



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

ANEXO IV - CCNT -CONTEÚDOS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS ESPECÍFICAS PARA A PROVA DE MONITORIA 2024

CAMPUS: BELÉM

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
TECNOLOGIA EM COMÉRCIO EXTERIOR	COMÉRCIO EXTERIOR E SEGURANÇA HUMANA, SISTEMA DO COMÉRCIO EXTERIOR	01 VAGA	MANHÃ/ TARDE	<ol style="list-style-type: none">1. ESTRUTURA DO COMÉRCIO EXTERIOR2. INTRODUÇÃO AO COMÉRCIO EXTERIOR	POYER, MARIA DA GRAÇA, INTRODUÇÃO AO COMÉRCIO EXTERIOR, LIVRO DIDÁTICO ONLINE – PALHOÇA: UNISULVIRTUAL, 2017. LINK DO LIVRO: INTRO_COM_EXT_LIVRO.PDF (UNISUL.BR)	PROVA TEÓRICA

<p>RELAÇÕES INTERNACIONAIS</p>	<p>DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO</p>	<p>01 VAGA</p>	<p>TARDE</p>	<p>1. O CONCEITO HISTÓRICO DE DESENVOLVIMENTO;</p> <p>2. CRÍTICA AOS PROCESSOS DE DESENVOLVIMENTO;</p> <p>3. DESENVOLVIMENTO PLURALIDADE.</p>	<p>SIEDENBERG, D. R. INDICADORES DE DESENVOLVIMENTO SOCIOECONÔMICO. IN: DESENVOLVIMENTO EM QUESTÃO. EDITORA UNIJUÍ, ANO 1, N. 1 - JAN./JUN, 2003. P. 45-71 LINK DE ACESSO: HTTPS://WWW.REVISTAS.UNIJUI.EDU.BR/INDEX.PHP/DESENVOLVIMENTOEMQUESTAO/ARTICLE/VIEW/67/24</p> <p>BRESSER-PEREIRA, L.C. O CONCEITO HISTÓRICO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO. EESP/FGV 157, DEZEMBRO 2006. LINK DE ACESSO: HTTPS://WWW.BRESSERPEREIRA.ORG.BR/PAPERS/2006/06-7-CONCEITOHISTORICODESENVOLVIMENTO.PDF</p> <p>SILVA, G.A, DOURADO, D.P, ANDRADE, J.A, AZERÊDO, R. NUNCA SEREMOS DESENVOLVIDOS: DA CRÍTICA À CONSTRUÇÃO DE UM CAMINHO</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>
---------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------	---------------------	---	---	----------------------

PLURAL, O PÓS-DESENVOLVIMENTO. IN: REVISTA NAU SOCIAL, V.11, N.20, P. 53 - 69 MAIO/ OUT ,2020.

LINK DE ACESSO:
[HTTPS://WWW.RESEARCHGATE.NET/PUBLICATION/341587970_NUNCA_SEREMOS_DESENVOLVIDOS_UM_ESFORCO_DE_DESMANTELAMENTO_DA_NARRATIVA_SUBJACENTE_AO_CONCEITO_DE_DESENVOLVIMENTO](https://www.researchgate.net/publication/341587970_NUNCA_SEREMOS_DESENVOLVIDOS_UM_ESFORCO_DE_DESMANTELAMENTO_DA_NARRATIVA_SUBJACENTE_AO_CONCEITO_DE_DESENVOLVIMENTO)

RADOMSKY,
GUILHERME
FRANCISCO
WATERLOO;
NIEDER, PAULO
ANDRÉ (ORG).
**INTRODUÇÃO ÀS
TEORIAS DO
DESENVOLVIMENTO.** PORTO
ALEGRE: EDITORA
DA UFRGS, 2016.
(CAP 7)

RADOMSKY,
GUILHERME
FRANCISCO
WATERLOO;
NIEDER, PAULO
ANDRÉ (ORG).
**INTRODUÇÃO ÀS
TEORIAS DO**

					<p>DESENVOLVIMENTO. PORTO ALEGRE: EDITORA DA UFRGS, 2016. (CAP 8)</p> <p>LINK DE ACESSO: HTTPS://WWW.UFRGS.BR/CURSOPGDR/DOWNLOADSSERIE/DERAD101.PDF</p>	
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA	01 VAGA	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> 1. FATORES QUE INFLUENCIAM A ATIVIDADE MICROBIANA 2. DETERIORAÇÃO E ALTERAÇÕES QUÍMICAS PROVOCADAS POR MICRO-ORGANISMOS NOS ALIMENTOS 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 	<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.</p> <p>MASSAGUER, PILAR RODRIGUEZ. MICROBIOLOGIA DOS PROCESSOS ALIMENTARES. SÃO PAULO: VARELA, 2005.</p>	PROVA TEÓRICA

				DESINFECÇÃO POR AGENTES QUÍMICOS E FÍSICOS	FORSYTHE, S.J. MICROBIOLOGIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2002.	
LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	02 VAGAS	01 MANHÃ/ 01 TARDE	1. AMOSTRAGEM E PREPARO DA AMOSTRA PARA ANÁLISES. PRINCIPAIS OPERAÇÕES UTILIZADAS PARA PREPARAR AMOSTRAS. 2. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS. 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	ANALYSIS OF AOAC INTERNATIONAL. 16 ED. 4AREVISÃO. 1998. ARAÚJO, J. M. A. QUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E PRÁTICA. 2. ED. VIÇOSA: UFV, 1999. 416P. CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. QUÍMICA DE ALIMENTOS: MANUAL DE LABORATÓRIO. COSTA RICA: UNIVERSIDAD DE COSTA RICA, 1ª ED	PROVA TEÓRICA	

VEGETAIS). CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS.

4. PREPARO DE SOLUÇÕES: MOLARIDADE, NORMALIDADE, CONCENTRAÇÃO COMUM.

5. PRINCIPAIS ETAPAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

6. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL

7. FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS.

8. NOÇÕES DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS.

2003. 142 P.

CECCHI, H. M. **FUNDAMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS.** 2. ED. REVISTA: EDITORA UNICAMP, 2003.

FELLOWS, P. J. **TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS – PRINCÍPIOS E PRÁTICA.** 2ª ED. 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.

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.

UFPA. **SEGURANÇA**
EM LABORATÓRIO
QUÍMICOS E
NOÇÕES DE
PRIMEIROS
SOCORROS.
ACESSADO EM
26/11/2013,
DISPONÍVEL EM:
[HTTP://WWW.UFPA.BR](http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm)
[/EDUQUIM/SEGURAN](http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm)
[CA.HTM](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.UFRG](http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/regras_gerais.pdf)
[S.BR/MICROEL/RESER](http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/regras_gerais.pdf)
[VA/REGRAS_GERAIS.P](http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/regras_gerais.pdf)
[DF](http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/regras_gerais.pdf)

02 VAGAS

MANHÃ

1. TABELA PERIÓDICA:
PROPRIEDADES PERIÓDICAS.
2. CONCENTRAÇÃO DE
SOLUÇÕES: PERCENTAGEM,

ATKINS, P. W.; JONES,
LORETTA.
PRINCÍPIOS DE
QUÍMICA:
QUESTIONANDO A

LABORATÓRIO DE QUÍMICA

CONCENTRAÇÃO COMUM (G/L) MOLARIDADE, PARTES POR MILHÃO (PPM).

3. PREPARAÇÃO DE SOLUÇÃO ÁCIDA E BÁSICA, PADRONIZAÇÃO DE SOLUÇÕES: PADRÃO PRIMÁRIO E PADRÃO SECUNDÁRIO, CÁLCULOS QUÍMICOS, DILUIÇÃO.

4. VOLUMETRIA DE NEUTRALIZAÇÃO. GRAVIMÉTRICA, CÁLCULOS GRAVIMÉTRICOS.

5. *POTENCIAL HIDROGENIÔNICO* DE UMA SOLUÇÃO. DETERMINAÇÃO

6. PERDA POR DESSECAÇÃO (UMIDADE) – SECAGEM DIRETA EM ESTUFA A 105°C...

7. DETERMINAÇÃO DE DENSIDADE: SÓLIDOS E LÍQUIDOS.

8. MÉTODOS DE SEPARAÇÃO E PURIFICAÇÃO: FILTRAÇÃO, CENTRIFUGAÇÃO, CRISTALIZAÇÃO E DESTILAÇÃO.

9. AMOSTRAGEM, MANUSEIO E PREPARAÇÃO DE AMOSTRAS.

PROVA PRÁTICA:

1. PREPARAÇÃO DE SOLUÇÕES E PADRONIZAÇÃO, PERDA

VIDA MODERNA E O MEIO AMBIENTE. 3.ED. PORTO ALEGRE: BOOKMAN, 2006. 965 P.

BACCAN, NIVALDO; ANDRADE, JOÃO CARLOS DE. **QUÍMICA ANALÍTICA QUANTITATIVA ELEMENTAR.** 3 ED. EDGARD BLUCHER, 2001.

FELTRE, RICARDO. **FUNDAMENTOS DE QUÍMICA:** VOL. ÚNICO. 4ª.ED. SÃO PAULO: MODERNA, 2005. 700 P.

HARRIS, DANIEL. ANÁLISE QUÍMICA QUANTITATIVA.9. ED. RIO DE JANEIRO: LTC,2017, 774P.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS.**

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. IV ED. SÃO PAULO, 2008. 1020P. (1ª EDIÇÃO DIGITAL)

MORITA, T.; ASSUMPCÃO, R, M. V. **MANUAL DE**

PROVA TEÓRICA E PRÁTICA

				<p>POR DESSECAÇÃO (UMIDADE) – SECAGEM DIRETA EM ESTUFA A 105°C</p> <p>SOLUÇÕES REAGENTES E SOLVENTES: PADRONIZAÇÃO, PREPARAÇÃO, PURIFICAÇÃO. 2. ED. SÃO PAULO: E. BLUCHER, 1976. 629 P.</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> <p>VOGEL, A. ANÁLISE QUÍMICA QUANTITATIVA. 6A. EDIÇÃO. ED. LTC, RIO DE JANEIRO. 2002</p>	
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO- LEP	04 VAGAS	01-MANHÃ/ 02-TARDE/ 01-NOITE	<ol style="list-style-type: none"> 1. O QUE É UMA PLANILHA INTELIGENTE; 2. TELA DA PLANILHA; 3. CONHECENDO AS BARRAS DA PLANILHA; 4. ALGUNS ATALHOS COMUNS; 5. COMPONENTES DA PLANILHA; 6. PASTA E PLANILHA; 7. COLUNA, LINHA E CÉLULA; 8. INSERIR OU EXCLUIR CÉLULAS, LINHAS E COLUNAS; 9. GERENCIAR PLANILHAS E PASTAS DE TRABALHO; 10. MOVER-SE ATRAVÉS DA PLANILHA; 11. SELECIONANDO CÉLULAS; 	<p>BLUTTMAN, KEN. EXCEL FÓRMULAS E FUNÇÕES PARA LEIGOS. 4TH ED. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2021. E-BOOK. P.1. ISBN 9788550816487. DISPONÍVEL EM: HTTPS://INTEGRADA.MINHABIBLIOTECA.COM.BR/READER/BOOKS/9788550816487/. ACESSO EM: 17 OUT.</p> <p>PROVA OBJETIVA DE MÚLTIPLA ESCOLHA, INDIVIDUAL, VALENDO 10 PONTOS.</p>

12. DIGITAR TEXTOS;
13. LOCALIZAR E SUBSTITUIR INFORMAÇÕES;
14. COMO AMPLIAR OU REDUZIR A EXIBIÇÃO;
15. ALTERAR O NOME E A ORDEM DA PLANILHA;
16. INSERIR E EXCLUIR UMA PLANILHA;
17. INSERINDO E FORMATANDO DADOS EM UMA PLANILHA: TEXTOS; NÚMEROS; DATA E HORA;
18. RECURSO DE AUTO COMPLETAR
19. RECURSO DE AUTOCORREÇÃO;
20. COPIAR DADOS DENTRO DE UMA LINHA OU COLUNA;
21. PREENCHER UMA SEQUÊNCIA DE NÚMEROS, DATAS OU OUTROS ITENS;
22. . TIPOS DE SEQUÊNCIA: DATA; SEQUÊNCIAS LINEAR E DE CRESCIMENTO; SEQUÊNCIA PERSONALIZADA;
23. REFERÊNCIAS: REFERÊNCIAS RELATIVAS; REFERÊNCIAS ABSOLUTAS; ALTERNAR ENTRE REFERÊNCIAS RELATIVAS E ABSOLUTAS;
24. INSERINDO COMENTÁRIO EM UMA CÉLULA;
25. FORMATANDO A PLANILHA
26. ABAS NÚMERO, ALINHAMENTO, FONTE, BORDA, PREENCHIMENTO;
27. PINCEL DE FORMATAÇÃO;
28. CONGELAR PAINÉIS;
29. FORMATAÇÃO CONDICIONAL;
30. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM

2024.

MCFEDRIES, PAUL. MICROSOFT EXCEL 2019: FÓRMULAS E FUNÇÕES. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2021. E-BOOK. P.1. ISBN 9786555204148. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://INTEGRADA.MINHABIBLIOTECA.COM.BR/READER/BOOKS/9786555204148/](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555204148/). ACESSO EM: 17 OUT. 2024.

MCFEDRIES, PAUL. ANÁLISE DE DADOS COM EXCEL PARA LEIGOS. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2020. E-BOOK. P.1. ISBN 9786555201932. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://INTEGRADA.MINHABIBLIOTECA.COM.BR/READER/BOOKS/9786555201932/](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555201932/). ACESSO EM: 17 OUT. 2024.

- | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|
| | | | | <p>ENGENHARIA;</p> <ol style="list-style-type: none">31. CLASSIFICAR E FILTRAR DADOS DA PLANILHA;32. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM ENGENHARIA;33. FÓRMULAS E FUNÇÕES;34. INSERINDO FÓRMULAS;35. FUNÇÕES MATEMÁTICAS;36. FUNÇÕES ESTATÍSTICAS;37. FUNÇÕES CONDICIONAIS;38. FUNÇÕES DE TEXTO;39. FUNÇÕES DE PESQUISA E REFERÊNCIA;40. FUNÇÕES FINANCEIRAS;41. GRÁFICOS;42. TIPOS DE GRÁFICO;43. INSERIR GRÁFICOS NA PLANILHA;44. ALTERAR TIPO DE GRÁFICO45. ELEMENTOS DE UM GRÁFICO;46. FORMATAR O GRÁFICO;47. TABELAS;48. TRANSFORMANDO PLANILHA EM TABELA E VICE-VERSA;49. FILTROS DE TABELA;50. CÁLCULOS51. TABELAS DINÂMICA;52. CONFIGURAÇÃO DE CAMPOS NA TABELA DINÂMICA;53. FILTROS DE TABELA DINÂMICA;54. ATUALIZAÇÃO DE TABELA DINÂMICA;55. CÁLCULO;56. CRIAR UM GRÁFICO DINÂMICO;57. VALIDAÇÃO DE DADOS ;58. TIPOS DE VALIDAÇÃO;59. EDITAR E COPIAR A VALIDAÇÃO DE DADOS;60. MENSAGEM DE ENTRADA E | | |
|--|--|--|--|---|--|--|

				ALERTA DE ERRO; 61. APAGAR VALIDAÇÃO DE DADOS; 62. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM ENGENHARIA.		
DESIGN	LABINF	01 VAGA	TARDE	<p>1. LINGUAGEM COMPUTACIONAL PARA REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE PROJETOS BIDIMENSIONAL E TRIDIMENSIONAL.</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ALVES, WILLIAM PEREIRA. MODELAGEM E ANIMAÇÃO COM BLENDER. SÃO PAULO: ÉRICA, 2006. BALDAM, ROQUEMAR; COSTA, LOURENÇO. AUTOCAD 2010 - UTILIZANDO TOTALMENTE 2D, 3D E AVANÇADO. SÃO PAULO: ÉRICA, 2009. LIMA, CLAUDIA CAMPOS NETTO ALVES DE. ESTUDO DIRIGIDO DE AUTOCAD 2009. 2. ED. SÃO PAULO: ÉRICA, 2009. AGUIAR, FABIO CALCIOLARI. 3DS MAX 2009: MODELAGEM, RENDER, EFEITOS ANIMAÇÃO. SÃO PAULO: ÉRICA, 2009. 508 P. ISBN 9788536502243 (BROCH.).</p>	PROVA TEÓRICA

LABORATÓRIO DE
DESIGN

01 VAGA

TARDE

1. PROJETOS COM ÊNFASE NOS ASPECTOS FUNCIONAIS E ERGONÔMICOS DO PRODUTO. INTERFACE COM AS ÁREAS DE LINGUAGEM VISUAL, ERGONOMIA DO PRODUTO, SEMIÓTICA E MODELAGEM.

BIBLIOGRAFIA
BÁSICA:
BAXTER, MIKE.
**PROJETO DE
PRODUTO:** GUIA
PRÁTICO PARA
DESENVOLVIMENTO
DE NOVOS
PRODUTOS. 2.ED. SÃO
PAULO: EDGARD
BLÜCHER, 2007.
BÜRDEK, BERNHARD
E.; VAN CAMP,
FREDDY. **DESIGN:
HISTÓRIA, TEORIA E
PRÁTICA DO DESIGN
DE PRODUTOS.** SÃO
PAULO: EDGARD
BLÜCHER, 2006. 496 P.
DONDIS, DONDIS A.
**SINTAXE DA
LINGUAGEM
VISUAL.** SÃO PAULO:
MARTINS 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

PROVA
TEÓRICA

					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 SEMIÓTICA APLICADOS AO DESIGN. RIO DE JANEIRO: 2AB, 2003.	
PROJETO	01 VAGA	MANHÃ	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.	BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BAXTER, MIKE. PROJETO DE PRODUTO: GUIA PRÁTICO PARA O DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS. SÃO PAULO: ED. EDGARD BLÜCHER, 2007. BÜRDEK, BERNHARD E.; VAN CAMP, FREDDY. DESIGN: HISTÓRIA, TEORIA E PRÁTICA DO DESIGN	PROVA TEÓRICA	

DE PRODUTOS. SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2006.

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

LOBACH, BERNARD. **DESIGN INDUSTRIAL:** BASES PARA A CONFIGURAÇÃO DOS PRODUTOS INDUSTRIAIS. RIO DE JANEIRO: E. BLÜCHER, 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**

LABORATÓRIO DE
ENGENHARIA
AMBIENTAL – LEA E
MEIO AMBIENTE

01 VAGA

**MANHÃ OU
TARDE**

1. AS MODIFICAÇÕES E IMPACTOS AMBIENTAIS CAUSADOS PELO DESENVOLVIMENTO HUMANO;
2. O PROCESSO HISTÓRICO DA RELAÇÃO HOMEM-MEIO AMBIENTE E O CONTEXTO AMBIENTAL ATUAL;
3. CICLOS HIDROBIOGEOQUÍMICOS NA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO AMBIENTAL;
4. A IMPORTÂNCIA DA BIODIVERSIDADE NA MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS AMBIENTAIS;
5. A RELAÇÃO E A PREVENÇÃO DA DOENÇA COM UM MEIO AMBIENTE EQUILIBRADO;
6. OS PARÂMETROS DE QUALIDADE DA ÁGUA E SUA IMPORTÂNCIA NO DIAGNÓSTICO AMBIENTAL;
7. A PROBLEMÁTICA DOS LIXÕES NO CONTEXTO DA GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS.

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)

CAMPOS, M. L. A. M. **INTRODUÇÃO À BIOGEOQUÍMICA DE AMBIENTES AQUÁTICOS.** EDITORA ÁTOMO. 2010.

BRAGA, B., ET AL. **INTRODUÇÃO À ENGENHARIA AMBIENTAL.** 2ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: PRENTICE HALL. 2005.

DERISIO, JOSÉ CARLOS. **INTRODUÇÃO AO CONTROLE DE**

REDAÇÃO SOBRE O TEMA ESCOLHIDO POR SORTEIO.

POLUIÇÃO AMBIENTAL. 2. ED. SÃO PAULO: SIGNUS, 2000. 163 P GRIBBIN.

SPERLING, MARCOS VON. **INTRODUÇÃO À QUALIDADE DAS ÁGUAS E AO TRATAMENTO DE ESGOTOS.** 4.ED. BELO HORIZONTE: EDITORA UFMG, 2014. 470 P.

PORTO-GONÇALVES, C. W. **O DESAFIO AMBIENTAL.** SÃO PAULO: RECORD, 2004.

CAMPUS: CASTANHAL

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITÓRIAS BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA FLORESTAL	LABORATÓRIO MULTIUSUÁRIO DE BIOMATERIAIS	02 VAGAS	MANHÃ E TARDE	1. QUÍMICA DA MADEIRA; 2. ANATOMIA DA MADEIRA E IDENTIFICAÇÃO DE MADEIRAS; 3. PROPRIEDADES FÍSICAS DA MADEIRA;	ESAU, K. ANATOMIA DAS PLANTAS COM SEMENTES. SÃO PAULO, E. BLUCHER, 1981. 392 P.	PROVA TEÓRICA

4. PROPRIEDADES MECÂNICAS DA MADEIRA;

5. INDUSTRIALIZAÇÃO DE PRODUTOS FLORESTAIS (SERRARIA E PAINÉIS);

6. ENERGIA DA BIOMASSA FLORESTAL E LIGNOCELULÓSICA.

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
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.

					<p>EDITORA INTERCIÊNCIA, 1A EDIÇÃO. 556 P. 2018.</p> <p>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>	
	<p>LABORATÓRIO DE SILVICULTURA E MANEJO FLORESTAL</p>	<p>01 VAGA</p>	<p>TARDE</p>	<p>1. MANEJO DE FLORESTAS NATURAIS NA AMAZÔNIA BRASILEIRA;</p> <p>2. SILVICULTURA DE ESPÉCIES ARBÓREAS;</p> <p>3. INSTALAÇÃO E MEDIÇÃO DE PARCELAS PERMANENTES;</p> <p>4. TÉCNICAS DE PROPAGAÇÃO DE ESPÉCIES FLORESTAIS</p>	<p>SABOGAL, C. DIRETRIZES TÉCNICAS DE MANEJO PARA PRODUÇÃO MADEIREIRA MECANIZADA EM FLORESTAS DE TERRA FIRME NA AMAZÔNIA BRASILEIRA. BELÉM, PA: EMBRAPA AMAZÔNIA ORIENTAL, 2009.</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>

217P.
[HTTPS://WWW.EMBRAPA.BR/BUSCA-DE-PUBLICACOES/-/PUBLICACAO/853000/DIRETRIZES-TECNICAS-DE-MANEJO-PARA-PRODUCAO-MADEIREIRA-MECANIZADA-EM-FLORESTAS-DE-TERRA-FIRME-NA-AMAZONIA-BRASILEIRA.](https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/853000/diretrizes-tecnicas-de-manejo-para-producao-madeireira-mecanizada-em-florestas-de-terra-firme-na-amazonia-brasileira)

BRASIL.
SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE DO PARÁ.
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 10 DE SETEMBRO DE 2015. DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DO PARÁ, Nº 32.969, 11 SET. 2015.

[HTTPS://WWW.SEM.PA.GOV.BR/LEGISLACAO/FILES/PDF/184.PDF.](https://www.sem.pa.gov.br/legisacao/files/pdf/184.pdf)

PIÑA-RODRIGUES, F. C.M.; SILVA, J. M. S.
SILVICULTURA TROPICAL [LIVRO ELETRÔNICO]: O

POTENCIAL
MADEIREIRO E
NÃO MADEIREIRO
DAS ESPÉCIES
TROPICAIS -
SOROCABA, SP:
ED. DOS
AUTORES,
2021.[HTTPS://EDIS
CIPLINAS.USP.BR/
PLUGINFILE.PHP/7
603481/MOD_RESO
URCE/CONTENT/1/
SILVICULTURA%2
0TROPICAL%20-
%20O%20POTENCI
AL%20MADEIREIR
O%20E%20NÃO%2
0MADEIREIRO%20
DAS%20ESPÉCIES
%20TROPICAIS.PD
F.](https://edis.ciplinas.usp.br/pluginfile.php/7603481/mod_resource/content/1/silvicultura%20tropical%20-%20potencial%20madeireiro%20e%20nao%20madeireiro%20das%20especies%20tropicais.pdf)

SILVA, J. N. M, ET
AL. DIRETRIZES
PARA
INSTALAÇÃO E
MEDIÇÃO DE
PARCELAS
PERMANENTES
EM FLORESTAS
NATURAIS DA
AMAZÔNIA
BRASILEIRA.
BELÉM, PA:
EMBRAPA
AMAZÔNIA
ORIENTAL, 2005.
68 P.
[HTTPS://AINFO.CN
PTIA.EMBRAPA.B
R/DIGITAL/BITSTR
EAM/ITEM/205499/](https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/205499/)

					<p>1/DIRETRIZES-PARA-INSTALACAO-E-MEDICAO-DE.PDF</p> <p>FRANZON, R. C.; CARPENEDO, S.; SILVA, J. C. S. PRODUÇÃO DE MUDAS: PRINCIPAIS TÉCNICAS UTILIZADAS NA PROPAGAÇÃO DE FRUTÍFERAS. PLANALTINA, DF: EMBRAPA CERRADOS, 2010. 56 P. HTTPS://AINFO.CN PTIA.EMBRAPA.B R/DIGITAL/BITSTR EAM/ITEM/77778/1/ DOC-283.PDF.</p>	
<p>BACHARELADO EM ENGENHARIA DE SOFTWARE</p>	<p>LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE SOFTWARE</p>	<p>01 VAGA</p>	<p>MANHÃ</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>4. FUNÇÕES E SUBROTINAS;</p>	<p>HARRY FARRER. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES. EDITORA LTC2016.P.FEOFIL OFF. ALGORITMOS EM LINGUAGEM C. CAMPUS ELSEVIER.2015. FARRER, HARRY. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES: ALGORITMOS ESTRUTURADOS.E DITORA LTC2012.</p>	<p>PROVA PRÁTICA</p>

<p>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p>	<p>LABORATÓRIO DE ALIMENTOS</p>	<p>01 VAGA</p>	<p>MANHÃ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. AMOSTRAGEM E PREPARO DA AMOSTRA PARA ANÁLISES. PRINCIPAIS OPERAÇÕES UTILIZADAS PARA PREPARAR AMOSTRAS. 2. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS. 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). 4. CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS. 5. PREPARO DE SOLUÇÕES: MOLARIDADE, NORMALIDADE, CONCENTRAÇÃO COMUM. 6. PRINCIPAIS ETAPAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS 7. TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL 8. FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS. 9. NOÇÕES DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS. 	<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 UNICAMP, 2003.</p> <p>FELLOWS, P. J. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS – PRINCÍPIOS E PRÁTICA. 2ªED.</p>	<p>PROVA TEÓRICA</p>
---------------------------------------	---------------------------------	-----------------------	---------------------	---	--	----------------------

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.

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

MORITA, T.;
ASSUMPCÃO, R,
M. V. **MANUAL DE
SOLUÇÕES
REAGENTES E
SOLVENTES:
PADRONIZAÇÃO,
PREPARAÇÃO,
PURIFICAÇÃO.** 2.

					<p>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>	
	LABORÁTÓRIO DE MIRCROBIOLOGIA	01 VAGA	TARDE	<ol style="list-style-type: none"> 1. FATORES QUE INFLUENCIAM A ATIVIDADE MICROBIANA 2. DETERIORAÇÃO E ALTERAÇÕES QUÍMICAS PROVOCADAS POR MICRO-ORGANISMOS NOS ALIMENTOS 3. CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS; TEORIA DOS OBSTÁCULOS 	<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</p>	PROVA TEÓRICA E PRÁTICA

				<p>4. AMOSTRA E AMOSTRAGEM.</p> <p>5. MÉTODOS DE ENUMERAÇÃO DOS PRINCIPAIS GRUPOS OU ESPÉCIES EM ALIMENTOS.</p> <p>6. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS.</p> <p>7. BACTÉRIAS, FUNGOS VÍRUS E PROTOZOÁRIOS EM ALIMENTOS.</p> <p>8. FISILOGIA 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>A: 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>	
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO- LEP	01 VAGA	MANHÃ	<p>INTRODUÇÃO</p> <p>1. O QUE É UMA PLANILHA INTELIGENTE;</p> <p>2. TELA DA PLANILHA;</p> <p>3. CONHECENDO AS BARRAS DA PLANILHA;</p> <p>4. ALGUNS ATALHOS COMUNS.</p> <p>COMPONENTES DA PLANILHA</p> <p>1. PASTA E PLANILHA;</p> <p>2. COLUNA, LINHA E CÉLULA;</p>	<p>BLUTTMAN, KEN. EXCEL FÓRMULAS E FUNÇÕES PARA LEIGOS. 4TH ED. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2021. E-BOOK. P.1. ISBN 9788550816487. DISPONÍVEL EM: HTTPS://INTEGRA DA.MINHABIBLIO</p>	<p>PROVA OBJETIVA DE MÚLTIPLA ESCOLHA, INDIVIDUAL, VALENDO 10 PONTOS.</p>

			<p>3. INSERIR OU EXCLUIR CÉLULAS, LINHAS E COLUNAS.</p> <p>GERENCIAR PLANILHAS E PASTAS DE TRABALHO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MOVER-SE ATRAVÉS DA PLANILHA; 2. SELECIONANDO CÉLULAS; 3. DIGITAR TEXTOS; 4. LOCALIZAR E SUBSTITUIR INFORMAÇÕES; 5. COMO AMPLIAR OU REDUZIR A EXIBIÇÃO; 6. ALTERAR O NOME E A ORDEM DA PLANILHA; 7. INSERIR E EXCLUIR UMA PLANILHA; 8. INSERINDO E FORMATANDO DADOS EM UMA PLANILHA: TEXTOS; NÚMEROS; DATA E HORA; 9. RECURSO DE AUTO COMPLETAR; 10. RECURSO DE AUTOCORREÇÃO; 11. COPIAR DADOS DENTRO DE UMA LINHA OU COLUNA; 12. PREENCHER UMA SEQUÊNCIA DE NÚMEROS, DATAS OU OUTROS ITENS; 13. TIPOS DE SEQUÊNCIA: DATA; SEQUÊNCIAS LINEAR E DE CRESCIMENTO; 14. SEQUÊNCIA PERSONALIZADA; 15. REFERÊNCIAS: REFERÊNCIAS RELATIVAS; REFERÊNCIAS ABSOLUTAS; ALTERNAR ENTRE REFERÊNCIAS RELATIVAS E ABSOLUTAS; 16. INSERINDO COMENTÁRIO EM UMA CÉLULA <p>FORMATANDO A PLANILHA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ABAS NÚMERO, ALINHAMENTO, FONTE, BORDA, PREENCHIMENTO; 2. PINCEL DE FORMATAÇÃO; 3. CONGELAR PAINÉIS; 4. FORMATAÇÃO CONDICIONAL; 5. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM 	<p>TECA.COM.BR/READER/BOOKS/9788550816487/. ACESSO EM: 17 OUT. 2024.</p> <p>MCFEDRIES, PAUL. MICROSOFT EXCEL 2019: FÓRMULAS E FUNÇÕES. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2021. E-BOOK. P.1. ISBN 9786555204148. DISPONÍVEL EM: HTTPS://INTEGRA DA.MINHABIBLIO TECA.COM.BR/READER/BOOKS/9786555204148/. ACESSO EM: 17 OUT. 2024.</p> <p>MCFEDRIES, PAUL. ANÁLISE DE DADOS COM EXCEL PARA LEIGOS. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2020. E-BOOK. P.1. ISBN 9786555201932. DISPONÍVEL EM: HTTPS://INTEGRA DA.MINHABIBLIO TECA.COM.BR/READER/BOOKS/9786555201932/. ACESSO EM: 17</p>
--	--	--	---	---

ENGENHARIA.

OUT. 2024.

CLASSIFICAR E FILTRAR DADOS DA PLANILHA

1. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM ENGENHARIA.

FÓRMULAS E FUNÇÕES

1. INSERINDO FÓRMULAS;
2. FUNÇÕES MATEMÁTICAS;
3. FUNÇÕES ESTATÍSTICAS;
4. FUNÇÕES CONDICIONAIS;
5. FUNÇÕES DE TEXTO;
6. FUNÇÕES DE PESQUISA E REFERÊNCIA;
FUNÇÕES FINANCEIRAS.

GRÁFICOS

1. TIPOS DE GRÁFICO;
2. INSERIR GRÁFICOS NA PLANILHA;
3. ALTERAR TIPO DE GRÁFICO;
4. ELEMENTOS DE UM GRÁFICO;
5. FORMATAR O GRÁFICO.

TABELAS

1. TRANSFORMANDO PLANILHA EM TABELA E VICE-VERSA;
2. FILTROS DE TABELA;
3. CÁLCULOS.

TABELAS DINÂMICAS

1. CONFIGURAÇÃO DE CAMPOS NA TABELA DINÂMICA;
2. FILTROS DE TABELA DINÂMICA;
3. ATUALIZAÇÃO DE TABELA DINÂMICA;
4. CÁLCULOS;
5. CRIAR UM GRÁFICO DINÂMICO.

VALIDAÇÃO DE DADOS

1. TIPOS DE VALIDAÇÃO;
2. EDITAR E COPIAR A VALIDAÇÃO DE

				<p>DADOS;</p> <p>3. MENSAGEM DE ENTRADA E ALERTA DE ERRO;</p> <p>4. APAGAR VALIDAÇÃO DE DADOS;</p> <p>5. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM ENGENHARIA.</p>		
<p>ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA</p>	<p>SUSTENTABILIDADE E MEIO AMBIENTE</p>	<p>01 VAGA</p>	<p>MANHÃ OU TARDE</p>	<p>1. AS MODIFICAÇÕES E IMPACTOS AMBIENTAIS CAUSADOS PELO DESENVOLVIMENTO HUMANO;</p> <p>2. O PROCESSO HISTÓRICO DA RELAÇÃO HOMEM-MEIO AMBIENTE E O CONTEXTO AMBIENTAL ATUAL;</p> <p>3. CICLOS HIDROBIOGEOQUÍMICOS NA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO AMBIENTAL;</p> <p>4. A IMPORTÂNCIA DA BIODIVERSIDADE NA MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS AMBIENTAIS;</p> <p>5. A RELAÇÃO E A PREVENÇÃO DA DOENÇA COM UM MEIO AMBIENTE EQUILIBRADO;</p> <p>6. OS PARÂMETROS DE QUALIDADE DA ÁGUA E SUA IMPORTÂNCIA NO DIAGNÓSTICO AMBIENTAL;</p> <p>7. A PROBLEMÁTICA DOS LIXÕES NO CONTEXTO DA GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS.</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>CAMPOS, M. L. A. M. INTRODUÇÃO A BIOGEOQUÍMICA DE AMBIENTES AQUÁTICOS. EDITO</p>	<p>REDAÇÃO SOBRE O TEMA ESCOLHIDO POR SORTEIO.</p>

RA
ÁTOMO.
2010.

BRAGA, B.,
ET AL.
**INTRODUÇÃO
O À
ENGENHARIA
AMBIENTAL.**
2ª EDIÇÃO.
SÃO PAULO:
PRENTICE
HALL. 2005.

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

SPERLING,
MARCOS VON.
**INTRODUÇÃO
À QUALIDADE
DAS ÁGUAS E
AO
TRATAMENTO
DE ESGOTOS.**
4.ED. BELO
HORIZONTE:
EDITORA UFMG,
2014. 470 P.

PORTO-
GONÇALVE

						S, C. W. O DESAFIO AMBIENTA L. SÃO PAULO: RECORD, 2004.	
--	--	--	--	--	--	---	--

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 VAGA	MANHÃ	<ol style="list-style-type: none"> 1. BIOMASSA E ENERGIA: COMBUSTÃO E CARBONIZAÇÃO 2. BIOPRODUTOS AMAZÔNICOS 3. BOAS PRÁTICAS EM LABORATÓRIO 	<p>CORTEZ, L. A. B.; LORA, E. E. S.; GÓMEZ, E. O. (ORG.) BIOMASSA PARA ENERGIA. ED. UNICAMP, 1^A ED., 2008. 736 P. DISPONÍVEL EM: HTTPS://DRIVE.GOOGLE.COM/F ILE/D/1Z4- I6TRSRTV3BYZQLX9CUVBHQM GRLZOH/VIEW. ACESSO EM 23 OUT. 2024.</p> <p>MARCOVITCH, J.; VAL, A. BIOECONOMIA PARA QUEM? BASES PARA UM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA AMAZÔNIA. ED. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. ESCOLA DE COMUNICAÇÕES E ARTES, 2024. DISPONÍVEL EM: WWW.LIVROSABERTOS.AB</p>	PROVA TEÓRICA

					<p>CD.USP.BR/PORTALDELIVROSU SP/CATALOG/BOOK/1337 . ACESSO EM 23 OUT.. 2024.</p> <p>DE OLIVEIRA, M. B. (ORG.). MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE LABORATÓRIO. ED. UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL. 2018. DISPONÍVEL EM: HTTPS://WWW.UERGS.EDU.BR/ UPLOAD/ARQUIVOS/201901/021 50629-MANUAL-BOAS- PRATICAS-DE-LABORATORIO- UERGS-SITE.PDF. ACESSO EM 23 OUT. 2024.</p>	
LABORATÓRIO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA MADEIRA	01 VAGA	MANHÃ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ANATOMIA DA MADEIRA DE CONÍFERAS E FOLHOSAS: TIPOS CELULARES, FUNÇÃO E VARIAÇÕES; 2. DENSIDADE, UMIDADE E RETRATIBILIDADE DA MADEIRA. FATORES INTERNOS E EXTERNOS QUE INFLUENCIAM AS PROPRIEDADES FÍSICAS DA MADEIRA; 3. PROPRIEDADES TÉRMICAS, ACÚSTICAS E ELÉTRICAS DA MADEIRA; 4. PROPRIEDADES MECÂNICAS DA MADEIRA; 5. O CÂMBIO: ETAPAS DE FORMAÇÃO DA MADEIRA, SAZONALIDADE CAMBIAL E FORMAÇÃO DOS ANÉIS DE CRESCIMENTO DAS ÁRVORES. 	<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: 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, FONTI P. BIOLOGICAL BASIS OF TREE-RING FORMATION: A CRASH COURSE. FRONTIERS IN PLANT SCIENCE. 2016;7:734. DOI:10.3389/FPLS.2016.00734.</p>	PROVA TEÓRICA	

<p>TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p>	<p>LABORATÓRIO DE ALIMENTOS</p>	<p>01 VAGA</p>	<p>TARDE</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. AMOSTRAGEM E PREPARO DA AMOSTRA PARA ANÁLISES. PRINCIPAIS OPERAÇÕES UTILIZADAS PARA PREPARAR AMOSTRAS. 2. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE UMIDADE, ATIVIDADE DE ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS. 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). 4. CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS. 5. PREPARO DE SOLUÇÕES: MOLARIDADE, NORMALIDADE, CONCENTRAÇÃO COMUM. 6. PRINCIPAIS ETAPAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. 	<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 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</p>	<p>PROVA TEÓRICA</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>GORDURAS VEGETAIS – PROCESSAMENTO E ANÁLISES. 2ª EDIÇÃO. ED. UFSC, 1998.</p> <p>MORITA, T.; ASSUMPCÃO, 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/EDUQUI M/SEGURANCA.HTM</p> <p>UFRGS. REGRAS GERAIS DE SEGURANÇA NUM LABORATÓRIO QUÍMICO. ACESSADO EM 26/11/2013, DISPONÍVEL EM: HTTP://WWW.IF.UFRGS.BR/MICR OEL/RESERVA/REGRAS_GERAIS .PDF</p>	
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO-LEP	04 VAGAS	01 MANHÃ/ 02-TARDE/ 01-NOITE	<p>INTRODUÇÃO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O QUE É UMA PLANILHA INTELIGENTE; 2. TELA DA PLANILHA; 3. CONHECENDO AS BARRAS DA PLANILHA; 4. ALGUNS ATALHOS COMUNS. <p>COMPONENTES DA PLANILHA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PASTA E PLANILHA; 2. COLUNA, LINHA E CÉLULA; 3. INSERIR OU EXCLUIR CÉLULAS, LINHAS E COLUNAS. 	<p>BLUTTMAN, KEN. EXCEL FÓRMULAS E FUNÇÕES PARA LEIGOS. 4TH ED. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2021. E-BOOK. P.1. ISBN 9788550816487. DISPONÍVEL EM: HTTPS://INTEGRADA.MINHABIB LIOTECA.COM.BR/READER/BOO KS/9788550816487/. ACESSO EM: 17 OUT. 2024.</p> <p>MCFEDRIES, PAUL. MICROSOFT EXCEL 2019: FÓRMULAS E FUNÇÕES. RIO DE JANEIRO:</p>	<p>PROVA OBJETIVA DE MÚLTIPLA ESCOLHA, INDIVIDUAL, VALENDO 10 PONTOS</p>

GERENCIAR PLANILHAS E PASTAS DE TRABALHO

1. MOVER-SE ATRAVÉS DA PLANILHA;
2. SELECIONANDO CÉLULAS;
3. DIGITAR TEXTOS;
4. LOCALIZAR E SUBSTITUIR INFORMAÇÕES;
5. COMO AMPLIAR OU REDUZIR A EXIBIÇÃO;
6. ALTERAR O NOME E A ORDEM DA PLANILHA;
7. INSERIR E EXCLUIR UMA PLANILHA;
8. INSERINDO E FORMATANDO DADOS EM UMA PLANILHA: TEXTOS; NÚMEROS; DATA E HORA;
9. RECURSO DE AUTO COMPLETAR;
10. RECURSO DE AUTOCORREÇÃO;
11. COPIAR DADOS DENTRO DE UMA LINHA OU COLUNA;
12. PREENCHER UMA SEQUÊNCIA DE NÚMEROS, DATAS OU OUTROS ITENS;
13. TIPOS DE SEQUÊNCIA: DATA; SEQUÊNCIAS LINEAR E DE CRESCIMENTO; SEQUÊNCIA PERSONALIZADA;
14. REFERÊNCIAS: REFERÊNCIAS RELATIVAS; REFERÊNCIAS ABSOLUTAS; ALTERNAR ENTRE REFERÊNCIAS RELATIVAS E ABSOLUTAS;
15. INSERINDO COMENTÁRIO EM UMA CÉLULA

FORMATANDO A PLANILHA

1. ABAS NÚMERO,

EDITORA ALTA BOOKS, 2021. E-BOOK. P.1. ISBN 9786555204148. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://INTEGRADA.MINHABIBLIOTECA.COM.BR/READER/BOOKS/9786555204148/](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555204148/). ACESSO EM: 17 OUT. 2024.

MCFEDRIES, PAUL. ANÁLISE DE DADOS COM EXCEL PARA LEIGOS. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2020. E-BOOK. P.1. ISBN 9786555201932. DISPONÍVEL EM: [HTTPS://INTEGRADA.MINHABIBLIOTECA.COM.BR/READER/BOOKS/9786555201932/](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555201932/). ACESSO EM: 17 OUT. 2024.

- ALINHAMENTO, FONTE,
BORDA, PREENCHIMENTO;
2. PINCEL DE FORMATAÇÃO;
3. CONGELAR PAINÉIS;
4. FORMATAÇÃO
CONDICIONAL;
5. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM
ENGENHARIA.

**CLASSIFICAR E FILTRAR DADOS
DA PLANILHA**

1. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM
ENGENHARIA.

FÓRMULAS E FUNÇÕES

1. INSERINDO FÓRMULAS;
2. FUNÇÕES MATEMÁTICAS
3. FUNÇÕES ESTATÍSTICAS.
4. FUNÇÕES CONDICIONAIS
5. FUNÇÕES DE TEXTO
6. FUNÇÕES DE PESQUISA E
REFERÊNCIA:
7. FUNÇÕES FINANCEIRAS

GRÁFICOS

1. TIPOS DE GRÁFICO;
2. INSERIR GRÁFICOS NA
PLANILHA;
3. ALTERAR TIPO DE GRÁFICO;
4. ELEMENTOS DE UM
GRÁFICO;
5. FORMATAR O GRÁFICO

TABELAS

1. TRANSFORMANDO PLANILHA
EM TABELA E VICE-VERSA
2. FILTROS DE TABELA
3. CÁLCULOS

TABELAS DINÂMICAS

1. CONFIGURAÇÃO DE CAMPOS

				<p>NA TABELA DINÂMICA</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. FILTROS DE TABELA DINÂMICA 3. ATUALIZAÇÃO DE TABELA DINÂMICA 4. CÁLCULOS 5. CRIAR UM GRÁFICO DINÂMICO <p>VALIDAÇÃO DE DADOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. TIPOS DE VALIDAÇÃO 2. EDITAR E COPIAR A VALIDAÇÃO DE DADOS 3. MENSAGEM DE ENTRADA E ALERTA DE ERRO 4. APAGAR VALIDAÇÃO DE DADOS 5. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM ENGENHARIA. 		
ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA	LABORATÓRIO DE QUALIDADE AMBIENTAL – E ÁREAS AFINS	01 VAGA	MANHÃ OU TARDE	<ol style="list-style-type: none"> 1. AS MODIFICAÇÕES E IMPACTOS AMBIENTAIS CAUSADOS PELO DESENVOLVIMENTO HUMANO; 2. O PROCESSO HISTÓRICO DA RELAÇÃO HOMEM-MEIO AMBIENTE E O CONTEXTO AMBIENTAL ATUAL; 3. CICLOS HIDROBIOGEOQUÍMICOS NA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO AMBIENTAL; 4. A IMPORTÂNCIA DA BIODIVERSIDADE NA MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS AMBIENTAIS; 	<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>CAMPOS, M. L. A. M. INTRODUÇÃO A BIOGEOQUÍMICA DE AMBIENTES AQUÁTICOS. EDITORA ÁTOMO. 2010.</p> <p>BRAGA, B., ET AL. INTRODUÇÃO À ENGENHARIA</p>	<p>REDAÇÃO SOBRE O TEMA ESCOLHIDO POR SORTEIO.</p>

				<p>5. A RELAÇÃO E A PREVENÇÃO DA DOENÇA COM UM MEIO AMBIENTE EQUILIBRADO;</p> <p>6. OS PARÂMETROS DE QUALIDADE DA ÁGUA E SUA IMPORTÂNCIA NO DIAGNÓSTICO AMBIENTAL;</p> <p>7. A PROBLEMÁTICA DOS LIXÕES NO CONTEXTO DA GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS.</p>	<p>AMBIENTAL. 2ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: PRENTICE HALL. 2005.</p> <p>DERISIO, JOSÉ CARLOS. INTRODUÇÃO AO CONTROLE DE POLUIÇÃO AMBIENTAL. 2. ED. SÃO PAULO: SIGNUS, 2000. 163 P GRIBBIN.</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>	
--	--	--	--	---	---	--

CAMPUS: PARAGOMINAS

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA FLORESTAL	LABORATÓRIO MULTIUSUÁRIO DE ENGENHARIA FLORESTAL	02 VAGAS	MANHÃ E TARDE	<p>1. QUÍMICA DA MADEIRA: CELULOSE, POLIOSES, LIGNINA, COMPONENTES ACIDENTAIS E MATERIAL INORGÂNICO. UTILIZAÇÃO DOS</p>	<p>KLOCK, H.; ANDRADE, A. S. QUÍMICA DA MADEIRA, 2013.</p> <p>PEDRAZZI, C.; ET AL. QUÍMICA DA MADEIRA, 2019.</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>COMPONENTES DA MADEIRA COMO MATÉRIA-PRIMA NA INDÚSTRIA. ANÁLISES QUÍMICAS DOS COMPONENTES DA MADEIRA.</p> <p>2. ANATOMIA DA MADEIRA: ESTRUTURA MACROSCÓPICA DO TRONCO. PAREDE CELULAR: CARACTERÍSTICAS E COMPOSIÇÃO. ESTRUTURA MICROSCÓPICA DO TRONCO. TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO, CORTE, COLORAÇÃO E MONTAGEM DE TECIDOS DA MADEIRA E FIBRAS PARA ESTUDOS MICROSCÓPICOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DA MADEIRA.</p>	<p>BURGER, L. M.; RICHTER, H. G. ANATOMIA DA MADEIRA. SÃO PAULO: NOBEL, 1991. 154 P.</p> <p>CORADIN, V. T. R. A. ESTRUTURA ANATÔMICA DA MADEIRA E PRINCÍPIOS PARA A SUA IDENTIFICAÇÃO. - BRASÍLIA: LPF, 2002.</p>	
DESIGN	LABORATÓRIO DE DESIGN	01 VAGA	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: BAXTER, MIKE. PROJETO DE PRODUTO: GUIA PRÁTICO PARA DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS. 2.ED. SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2007. BÜRDEK, BERNHARD E.; VAN CAMP, FREDDY. DESIGN: HISTÓRIA, TEORIA E PRÁTICA DO DESIGN DE PRODUTOS. SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER, 2006. 496 P. DONDIS, DONDIS A. SINTAXE DA LINGUAGEM VISUAL. SÃO PAULO: MARTINS FONTES, 2003.</p>	PROVA TEÓRICA

					<p>GOMES FILHO, JOÃO. ERGONOMIA DO OBJETO: SISTEMA TÉCNICO DE LEITURA ERGONÔMICA. 2.ED.REV.E AMPL. SÃO PAULO: ESCRITURAS, 2010.</p> <p>GOMES FILHO, JOÃO. 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>	
	PROJETO	01 VAGA	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</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA:</p> <p>BAXTER, MIKE. PROJETO DE PRODUTO: GUIA PRÁTICO PARA O DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS. SÃO PAULO: ED. EDGARD BLÜCHER, 2007.</p> <p>BÜRDEK, BERNHARD E.; VAN CAMP, FREDDY. DESIGN: HISTÓRIA, TEORIA E PRÁTICA DO DESIGN DE PRODUTOS. SÃO</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>SUSTENTÁVEL, PERCEPÇÃO CRIATIVIDADE MODELAGEM.</p>	<p>E E</p> <p>PAULO: EDGARD BLÜCHER, 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>ENGENHARIA AMBIENTAL E SANITÁRIA</p>	<p>LABORATÓRIO DE QUALIDADE AMBIENTAL – E ÁREAS AFINS</p>	<p>02 VAGAS</p>	<p>01- MANHÃ/ 01- TARDE</p>	<p>2. AS MODIFICAÇÕES E IMPACTOS AMBIENTAIS CAUSADOS PELO DESENVOLVIMENTO HUMANO;</p> <p>3. O PROCESSO HISTÓRICO DA RELAÇÃO HOMEM-MEIO AMBIENTE E O CONTEXTO AMBIENTAL ATUAL;</p> <p>4. CICLOS HIDROBIOGEOQUÍMICOS NA MANUTENÇÃO DO</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>CAMPOS, M. L. A. M. INTRODUÇÃO A BIOGEOQUÍMICA DE AMBIENTES</p>	<p>REDAÇÃO SOBRE O TEMA ESCOLHIDO POR SORTEIO.</p>

				<p>EQUILÍBRIO AMBIENTAL;</p> <p>5. A IMPORTÂNCIA DA BIODIVERSIDADE NA MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS AMBIENTAIS;</p> <p>6. A RELAÇÃO E A PREVENÇÃO DA DOENÇA COM UM MEIO AMBIENTE EQUILIBRADO;</p> <p>7. OS PARÂMETROS DE QUALIDADE DA ÁGUA E SUA IMPORTÂNCIA NO DIAGNÓSTICO AMBIENTAL;</p> <p>8. A PROBLEMÁTICA DOS LIXÕES NO CONTEXTO DA GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS.</p>	<p>AQUÁTICOS.EDITORA ÁTOMO. 2010.</p> <p>BRAGA, B., ET AL. INTRODUÇÃO À ENGENHARIA AMBIENTAL. 2ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: PRENTICE HALL. 2005.</p> <p>DERISIO, JOSÉ CARLOS. INTRODUÇÃO AO CONTROLE DE POLUIÇÃO AMBIENTAL. 2. ED. SÃO PAULO: SIGNUS, 2000. 163 P GRIBBIN.</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>	
--	--	--	--	---	--	--

CAMPUS: REDENÇÃO

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITÓRIAS BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO- LEP	01 VAGA	TARDE	<p>INTRODUÇÃO</p> <ol style="list-style-type: none">1. O QUE É UMA PLANILHA INTELIGENTE;2. TELA DA PLANILHA;3. CONHECENDO AS BARRAS DA PLANILHA;4. ALGUNS ATALHOS COMUNS. <p>COMPONENTES DA PLANILHA</p> <ol style="list-style-type: none">1. PASTA E PLANILHA;2. COLUNA, LINHA E CÉLULA;3. INSERIR OU EXCLUIR CÉLULAS, LINHAS E COLUNAS. <p>GERENCIAR PLANILHAS E PASTAS DE TRABALHO</p> <ol style="list-style-type: none">1. MOVER-SE ATRAVÉS DA PLANILHA;2. SELECIONANDO CÉLULAS;3. DIGITAR TEXTOS;4. LOCALIZAR E SUBSTITUIR INFORMAÇÕES;5. COMO AMPLIAR OU REDUZIR A EXIBIÇÃO;6. ALTERAR O NOME E A ORDEM DA PLANILHA;7. INSERIR E EXCLUIR UMA PLANILHA;8. INSERINDO E FORMATANDO DADOS EM UMA PLANILHA: TEXTOS; NÚMEROS; DATA E HORA;9. RECURSO DE AUTO COMPLETAR;10. RECURSO DE AUTOCORREÇÃO;	<p>BLUTTMAN, KEN. EXCEL FÓRMULAS E FUNÇÕES PARA LEIGOS. 4TH ED. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2021. E-BOOK. P.1. ISBN 9788550816487. DISPONÍVEL EM: HTTPS://INTEGRADA.MINH ABIBLIOTECA.COM.BR/READER/BOOKS/9788550816487/. ACESSO EM: 17 OUT. 2024.</p> <p>MCFEDRIES, PAUL. MICROSOFT EXCEL 2019: FÓRMULAS E FUNÇÕES. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2021. E-BOOK. P.1. ISBN 9786555204148. DISPONÍVEL EM: HTTPS://INTEGRADA.MINH ABIBLIOTECA.COM.BR/READER/BOOKS/9786555204148/. ACESSO EM: 17 OUT. 2024.</p> <p>MCFEDRIES, PAUL. ANÁLISE DE DADOS COM EXCEL PARA LEIGOS. RIO DE JANEIRO: EDITORA ALTA BOOKS, 2020. E-BOOK. P.1. ISBN 9786555201932. DISPONÍVEL EM: HTTPS://INTEGRADA.MINH</p>	OBJETIVA DE MÚLTIPLA ESCOLHA, INDIVIDUAL, VALENDO 10 PTOS

11. COPIAR DADOS DENTRO DE UMA LINHA OU COLUNA;
12. PREENCHER UMA SEQUÊNCIA DE NÚMEROS, DATAS OU OUTROS ITENS;
13. TIPOS DE SEQUÊNCIA: DATA; SEQUÊNCIAS LINEAR E DE CRESCIMENTO; SEQUÊNCIA PERSONALIZADA;
14. REFERÊNCIAS: REFERÊNCIAS RELATIVAS; REFERÊNCIAS ABSOLUTAS; ALTERNAR ENTRE REFERÊNCIAS RELATIVAS E ABSOLUTAS;
15. INSERINDO COMENTÁRIO EM UMA CÉLULA

FORMATANDO A PLANILHA

1. ABAS NÚMERO, ALINHAMENTO, FONTE, BORDA, PREENCHIMENTO;
2. PINCEL DE FORMATAÇÃO;
3. CONGELAR PAINÉIS;
4. FORMATAÇÃO CONDICIONAL;
5. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM ENGENHARIA.

CLASSIFICAR E FILTRAR DADOS DA PLANILHA

1. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM ENGENHARIA.

FÓRMULAS E FUNÇÕES

2. INSERINDO FÓRMULAS;
3. FUNÇÕES MATEMÁTICAS
4. FUNÇÕES ESTATÍSTICAS.
5. FUNÇÕES CONDICIONAIS
6. FUNÇÕES DE TEXTO
7. FUNÇÕES DE PESQUISA E REFERÊNCIA:
8. FUNÇÕES FINANCEIRAS

GRÁFICOS

ABIBLIOTECA.COM.BR/REALIZADO/BOOKS/9786555201932/.
ACESSO EM: 17 OUT. 2024.

				<ol style="list-style-type: none"> 1. TIPOS DE GRÁFICO; 2. INSERIR GRÁFICOS NA PLANILHA; 3. ALTERAR TIPO DE GRÁFICO; 4. ELEMENTOS DE UM GRÁFICO; 5. FORMATAR O GRÁFICO <p>TABELAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. TRANSFORMANDO PLANILHA EM TABELA E VICE-VERSA 2. FILTROS DE TABELA 3. CÁLCULOS <p>TABELAS DINÂMICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CONFIGURAÇÃO DE CAMPOS NA TABELA DINÂMICA 2. FILTROS DE TABELA DINÂMICA 3. ATUALIZAÇÃO DE TABELA DINÂMICA 4. CÁLCULOS 5. CRIAR UM GRÁFICO DINÂMICO <p>VALIDAÇÃO DE DADOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. TIPOS DE VALIDAÇÃO 2. EDITAR E COPIAR A VALIDAÇÃO DE DADOS 3. MENSAGEM DE ENTRADA E ALERTA DE ERRO 4. APAGAR VALIDAÇÃO DE DADOS 5. APLICAÇÕES PRÁTICAS EM ENGENHARIA. 		
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE SOFTWARE	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE SOFTWARE	01 VAGA	MANHÃ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ESTRUTURAS SEQUENCIAIS: ENTRADA SAÍDA DE DADOS; 2. ESTRUTURAS DE SELEÇÃO: SE...ENTÃO...SENÃO(IF...ELSE)/ESCOLHA...CASO (SWITCH...CASE); 3. ESTRUTURAS DE REPETIÇÃO: PARA(FOR)/ENQUANTO 	HARRY FARRER. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES. EDITORA LTC2016.P.FEOFILOFF. ALGORITMOS EM LINGUAGEM C. CAMPUS ELSEVIER.2015. FARRER, HARRY. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE	PROVA PRÁTICA

				(WHILE)/REPITA...ATÉ (DO...WHILE); 4. ESTRUTURAS DE DADOS HOMOGÊNEAS (UNIDIMENSIONAL/BIDIMENSIONAL); 5. FUNÇÕES E SUBROTINAS;	COMPUTADORES: ALGORITMOS ESTRUTURADOS. EDITORA LTC2012.	
--	--	--	--	---	--	--

CAMPUS: CAMETÁ

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01 VAGA	TARDE	1. PREPARO E PADRONIZAÇÃO DE AMOSTRAS E SOLUÇÕES; 2. MÉTODOS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS: UMIDADE, CINZAS, LIPÍDEOS E PROTEÍNAS; 3. CONCEITOS E CARACTERIZAÇÃO DE ATIVIDADES DA ÁGUA, ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS. 4. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS; 5. NORMAS DE SEGURANÇA EM LABORATÓRIO.	INSTITUTO ADOLFO LUTZ. NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISES DE ALIMENTOS. 4ª ED., 2008. ARAÚJO, J. M. A. QUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E PRÁTICA . 2. D. VIÇOSA: UFV, 1999. 416P. CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. QUÍMICA DE ALIMENTOS: MANUAL DE LABORATÓRIO . COSTA RICA: UNIVERSIDAD DE COSTA RICA, 1ª D 2003. 142 P. CECCHI, H. M. FUNDAMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS . 2.ED. REVISTA: EDITORA UNICAMP, 2003. FELLOWS, P. J. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS PRINCÍPIOS E PRÁTICA . 2ªED.	PROVA TEÓRICA

				<p>6. MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: CALOR, FRIO, DESIDRATAÇÃO E FERMENTAÇÃO;</p> <p>7. VIDRARIAS E EQUIPAMENTOS DO LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS</p>	<p>ARTMED: SÃO PAULO, 2006. 602P.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, F. O. QUÍMICA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 2001</p> <p>GAVA, A. J., PRINCÍPIOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. 12ª EDIÇÃO LIVRARIA NOBEL S/A, SÃO PAULO, 1979</p>	
LABORÁTORIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	01 VAGA	MANHÃ	<p>1. FATORES QUE INFLUENCIAM A ATIVIDADE MICROBIANA.</p> <p>2. DETERIORAÇÃO E 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>JAY, J.M. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS. 6ª D. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2005.</p> <p>PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. MICROBIOLOGIA: CONCEITOS E APLICAÇÕES. 2ª D. 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>	PROVA TEÓRICA	

				<p>8. FISILOGIA METABOLISMO MICROBIANO. E</p> <p>9. INSTRUMENTAL BÁSICO DE MICROBIOLOGIA.</p> <p>10. TÉCNICAS DE ASSEPSIA E DESINFECÇÃO POR AGENTES QUÍMICOS E FÍSICOS</p>	
--	--	--	--	--	--

CAMPUS: SALVATERRA

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITÓRIAS A BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	02 VAGAS	01-MANHÃ/ 01-TARDE	<p>1. DEFINIÇÃO E IMPORTÂNCIA DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS;</p> <p>2. ASPECTOS NUTRICIONAIS DOS ALIMENTOS;</p> <p>3. ALTERAÇÕES DOS ALIMENTOS;</p> <p>4. FASES DE PROCESSAMENTO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS;</p> <p>5. PRINCÍPIOS DA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS;</p>	<p>KUROZAWA, L. E.; COSTA, S. R. R. TENDÊNCIAS E INOVAÇÕES EM TECNOLOGIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: ATHENEU, 2013. 316P.</p> <p>EVANGELISTA, J. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: ATHENEU, 2001. 682P. FELOWS, P. J. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E PRÁTICA. 2A ED. ARTMED, 2006. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES. 1ª ED. SÃO PAULO: NOBEL, 2009. 512P. OLIVEIRA, A. F.; STORTO, L. J. TÓPICOS EM CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOL. 1. 1ª ED. SÃO PAULO: BLUCHER OPEN ACCESS,</p>	PROVA TEÓRICA

				<p>6. NOÇÕES DE ANÁLISE SENSORIAL;</p> <p>7. CONTROLE DE QUALIDADE.</p> <p>8. CONSERVAÇÃO E PRESERVAÇÃO DOS ALIMENTOS.</p> <p>9. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO PELA REDUÇÃO DA ATIVIDADE DE ÁGUA, CALOR; FRIO; ELEVAÇÃO DA PRESSÃO OSMÓTICA; DEFUMAÇÃO; ADITIVOS, FERMENTAÇÃO, IRRADIAÇÃO E POR MÉTODOS INOVADORES.</p> <p>10. ARMAZENAGEM E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS.</p>	<p>2016. 281P. E-BOOK EM PDF. HTTP://OPENACCESS.BLUCHER.COM.BR/ARTICLE-LIST/TOPICOS-EM-CIENCIA-E-TECNOLOGIA-DEALIMENTOS-299/LIST#ARTICLES</p> <p>OLIVEIRA, A. F.; STORTO, L. J. TÓPICOS EM CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOL. 2. 1ª ED. SÃO PAULO: BLUCHER OPEN ACESS, 2016. 348P. E-BOOK EM PDF. HTTP://OPENACCESS.BLUCHER.COM.BR/ARTICLE-LIST/TOPICOS-EM-CIENCIA-E-TECNOLOGIA-DEALIMENTOS-301/LIST/#ARTICLES</p> <p>BARRADO, A. M. NUEVAS TECNOLOGIAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. 2ª ED. MADRI, ESPAÑA: AMV EDICIONES, 2010. 335P.</p> <p>EVANGELISTA, J. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. RIO DE JANEIRO, ED. ATHENEU, 1998. FELLOWS, P.J. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E PRÁTICA. ARTMED: PORTO ALEGRE, 2006, 602P. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES. 1ª ED. SÃO PAULO: NOBEL, 2009. 512P. ORDÓÑEZ, J.A.; RODRÍGUES, M.I.C.; ÁLVAREZ, L.F.; SANZ, M.L.G.; MINGUILLÓN, G.D.G.F.; PERALES, L.H.; CORTECERO, M.D.S. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. ARTMED: PORTO ALEGRE, VOL.1, 2005, 294P.</p>
--	--	--	--	--	--

CAMPUS: ALTAMIRA

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
ENGENHARIA AMBIENTAL E SANIÁRIA	LABORATÓRIO DE QUALIDADE AMBIENTAL – E ÁREAS AFINS	01 VAGA	MANHÃ OU TARDE	<ol style="list-style-type: none">1. AS MODIFICAÇÕES E IMPACTOS AMBIENTAIS CAUSADOS PELO DESENVOLVIMENTO HUMANO;2. O PROCESSO HISTÓRICO DA RELAÇÃO HOMEM-MEIO AMBIENTE E O CONTEXTO AMBIENTAL ATUAL;3. CICLOS HIDROBIOGEOQUÍMICOS NA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO AMBIENTAL;4. A IMPORTÂNCIA DA BIODIVERSIDADE NA MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS AMBIENTAIS;5. A RELAÇÃO E A PREVENÇÃO DA DOENÇA COM UM MEIO AMBIENTE EQUILIBRADO;	<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>CAMPOS, M. L. A. M. INTRODUÇÃO A BIOGEOQUÍMICA DE AMBIENTES AQUÁTICOS. EDITORA ÁTOMO. 2010.</p> <p>BRAGA, B., ET AL. INTRODUÇÃO À ENGENHARIA AMBIENTAL. 2ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: PRENTICE HALL. 2005.</p> <p>DERISIO, JOSÉ CARLOS. INTRODUÇÃO AO CONTROLE DE POLUIÇÃO AMBIENTAL. 2. ED. SÃO PAULO: SIGNUS, 2000. 163 P GRIBBIN.</p> <p>SPERLING, MARCOS VON. INTRODUÇÃO À QUALIDADE DAS ÁGUAS E AO TRATAMENTO DE ESGOTOS. 4.ED. BELO HORIZONTE:</p>	REDAÇÃO SOBRE O TEMA ESCOLHIDO POR SORTEIO.

				<p>6. OS PARÂMETROS DE QUALIDADE DA ÁGUA E SUA IMPORTÂNCIA NO DIAGNÓSTICO AMBIENTAL;</p> <p>7. A PROBLEMÁTICA DOS LIXÕES NO CONTEXTO DA GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS.</p>	<p>EDITORA UFMG, 2014. 470 P.</p> <p>PORTO-GONÇALVES, C. W. O DESAFIO AMBIENTAL. SÃO PAULO: RECORD, 2004.</p>	
--	--	--	--	---	--	--

CAMPUS: ANANINDEUA

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITÓRIAS A BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
BACHARELADO EM ENGENHARIA DE SOFTWARE	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE SOFTWARE	01 VAGA	TARDE	<p>1. ESTRUTURAS SEQUENCIAIS: ENTRADA E SAÍDA DE DADO;</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</p>	<p>HARRY FARRER. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES. EDITORA LTC2016.P.FEOFILOFF. ALGORITMOS EM LINGUAGEM C. CAMPUS ELSEVIER.2015. FARRER, HARRY. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES: ALGORITMOS ESTRUTURADOS.EDITORA LTC2012.</p>	PROVA PRÁTICA

				HOMOGÊNEAS(UNIDIMENSIONAL/BIDIMENSIONAL);		
				5. FUNÇÕES SUBROTINAS; E		
ENGENHARIA FLORESTAL	LABORATÓRIO MULTIUSUÁRIO DE ENGENHARIA FLORESTAL	01 VAGA	MANHÃ	<p>1. CÉLULAS TECIDOS VEGETAIS; E</p> <p>2. MORFOLOGIA ANATOMIA DOS ÓRGÃOS VEGETAIS; E</p> <p>3. TAXONOMIA SISTEMÁTICA FLORESTAL E</p> <p>4. SUCESSÃO FLORESTAL;</p> <p>5. A ÁGUA NO SISTEMA SOLO-PLANTA-ATMOSFERA E FOTOSÍNTESE.</p>	<p>FERRI, M. G. FISIOLOGIA VEGETAL. SÃO PAULO: E.P.U., 1985. V.1, V.2.</p> <p>ODUM, EUGENE P. ECOLOGIA. RIO DE JANEIRO. GUANABARA, 1983.</p> <p>JOLY, B. BOTÂNICA: INTRODUÇÃO A TAXONOMIA VEGETAL. (10A ED.). SÃO PAULO: EDITORA NACIONAL, 2002. 778P.</p> <p>LINCOLN TAIZ ET AL. FUNDAMENTOS DE FISIOLOGIA VEGETAL. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2021. 558P.</p> <p>RAVEN, P.H.; EVERT, R. F.; EICHHORN, S.E. BIOLOGIA VEGETAL. (5A ED.). RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 1996. 728P. REFERENCIAS BÁSICAS:</p>	PROVA TEÓRICA

CAMPUS: PARAUAPEBAS

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	TURNO	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
BACHARELADO EM ENGENHARIA	LABORATÓRIO DE ENGENHARIA DE SOFTWARE	01 VAGA	TARDE	1. ESTRUTURAS SEQUENCIAIS: ENTRADA E SAÍDA	HARRY FARRER. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA	PROVA PRÁTICA

<p>DE SOFTWARE</p>				<p>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>COMPUTADORES. EDITORA LTC2016.P.FEOFIOFF. ALGORITMOS EM LINGUAGEM C. CAMPUS ELSEVIER.2015. FARRER, HARRY. PROGRAMAÇÃO ESTRUTURADA DE COMPUTADORES: ALGORITMOS ESTRUTURADOS.EDITORA LTC2012.</p>	
---------------------------	--	--	--	--	--	--