALL. QUÍMICA DA MADEIRA. CURITIBA: FUNDAÇÃO DE PESQUISAS FLORESTAIS DO PARANÁ – FUPEF, 2004. 96P. (SÉRIE DIDÁTICA).</p> <p>*WASTOWSKI, A. D. QUÍMICA DA MADEIRA. EDITORA INTERCIÊNCIA, 1ª EDIÇÃO. 556 P. 2018. ENERGIA DE BIOMASSA FLORESTAL. BRAND, MARTHA ANDREIA. ENGENHO NOVO. RJ: INTERCIÊNCIA, 2010.</p> <p>*PIRÓLISE DE BIOMASSA EM BAIXAS TEMPERATURAS. JESUS, ANA CLAUDIA DE; NICOLINI, KELLER PAULO E CASAGRANDE, MAÍRA. CAMPINAS, SP: ÁTOMO, 2013.</p>	
<b>DESIGN</b>	LABORATÓRIO DE DESIGN	02	MANHÃ / TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PROJETOS COM ÊNFASE NOS ASPECTOS FUNCIONAIS E ERGONÔMICOS DO PRODUTO. INTERFACE COM AS ÁREAS DE LINGUAGEM VISUAL, ERGONOMIA DO</li> </ol>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BAXTER, MIKE. <b>PROJETO DE PRODUTO</b>: GUIA PRÁTICO PARA DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS. 2.ED. SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2007.</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>PRODUTO, SEMIÓTICA E MODELAGEM.</p>	<p>BÜRDEK, BERNHARD E.; VAN CAMP, FREDDY. <b>DESIGN: HISTÓRIA, TEORIA E PRÁTICA DO DESIGN DE PRODUTOS.</b> SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2006. 496 P.</p> <p>DONDIS, DONDIS A. <b>SINTAXE DA LINGUAGEM VISUAL.</b> SÃO PAULO: MARTINS FONTES, 2003.</p> <p>GOMES FILHO, JOÃO. <b>ERGONOMIA DO OBJETO: SISTEMA TÉCNICO DE LEITURA ERGONÔMICA.</b> 2.ED.REV.E AMPL. SÃO PAULO: ESCRITURAS, 2010.</p> <p>GOMES FILHO, JOÃO. <b>GESTALT DO OBJETO: SISTEMA DE LEITURA VISUAL DA FORMA.</b> SÃO PAULO: ESCRITURAS, 2000.</p> <p>IIDA, ITIRO. <b>ERGONOMIA: PROJETO E PRODUÇÃO.</b> SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2005.</p> <p>LÖBACH, BERND. <b>DESIGN INDUSTRIAL: BASES PARA A CONFIGURAÇÃO.</b> SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2001.</p> <p>MORAES, DIJON DE. <b>METAPROJETO: O DESIGN DO DESIGN.</b> SÃO PAULO: BLÜCHER, 2010.</p> <p>MUNARI, BRUNO. <b>DAS COISAS NASCEM COISAS.</b> 2 ED. SÃO PAULO: MARTINS FONTES, 2008.</p> <p>NIEMEYER, LUCY. <b>ELEMENTOS DE SEMIÓTICA APLICADOS AO DESIGN.</b> RIO</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					DE JANEIRO: 2AB, 2003.	
<b>ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA</b>	LABORATÓRIO DE QUALIDADE AMBIENTAL E ÁREAS AFINS	02	MANHÃ/ TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. QUALIDADE DO SOLO: INTEMPERISMO E FORMAÇÃO DO SOLO, MATÉRIA ORGÂNICA NO SOLO; PARÂMETROS DE MONITORAMENTO.</li> <li>2. POLUIÇÃO E CONTAMINAÇÃO HÍDRICA: PRINCIPAIS FONTES DE POLUIÇÃO/CONTAMINAÇÃO, PARÂMETROS DE MONITORAMENTO E MEDIDAS MITIGADORAS.</li> <li>3. QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO: PARÂMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS DE MONITORAMENTO; CLASSIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO PERTINENTE.</li> <li>4. LEGISLAÇÃO AMBIENTAL: POLÍTICA NACIONAL DO MEIO AMBIENTE.</li> <li>5. CONTROLE DA POLUIÇÃO ATMOSFÉRICA: PARÂMETROS E TÉCNICAS DE MONITORAMENTO DA QUALIDADE DO AR NOS CENTROS URBANOS</li> </ol>	<p>BRADY, C. &amp; WEIL, R.N. ELEMENTOS DA NATUREZA E PROPRIEDADES DOS SOLOS. BOOKMAN, VITALBOOK FILE. 2013. E-BOOK.</p> <p>BRASIL. [LEI N. 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010]. POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS. – 3. ED., REIMPR. BRASÍLIA: CÂMARA DOS DEPUTADOS, EDIÇÕES CÂMARA, 2017. 80 P. – (SÉRIE LEGISLAÇÃO ; N. 229 PDF)</p> <p>AYOADE, J. O. INTRODUÇÃO À CLIMATOLOGIA PARA OS TRÓPICOS. 16.ED. RIO DE JANEIRO: BERTRAND BRASIL, 2012. 332 P.</p> <p>MILARÉ, ÉDIS. DIREITO DO AMBIENTE. EDITORA REVISTA DOS TRIBUNAIS. 6 EDIÇÃO, SP, 2016</p> <p>DERISIO, JOSÉ CARLOS. INTRODUÇÃO AO CONTROLE DE POLUIÇÃO AMBIENTAL. 2. ED. SÃO PAULO: SIGNUS, 2000. 163 P GRIBBIN.</p>	PROVA TEÓRICA

## CAMPUS: REDENÇÃO

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITÓRIAS A BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AMOSTRAGEM E PREPARO DA AMOSTRA PARA ANÁLISES. PRINCIPAIS OPERAÇÕES UTILIZADAS PARA PREPARAR AMOSTRAS.</li> <li>2. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS.</li> <li>3. 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>4. CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS.</li> <li>5. PREPARO DE SOLUÇÕES: MOLARIDADE, NORMALIDADE, CONCENTRAÇÃO COMUM.</li> <li>6. PRINCIPAIS ETAPAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS</li> <li>7. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL</li> </ol>	<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>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 ALIMENTOS</b>. 2. ED. REVISTA: EDITORA UNICAMP, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS – PRINCÍPIOS E PRÁTICA</b>. 2ª ED. ARTMED: SÃO PAULO, 2006. 602P.</p> <p>GAVA, A. J., <b>PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>. 12ª EDIÇÃO</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>8. FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS.</p> <p>9. NOÇÕES DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS.</p>	<p>LIVRARIA NOBEL S/A, SÃO PAULO, 1979.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. <b>MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANALISE DE ALIMENTOS.</b> INSTITUTO ADOLFO LUTZ. IV ED. SÃO PAULO, 2005. 1015P.</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>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/edu/quim/seguranca.htm">HTTP://WWW.UFPA.BR/EDU QUIM/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/regra">HTTP://WWW.IF.UFRGS.BR/MICROEL/RESERVA/REGRA</a></p>	
--	--	--	--	--	---	--

					S_GERAIS.PDF	
<b>ENGENHARIA DE PRODUÇÃO</b>	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO- LEP	01	TARDE	<p><b>1.EXCEL</b></p> <p><b>1.1. FORMATAÇÃO DE DADOS;</b></p> <p><b>1.2. FUNÇÕES: CONDICIONAIS (SE, E, OU, SEERRO); LOCALIZAÇÃO (INDICE, CORRESP, PROCV, PROCH, CONT. VALORES); SOMA E MÉDIA(SOMA, SOMARPRODUTO, SOMASE, SOMASES, MEDIA, MEDIASE, SUBTOTAL); OUTRAS FUNÇÕES (MINIMO, MAXIMO, MENOR, MAIOR, ARRED)</b></p> <p><b>1.3. CRIAÇÃO DE GRÁFICOS: LINHA, PIZZA, BARRA, DISPERSÃO;</b></p> <p><b>2. AUTOCAD</b></p> <p><b>2.1. COMANDO BÁSICO (LINE, ERASE, SELEÇÃO, COORDENADAS, ZOOM, LIMITS, OSNAP);</b></p> <p><b>2.2. COMANDOS DE FORMAS GEOMÉTRICAS (RETANGULO, CÍRCULOS, ELIPSE, POLÍGONO);</b></p> <p><b>2.3. COMANDOS DE DIMENSIONAMENTO;</b></p> <p><b>2.4. COMANDOS BÁSICOS DE MODIFICAÇÕES (ARREDONDAR, CHANFRO, ESTENDER, HACHURAR, TIPOS DE LINHA, CAMADAS)</b></p> <p><b>2.5. APLICAÇÃO DE COMANDOS BÁSICOS EM PROJEÇÕES ORTOGONAIS;</b></p> <p><b>2.6. APLICAÇÃO DE COMANDOS BÁSICOS EM DESENHOS ISOMÉTRICOS;</b></p>	<p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</b></p> <p>ARAUJO, L. EXCEL - 70 FÓRMULAS INCRÍVEIS: AS FUNÇÕES MAIS PODEROSAS QUE VOCÊ PRECISA. SÃO PAULO: AMAZON.</p> <p>FRYE, C. MICROSOFT EXCEL 2016 PASSO A PASSO. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2016.</p> <p>PERES, M.; IZIDORO, N.; RIBEIRO, A. CURSO DE DESENHO TÉCNICO E AUTOCAD. RIO DE JANEIRO: PEARSON, 2013.</p> <p>TOSTES, R. FÓRMULAS, FUNÇÕES E MATRIZES NO EXCEL 2016. ALTA BOOKS: RIO DE JANEIRO,2017.</p> <p>KATORI, R. AUTOCAD 2017: PROJETOS EM 2D. SENAC: SÃO PAULO, 2018.</p> <p>DOCUMENTAÇÕES <i>ON LINE</i> DISPONÍVEIS NO SITE DA EMPRESA GOOGLE (WWW.GOOGLE.COM.BR)</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>2.7. APLICAÇÃO DE COMANDOS PARA PROJETOS DE LAYOUT E PRODUTOS.</p> <p>3. GOOGLE+</p> <p>4. GMAIL</p> <p>5. SIGAA/UEPA- PLATAFORMA DISCENTE</p> <p>6. DESENVOLVIMENTO DE SITE E MARKETING DIGITAL</p>		
<p><b>BACHARELADO EM ENGENHARIA DE SOFTWARE</b></p>	<p>LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE SOFTWARE</p>	<p>01</p>	<p>TARDE</p>	<p>1. ESTRUTURAS SEQUENCIAIS: ENTRADA E SAÍDA DE DADOS;</p> <p>2. ESTRUTURAS DE SELEÇÃO: SE...ENTÃO...SENÃO (IF...ELSE) / ESCOLHA...CASO (SWITCH...CASE);</p> <p>3. ESTRUTURAS DE REPETIÇÃO: PARA (FOR) / ENQUANTO (WHILE) / REPITA...ATÉ (DO...WHILE);</p> <p>4. ESTRUTURAS DE DADOS HOMOGÊNEAS(UNIDIMENSIONAL/BIDIMENSIONAL);</p> <p>5. FUNÇÕES E SUBROTINAS;</p>	<p>HARRY FARRER. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES. EDITORA LTC 2016. P.FEOFIOFF. ALGORITMOS EM LINGUAGEM C. CAMPUS-ELSEVIER. 2015. FARRER, HARRY. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES: ALGORITMOS ESTRUTURADOS. EDITORA LTC2012.</p>	<p>PROVA PRÁTICA</p>

**CAMPUS: CAMETÁ**

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/	VAGAS MONITORI	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA
-------	-----------------------	----------------	-------	-----------	---------------	---------------

	DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	A BOLSISTA				E/OU PRÁTICA
<b>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PREPARO E PADRONIZAÇÃO DE AMOSTRAS E SOLUÇÕES;</li> <li>2. MÉTODOS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS: UMIDADE, CINZAS, LÍPÍDEOS E PROTEÍNAS;</li> <li>3. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE ATIVIDADES DA AGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS.</li> <li>4. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS;</li> <li>5. NORMAS DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO.</li> <li>6. MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: CALOR, FRIO, DESIDRATAÇÃO E FERMENTAÇÃO;</li> <li>7. VIDRARIAS E EQUIPAMENTOS DO LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS</li> </ol>	<p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISES DE ALIMENTOS. 4ª ED., 2008.</p> <p>ARAÚJO, J. M. A. <b>QUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E PRÁTICA</b>. 2. D. VIÇOSA: UFV, 1999. 416P.</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 D 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>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, F. O. <b>QUÍMICA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS</b>. SÃO PAULO: VARELA, 2001</p> <p>GAVA, A. J., <b>PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>. 12ª EDIÇÃO LIVRARIA NOBEL S/A, SÃO PAULO, 1979</p>	PROVA TEÓRICA
	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA	01	MANHÃ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. FATORES QUE INFLUENCIAM A ATIVIDADE MICROBIANA.</li> <li>2. DETERIORAÇÃO E</li> </ol>	<p>JAY, J.M. <b>MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS</b>. 6ª D. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2005.</p> <p>PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. <b>MICROBIOLOGIA:</b></p>	PROVA TEÓRICA

				<p>ALTERAÇÕES QUÍMICAS PROVOCADAS POR MICROORGANISMOS NOS ALIMENTOS.</p> <p>3. ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM ALIMENTOS;</p> <p>4. TEORIA DOS OBSTÁCULOS</p> <p>5. AMOSTRA E AMOSTRAGEM.</p> <p>6. MÉTODOS DE ENUMERAÇÃO DOS PRINCIPAIS GRUPOS OU ESPÉCIES EM ALIMENTOS.</p> <p>7. BACTÉRIAS, FUNGOS VÍRUS E PROTOZOÁRIOS EM ALIMENTOS.</p> <p>8. FISIOLOGIA E METABOLISMO MICROBIANO.</p> <p>9. INSTRUMENTAL BÁSICO DE MICROBIOLOGIA.</p> <p>10. TÉCNICAS DE ASSEPSIA E DESINFECÇÃO POR AGENTES QUÍMICOS E FÍSICOS</p>	<p><b>CONCEITOS E APLICAÇÕES.</b> 2ª D. VOL. 1. SÃO PAULO: MAKRON BOOKS, 1997.</p> <p>FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M. <b>MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS.</b> SÃO PAULO: ATHENEU, 2003.</p> <p>MASSAGUER, PILAR RODRIGUEZ. <b>MICROBIOLOGIA DOS PROCESSOS ALIMENTARES.</b> SÃO PAULO: VARELA, 2005.</p> <p>FORSYTHE, S.J. <b>MICROBIOLOGIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR.</b> PORTO ALEGRE: ARTMED, 2002.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

**CAMPUS: SALVATERRA**

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORI A BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	02	MANHÃ /TARDE	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AMOSTRAGEM E PREPARO DA AMOSTRA PARA ANÁLISES. PRINCIPAIS OPERAÇÕES UTILIZADAS PARA PREPARAR AMOSTRAS.</li> <li>2. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS.</li> <li>3. 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>4. CONCEITOS,</li> </ol>	<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>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>	PROVA TEÓRICA

				<p>CLASSIFICAÇÃO E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS.</p> <p>5. PREPARO DE SOLUÇÕES: MOLARIDADE, NORMALIDADE, CONCENTRAÇÃO COMUM.</p> <p>6. PRINCIPAIS ETAPAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS</p> <p>7. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL</p> <p>8. FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS.</p> <p>9. NOÇÕES DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS.</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>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/microe/l/reserva/regras_gerais..pdf">HTTP://WWW.IF.UFRGS.BR/MICROE/L/RESERVA/REGRAS_GERAIS..PDF</a></p>	
--	--	--	--	---	---	--

**CAMPUS: ALTAMIRA**

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/	VAGAS MONITORI	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA
-------	-----------------------	----------------	-------	-----------	---------------	---------------

	<b>DISCIPLINA/ LABORATÓRIO</b>	<b>A BOLSISTA</b>			<b>E/OU PRÁTICA</b>	
<b>ENGENHARIA AMBIENTAL E SANIÁRIA</b>	LABORATÓRIO DE QUALIDADE AMBIENTAL	01	MANHÃ OU TARDE	<p><b>1. QUALIDADE DO SOLO: INTEMPERISMO E FORMAÇÃO DO SOLO, MATÉRIA ORGÂNICA NOSOLO; PARÂMETROS DE MONITORAMENTO.</b></p> <p><b>2. POLUIÇÃO E CONTAMINAÇÃO HÍDRICA: PRINCIPAIS FONTES DE POLUIÇÃO/CONTAMINAÇÃO, PARÂMETROS DE MONITORAMENTO E MEDIDAS MITIGADORAS.</b></p> <p><b>3. QUALIDADE DA ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO: PARÂMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS DE MONITORAMENTO; CLASSIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO PERTINENTE.</b></p> <p><b>4. LEGISLAÇÃO AMBIENTAL: POLÍTICA NACIONAL DO MEIO AMBIENTE.</b></p> <p><b>5. CONTROLE DA POLUIÇÃO ATMOSFÉRICA: PARÂMETROS E TÉCNICAS DE MONITORAMENTO DA QUALIDADE DO AR NOS CENTROS URBANOS</b></p>	<p>BRADY, C. &amp; WEIL, R.N. <b>ELEMENTOS DA NATUREZA E PROPRIEDADES DOS SOLOS.</b> BOOKMAN, VITALBOOK FILE. 2013. E- BOOK.</p> <p>BRASIL. [LEI N. 12.305, DE 2 DE AGOSTO DE 2010]. <b>POLÍTICA NACIONAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS.</b> – 3. ED., REIMPR. BRASÍLIA: CÂMARA DOS DEPUTADOS, EDIÇÕES CÂMARA, 2017. 80 P. – (SÉRIE LEGISLAÇÃO ; N.229 PDF)</p> <p>AYOADE, J. O. <b>INTRODUÇÃO À CLIMATOLOGIA PARA OS TRÓPICOS.</b> 16.ED. RIO DE JANEIRO: BERTRAND BRASIL, 2012. 332 P. MILARÉ, ÉDIS. <b>DIREITO DO AMBIENTE.</b> EDITORA REVISTA DOS TRIBUNAIS. 6 EDIÇÃO, SP, 2016</p> <p>DERISIO, JOSÉ CARLOS. <b>INTRODUÇÃO AO CONTROLE DE POLUIÇÃO AMBIENTAL.</b> 2. ED. SÃO PAULO: SIGNUS, 2000. 163 P GRIBBIN,</p>	PROVA TEÓRICA