



**PROCESSO SELETIVO DE PROVAS E TÍTULOS PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA DE
PROFESSOR DA EDUCAÇÃO SUPERIOR**

EDITAL Nº 003/2012 – UNEMAT

A **UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO**, no uso de suas atribuições legais e em cumprimento das normas previstas no artigo 37, inciso IX, da Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, Decreto Estadual n. 914 de 27 de novembro de 2007 e Lei Complementar Estadual nº. 320, de 30 de junho de 2008, torna pública a abertura de inscrições e estabelece normas relativas à realização de Processo Seletivo destinado a selecionar candidatos visando atender a necessidade temporária de excepcional interesse público para a contratação de Professor da Educação Superior para atuarem na Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT, no **Campus Universitário de Barra do Bugres**.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O presente Processo Seletivo será regido por este Edital, seus Anexos e, no que couber, pela Instrução Normativa nº 003/2009 - DRN/PRAD, devidamente publicada no site da UNEMAT, no endereço <http://www.unemat.br/prad/drn/?link=normativas>.

1.1.1. O (a) candidato (a) não poderá alegar sob hipótese alguma o desconhecimento de referida Instrução Normativa.

2. DO CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO

2.1. Período das inscrições: 20/01/2012 a 30/01/2012.

2.1.1. As inscrições serão realizadas na Diretoria da Unidade Regionalizada Político-Pedagógica, situada na Rua A, S/N, Cohab São Raimundo, Barra do Bugres/MT, CEP: 78.390-000, em dias úteis, no horário compreendido entre *08h às 12h e 13h30min às 17h*.

2.2. Confirmação das inscrições e divulgação do local de realização da Prova Escrita e da Prova de Desempenho Didático: 30/01/2012 às 18h.

2.2.1. As provas somente serão realizadas na cidade em que está situada o *Campus* Universitário.

2.3. Aplicação da Prova Escrita e entrega do *Curriculum* na Plataforma *Lattes* e dos documentos comprobatórios de títulos para Avaliação de Títulos: 02 de fevereiro de 2012 às 13h45min, horário local.

2.4. Divulgação do resultado da Prova Escrita: 02 de fevereiro de 2012, a partir das 21h.

2.5. Sorteio do tema para a Prova de Desempenho Didático: 02 de fevereiro de 2012 às 13h30min, horário local.

2.6. Realização da Prova de Desempenho Didático: 03 de fevereiro de 2012 às 13h30min, horário local.

2.7. Divulgação do resultado da Prova de Desempenho Didático: 03 de fevereiro de 2012, a partir das 21h.

2.8. Divulgação do resultado da Avaliação de Títulos: 03 de fevereiro de 2012, a partir das 21h.

2.9. Divulgação do resultado dos recursos (Se houver): 07 de fevereiro de 2012.

2.10. Resultado Final do Processo seletivo: A partir de 07 de fevereiro de 2012.



2.10.1. O referido resultado será afixado no mural do Campus Universitário, nos murais dos Cursos envolvidos no Processo Seletivo e no site da UNEMAT (www.unemat.br/seletivos), (bbg.unemat.br).

3. DA ATRIBUIÇÃO, DAS VAGAS E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1. As atribuições do Professor da Educação Superior, contratado por meio deste Edital, são as voltadas para as atividades de ensino.

3.2. As áreas, com seus requisitos e vagas, estão apresentados na Tabela abaixo:

CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ARQUITETURA E URBANISMO	ENGENHARIA I	SISTEMAS ESTRUTURAIS II - 4º. SEM. - 45 HS - ARQUITETURA E URBANISMO SISTEMAS ESTRUTURAIS III - 5º. SEM. - 45 HS - ARQUITETURA E URBANISMO SISTEMAS ESTRUTURAIS V - 7º SEMESTRE - 45 HS - ARQUITETURA E URBANISMO SISTEMAS ESTRUTURAIS IV - 6º SEM. - 60 HS - ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA CIVIL OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ARQUITETURA E URBANISMO	ENGENHARIA II	SISTEMAS ESTRUTURAIS I - 3º SEM. - 60 HS - ARQUITETURA E URBANISMO SISTEMAS ESTRUTURAIS VI - 8º. SEM. - 45 HS - ARQUITETURA E URBANISMO INSTALAÇÕES PREDIAIS II - 7º SEM. - 45 HS - ARQUITETURA E URBANISMO PATOLOGIA DAS CONSTRUÇÕES - 8º. SEM. - 45 HS - ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA CIVIL OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA I	PROJETO DE ARQUITETURA II – 3º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PROJETO DE ARQUITETURA III – 4º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO TEORIA E CRÍTICA DA ARQUITETURA III – 4º SEM. – 30 HS – ARQUITETURA E URBANISMO ARQUITETURA UTÓPICA E EFÊMERA – 7º. SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA II	DESENHO ARQUITETÔNICO I – 1º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO DESENHO ARQUITETÔNICO II – 2º. SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO DESENHO ARQUITETÔNICO III – 3º. SEM. – 30 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PROJETO DE ARQUITETURA I – 2º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA III	TEORIA E CRÍTICA DA ARQUITETURA II – 3º SEM. – 30 HS – ARQUITETURA E URBANISMO INFORMÁTICA APLICADA I – 3º SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PAISAGISMO I – 6º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PROJETO DE ARQUITETURA VIII – 9º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA IV	DESENHO ARTÍSTICO I – 1º SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO DESENHO ARTÍSTICO II – 2º SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO DESENHO ARTÍSTICO III – 3º SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO MAQUETE – 4º SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	CR	-
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA V	INTRODUÇÃO AO PROJETO DE ARQUITETURA – 1º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PLANEJAMENTO URBANO E REGIONAL I – 5º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PROJETO DE URBANISMO III – 9º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA VI	TEORIA E CRÍTICA DA ARQUITETURA I – 2º. SEM. – 30 HS – ARQUITETURA E URBANISMO DESENHO ARQUITETÔNICO II – 2º. SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO INTRODUÇÃO AO URBANISMO – 5º. SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PROJETO DE ARQUITETURA IV – 5º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	CR	-
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA VII	PROJETO DE ARQUITETURA III – 4º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO TEORIA DO URBANISMO – 6º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PROJETO DE URBANISMO I – 7º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	CR	-
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA VIII	PROJETO DE ARQUITETURA II – 3º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PLANEJAMENTO URBANO E REGIONAL II – 6º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PROJETO DE URBANISMO II – 8º. SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ARQUITETURA E URBANISMO	ARQUITETURA IX	TECNOLOGIA DO AMBIENTE CONSTRUÍDO I – 4º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PAISAGISMO II – 7º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO PROJETO ALTERNATIVO – 7º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	CR	-
ARQUITETURA E URBANISMO	HISTÓRIA DA ARQUITETURA	HISTÓRIA DA ARQUITETURA BRASILEIRA I – 3º SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO HISTÓRIA DA ARQUITETURA III – 3º SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO HISTÓRIA DA ARQUITETURA IV – 4º SEM. – 45 HS – ARQUITETURA E URBANISMO TÉCNICAS RETROSPECTIVAS – 8º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO	20 HORAS	CR	-
CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	COMPUTAÇÃO TECNOLÓGICA I	INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL - 7º SEM. - 60 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO REDES E SISTEMAS DISTRIBUÍDOS - 7º SEM. - 60 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO SISTEMAS MULTIMÍDIA - 9º SEM. – 60 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	GRADUAÇÃO EM COMPUTAÇÃO E ÁREAS AFINS	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	COMPUTAÇÃO TECNOLÓGICA II	SISTEMAS DO COMPUTAÇÃO II - 7º SEM. - 75 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO TÓPICOS AVANÇADOS EM PROGRAMAÇÃO II - 9º SEM. - 75 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	GRADUAÇÃO EM COMPUTAÇÃO E ÁREAS AFINS	20 HORAS	CR	-
CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	COMPUTAÇÃO APLICADA I	INTRODUÇÃO A COMPUTAÇÃO II 2º SEM. - 60 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO TÓPICOS AVANÇADOS EM PROGRAMAÇÃO I - 8º SEM. - 60 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO PESQUISA OPERACIONAL. E ESTATÍSTICA - 8º SEM. - 75 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	GRADUAÇÃO EM COMPUTAÇÃO E ÁREAS AFINS	20 HORAS	CR	-
CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	COMPUTAÇÃO APLICADA II	MONOGRAFIA I - 8º SEM. - 60 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO MONOGRAFIA II - 9º SEM. - 60 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO INTERFACE HOMEM MÁQUINA - 8º SEM. - 60 HS - CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	GRADUAÇÃO EM COMPUTAÇÃO E ÁREAS AFINS	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	ENGENHARIA DE ALIMENTOS I	OPERAÇÕES UNITÁRIAS I - 6º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS OPERAÇÕES UNITÁRIAS II - 7º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL - 9º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS OU ENGENHARIA QUÍMICA	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	ENGENHARIA DE ALIMENTOS II	REFRIGERAÇÃO E CADEIA DO FRIO - 7º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS ENGENHARIA BIOQUÍMICA - 8º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS TRATAMENTOS DE RESÍDUOS E EFLUENTES - 9º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS OU ENGENHARIA QUÍMICA	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CIÊNCIA DE ALIMENTOS I	MICROBIOLOGIA FUNDAMENTAL - 3º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS - 4º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO HUMANA - 6º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, OU ÁREAS AFINS.	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CIÊNCIA DE ALIMENTOS II	BIOQUÍMICA FUNDAMENTAL - 3º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS - 5º SEM, - 90 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS INTRODUÇÃO A BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS - 2º SEM, - 45 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM QUÍMICA, OU ÁREAS AFINS.	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CIÊNCIA DE ALIMENTOS III	QUÍMICA ANALÍTICA - 2º SEM, - 90 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS QUÍMICA ORGÂNICA - 1º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS SISTEMAS BIOLÓGICOS - 1º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM QUÍMICA, OU ÁREAS AFINS.	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CIÊNCIA DE ALIMENTOS IV	ANÁLISE DE ALIMENTOS I - 7º SEM, - 90 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS ANÁLISE DE ALIMENTOS II - 8º SEM, - 90 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM QUÍMICA, OU ÁREAS AFINS.	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I	TERMODINÂMICA - 5º SEM, - 45 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS FUNDAMENTOS DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS - 3º SEM, - 45 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS PROCESSAMENTO E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - 4º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS PROCESSAMENTO DE PRODUTOS VEGETAIS - 5º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS, OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II	INTRODUÇÃO A ENGENHARIA DE ALIMENTOS - 1º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS TECNOLOGIA DE GRÃOS - 9º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL - 5º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL PROJETO INDUSTRIAL - 9º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS MONOGRAFIA - TRABALHO DE GRADUAÇÃO I - 9º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS, OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	ADMINISTRAÇÃO I	ADMINISTRAÇÃO I - 6º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS ADMINISTRAÇÃO II - 7º SEM, - 30 HS ENGENHARIA DE ALIMENTOS DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS - 7º SEM, - 45 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS GESTÃO INDUSTRIAL - 7º SEM, - 60 HS – ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO, OU ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL, OU ÁREAS AFINS.	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II	HIGIENE INDUSTRIAL E LEGISLAÇÃO - 4º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS TECNOLOGIA DE CARNES E DERIVADOS - 8º SEM, - 45 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS PROCESSAMENTO E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - 6º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL. TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS - 9º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS TECNOLOGIA DE PESCADOS - 9º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA, OU ÁREAS AFINS.	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	ENGENHARIA DE ALIMENTOS III	ESTÁGIO SUPERVISIONADO - 10º SEM. - 195 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS TECNOLOGIA DE EMBALAGENS - 8º SEM. - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS MONOGRAFIA – TRABALHO DE GRADUAÇÃO II - 10º SEM, - 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS, OU ÁREAS AFINS.	20 HORAS	CR	-
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS	FÍSICO-QUÍMICA - 4º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS - 6º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS QUÍMICA DE ALIMENTOS - 4º SEM, - 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	CR	-
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO I	INTRODUÇÃO À PESQUISA OPERACIONAL - 5º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL PESQUISA OPERACIONAL - 6º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL PESQUISA OPERACIONAL APLICADA - 7º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO II	PROJETO DE INSTALAÇÕES AGROINDUSTRIAIS - 8º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL PROJETO DO PRODUTO - 8º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL PROJETO DO TRABALHO - 8º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE PRODUÇÃO OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	ENGENHARIA DE PRODUÇÃO III	ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO - 6º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO - 7º SEM. – 60 HS – ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL INTRODUÇÃO À SOCIOLOGIA - 3º SEM. – 30 HS – LICENCIATURA EM MATEMÁTICA; SOCIOLOGIA - 5º SEM. – 45 HS – ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO E ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	ENGENHARIA AGRÍCOLA	RESISTÊNCIA DOS MATERIAIS - 4º SEM. – 60 HS – ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL ELETRICIDADE PARA A ENGENHARIA DE PRODUÇÃO - 4º SEM. – 45 HS – ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL RESISTÊNCIA DOS MATERIAIS - 6º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS ELETROTÉCNICA INDUSTRIAL - 5º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA	20 HORAS	CR	-
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	ENGENHARIA QUÍMICA	FENÔMENOS DO TRANSPORTE I - 4º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL FENÔMENOS DO TRANSPORTE II - 5º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL TÓPICOS DE OPERAÇÕES UNITÁRIAS - 6º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA QUÍMICA OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	QUÍMICA	QUÍMICA GERAL E EXPERIMENTAL I - 1º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL QUÍMICA GERAL E EXPERIMENTAL II - 2º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL PROCESSOS QUÍMICOS AGROINDUSTRIAIS - 7º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	GRADUAÇÃO EM QUÍMICA OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	ADMINISTRAÇÃO II	ORGANIZAÇÃO DA AGRICULTURA BRASILEIRA E MUNDIAL - 8º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL ESTRATÉGIAS DE MERCADOS AGROINDUSTRIAIS - 9º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL TEORIA DAS ORGANIZAÇÕES - 5º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO, ENGENHARIA DE PRODUÇÃO OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	CONTABILIDADE E FINANÇAS	ENGENHARIA ECONÔMICA - 8º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL CONTABILIDADE E FINANÇAS - 6º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL CUSTOS AGROINDUSTRIAIS - 7º SEM. - 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS CONTÁBEIS OU ÁREAS AFINS	20 HORAS	CR	-
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	CÁLCULO I	CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL - 2º SEM. - 60 HS - ARQUITETURA E URBANISMO CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL IV- 5º SEM. - 60 HS - LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA OU ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	CÁLCULO II	CÁLCULO II - 2º SEM. 90 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL I- 2º SEM. - 90 HS - LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA OU ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	CÁLCULO III	CÁLCULO DIFERENCIAL E INTEGRAL III – 4º SEM. – 60 HS - LICENCIATURA EM MATEMÁTICA CÁLCULO I – 1º SEM. – 90 HS – ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL SEMINARIO AVANÇADO II – 2º SEM. – 15 HS - LICENCIATURA EM MATEMÁTICA SEMINARIO AVANÇADO IV – 4º SEM. – 15 HS – LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA OU ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	CÁLCULO IV	CÁLCULO III – 3º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL CÁLCULO III – 3º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS CÁLCULO NUMÉRICO – 4º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA E ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	CÁLCULO V	CÁLCULO I - 1º SEM. - 90 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS CÁLCULO II – 2º SEM. - 90 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA E ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	GEOMETRIA I	GEOMETRIA ANALÍTICA – 1º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL GEOMETRIA ANALÍTICA – 1º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS GEOMETRIA DESCRITIVA - 1º SEM. – 60 HS – ARQUITETURA E URBANISMO	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA E ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	GEOMETRIA II	GEOMETRIA EUCLIDIANA I – 4º SEM. – 60 HS - LICENCIATURA EM MATEMÁTICA GEOMETRIA DESCRITIVA – 2º SEM. – 60 HS – LICENCIATURA EM MATEMÁTICA GEOMETRIA ANALÍTICA E VETORIAL – 2º SEM. – 90 HS – LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA E ÁREAS A FINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	EDUCAÇÃO MATEMÁTICA I	ESTÁGIO SUPERVISIONADO III – 7º SEM. – 120H – LICENCIATURA EM MATEMÁTICA METODOLOGIA DE ENSINO DA MATEMÁTICA I – 7º SEM. - 60 HS – LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA E ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	ESTATÍSTICA	ESTATÍSTICA APLICADA À ENGENHARIA DE PRODUÇÃO I – 5º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL ESTATÍSTICA APLICADA À ENGENHARIA DE PRODUÇÃO II–6º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL CONTROLE ESTATÍSTICO DE QUALIDADE –7º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	LICENCIATURA EM MATEMÁTICA E ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	FÍSICA I	FÍSICA IV –4º SEM. – 60 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	LICENCIATURA EM FÍSICA OU MATEMÁTICA E ÁREAS A FINS	20 HORAS VAGA REDUZIDA	CR	
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	FÍSICA II	FÍSICA GERAL E EXPERIMENTAL I – 4º SEM. - 60 HS - LICENCIATURA EM MATEMÁTICA FÍSICA GERAL E EXPERIMENTAL II – 5º SEM. – 60 HS - LICENCIATURA EM MATEMÁTICA MECÂNICA APLICADA – 3º SEM. – 30 HS - ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL MECÂNICA APLICADA – 5º SEM. – 30 HS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS	LICENCIATURA EM FÍSICA OU MATEMÁTICA E ÁREAS A FINS	20 HORAS	CR	-



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



CURSO	GRANDE ÁREA	DISCIPLINAS	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS/ CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
LICENCIATURA EM MATEMÁTICA	METODOLOGIA CIENTÍFICA	METODOLOGIA E TÉCNICA DE PESQUISA I – 1º SEM. – 30 HS – ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL METODOLOGIA E TÉCNICA DE PESQUISA II – 9º SEM. – 30 HS – ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL INTRODUÇÃO À METODOLOGIA CIENTÍFICA – 7º SEM. – 60 HS – CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO PSICOLOGIA APLICADA – 4º SEM. – 60 HS – CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO	LICENCIATURA EM PEDAGOGIA E ÁREAS A FINS	20 HORAS	01	09/02/2012 a 31/12/2012

*Vaga para cadastro de reserva.

3.3. Havendo surgimento de vaga, ou não tendo aprovados ou inscritos para vagas de uma mesma área, os candidatos classificados poderão ser convocados e contratados para vaga com disciplinas diversas daquelas para as quais se inscreveu, dentro da Grande Área, respeitando-se as áreas afins e mediante avaliação do currículo do candidato pelo Colegiado de Curso.

3.4. Os candidatos classificados para as vagas destinadas a formação de cadastro de reserva poderão ser contratados mediante surgimento de comprovada necessidade pela Coordenação do respectivo Curso.

4. DO REGIME JURÍDICO E DO REGIME PREVIDENCIÁRIO

4.1. Os contratos serão regidos pelo Regime Jurídico Estatutário, adotado no serviço público estadual, e serão vinculados ao Regime Geral da Previdência Social, através do INSS, para o qual o (a) contratado (a) contribuirá obrigatoriamente.

5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA A PROVA ESCRITA – Ver Anexo IV.

6. TEMAS PARA A PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO – Ver Anexo V.

7. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

7.1. A Prova Escrita terá duração de 4 (quatro) horas.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO



7.2. Fazem parte deste Edital:

- a) Anexo I – Modelo de Requerimento de Inscrição
- b) Anexo II – Tabela contendo valor da Remuneração
- c) Anexo III – Modelo de Requisição para participar da prova didática (quando o candidato houver sido eliminado na prova escrita)
- d) Anexo IV – Conteúdo programático para a prova escrita
- e) Anexo V – Temas para a prova de desempenho didático

Barra do Bugres/MT, 18 de janeiro de 2012.

ALEXANDRE GONÇALVES PORTO
Assinatura do Diretor da Unidade Regionalizada Político-Pedagógico
Port. N° 110/2011



Anexo I ao Edital – Requerimento de inscrição

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

Pelo presente, solicito inscrição como candidato (a) ao Processo Seletivo N° 003/2012 para contratação temporária de Professor Substituto na Área de**Disciplinas**.....
.....para atuar junto ao **Curso de** _____
- **Campus Universitário de** _____, da Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT.

Informações Pessoais

Nome completo: _____
Endereço: _____ Bairro: _____
Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____
RG n° _____ CPF n° _____
Naturalidade: _____ Nascimento: ____/____/____ Idade: ____
Estado Civil: _____
Formação: _____ Ano: _____
Graduação () Especialização () Mestrado () Doutorado ()

Informações complementares

Telefone residencial: () _____ Celular: () _____
E-mail: _____
(Local), ____/____/____.

Assinatura do Candidato



Anexo II ao Edital – Do valor da remuneração

<i>TITULAÇÃO</i>	SALÁRIO (referente a 20 horas semanais)
Graduado	R\$ 1.631,22
Mestre	R\$ 3.034,06
Doutor	R\$ 3.751,79



Anexo III ao Edital – Modelo de requisição para participar da prova didática

À Banca Examinadora do Processo Seletivo nº _____

Campus de _____ Curso de _____

Área: _____ Disciplinas: _____

(Nome), (nacionalidade), (estado civil), residente e domiciliado (a) _____,
bairro: _____ Cidade _____, portador do RG nº _____ e CPF nº
_____, devidamente inscrito sob o nº _____ no referido Processo Seletivo, vem
respeitosamente Requisitar a participação na Segunda Fase da Avaliação, ou seja, na Prova Didática, haja vista
não concordar com a avaliação obtida na Prova Escrita.

Outrossim, ressalta que apresentará em tempo hábil o Recurso administrativo cabível, o qual será
devidamente fundamentado por motivos de fato e de direito.

(Local), ____ / ____ / ____.

Assinatura do Candidato



ANEXO IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA A PROVA ESCRITA

4.1. ENGENHARIA I

1. Flexão Simples e Composta;
2. Construções industrializadas: pré-moldados.
3. Lajes isoladas e conjugadas, lajes armadas em uma direção;
4. Dimensionamento de vigas simplesmente e duplamente armadas.
5. Concepção de estruturas de aço;
6. Projetos Arquitetônicos e as estruturas e de aço.
7. O papel da Mecânica dos Solos e Fundações nos projetos de arquitetura e urbanismo;
8. Estruturas de contenção. Estabilidade de taludes de corte e aterro.

4.2. ENGENHARIA II

1. Tração e Compressão;
2. Trelças Planas.
3. Pré-dimensionamento de estruturas de madeira.
4. Projetos Arquitetônicos de estruturas de madeira.
5. Instalações prediais de água fria e quente;
6. Projeto de instalações sanitárias.
7. Umidades em paredes – manifestação e diagnóstico;
8. Fissuração e reabilitação de fachadas.

4.3. ARQUITETURA I

1. Projeto de baixa complexidade, para atividades comerciais: a relação de público e privado, e a inserção no espaço urbano considerando o entorno imediato.
2. Prática projetual dedicadas às atividades comerciais, circulação e fluxos, legislação pertinente e acessibilidade.
3. Projeto de uso institucional de média complexidade (escola, biblioteca).
4. Aplicação dos princípios do conforto térmico em espaço de uso coletivo dedicados ao público.
5. Linguagem arquitetônica: a forma, o espaço, a ordenação e conceito.
6. A utopia na arquitetura – contexto global e latino-americano.
7. Elaboração de cenários físico-sociais hipotéticos.
8. As diversas possibilidades de criação de espaços efêmeros.

4.4. ARQUITETURA II

1. Utilização de instrumentos de desenho, materiais e meios.
2. Elementos de expressão e representação gráfica: linhas, traços, texturas, escalas, cotas, caligrafia técnica.
3. Execução de escadas e rampas (ABNT).
4. Estudo de coberturas (tipos de telhados e representações).
5. Noções de projeção ortográfica, oblíqua e cônica.
6. Método de perspectiva paralela e cônica (ambiente exterior e interior).
7. Compreensão de noções básicas de composição e projeção arquitetônica de baixa complexidade.
8. A habitação tomada como referência para a discussão sobre os diversos aspectos que envolvem a produção do anteprojeto de arquitetura;

4.5. ARQUITETURA III

1. Arquitetura popular, do passado à contemporaneidade.
2. Sistemas construtivos e tecnologia da edificação relacionada às soluções plásticas, espaciais, sociais, econômicas e culturais.
3. Gerenciamento de layers e suas propriedades.
4. Geração de blocos e bibliotecas.
5. Componentes morfológicos e escala da paisagem.
6. Utilização adequada da vegetação e demais elementos paisagísticos aos condicionantes da região.
7. Elaboração a partir de estudo de caso para levantamento de dados para estudo preliminar e de anteprojeto de arquitetura.
8. Edifício de grande porte com organização física funcional: projetos de alta complexidade;

4.6. ARQUITETURA IV

1. Fundamentos básicos da linguagem visual.
2. Composição, desenho de observação e de memória.
3. A forma e sua dinâmica no espaço.
4. A cor como elemento primordial na percepção do espaço e das formas.
5. Plástica aplicada a arquitetura.
6. Espaço bi e tridimensional.
7. Utilização de modelos tridimensionais físicos na simulação de sistemas construtivos.
8. Relação e interação dos materiais com o espaço arquitetônico representado em modelos reduzidos: maquetes.

4.7. ARQUITETURA V

1. Introdução ao Projeto de Arquitetura: conceitos básicos, elementos e etapas do processo projetual na arquitetura.
2. Custos das decisões arquitetônicas.
3. Urbanização no Brasil, organização espacial, rede urbana e tipos de cidades.
4. Metropolização e urbanização da fronteira agrícola.
5. Estudo de ocupação de área desordenada.



6. Revitalização urbana de área de interesse social.

4.8. ARQUITETURA VI

1. A percepção do espaço arquitetônico – conceito, teoria e crítica.
2. Arquitetura como fenômeno cultural.
3. Execução de escadas e rampas (ABNT).
4. Estudo de coberturas (tipos de telhados e representações).
5. A cidade enquanto espaço de intervenção e o papel do urbanista.
6. Conceitos de percepção urbana, vinculados à imagem da cidade.
7. Projetos de caráter cultural e conotação simbólica do caráter coletivo.
8. Aplicação dos conceitos de conforto lumínico no projeto arquitetônico.

4.9. ARQUITETURA VII

1. Projeto de uso institucional de média complexidade (escola, biblioteca).
2. Aplicação dos princípios do conforto térmico em espaço de uso coletivo dedicados ao público.
3. Exploração de metodologias para análise e intervenção no espaço urbano.
4. Política urbana e gestão da cidade.
5. Análise e identificação de características físico-espaciais da ocupação urbana.
6. Projeto de parcelamento e ocupação do solo em gleba não urbanizada.

4.10. ARQUITETURA VIII

1. Projeto de baixa complexidade, para atividades comerciais: a relação de público e privado, e a inserção no espaço urbano considerando o entorno imediato.
2. Prática projetual dedicadas às atividades comerciais, circulação e fluxos, legislação pertinente e acessibilidade.
3. Planejamento urbano: uso e ocupação do solo.
4. Instrumentos e institucionalidades em legislação urbanística.
5. Levantamento de dados e análise de uma área urbana.
6. Projeto urbanístico para uma área urbana consolidada.

4.11. ARQUITETURA IX

1. Introdução ao estudo dos materiais de construção.
2. Elementos de alvenaria.
3. Parques urbanos.
4. Projetos de paisagismo na configuração urbana: redes de circulação.
5. Projetos de peças, objetos ou elementos arquitetônicos voltados ao aproveitamento, descobertas, reciclagem.
6. Materiais e sistemas alternativos voltados para habitações de interesse social.

4.12. HISTÓRIA DA ARQUITETURA

1. A definição das principais correntes do pensamento arquitetônico, ocorridos no início do século XX, caracterizadas como movimentos Protorracionalistas;
2. A definição das principais correntes do pensamento arquitetônico, ocorridos no final do século XX, caracterizadas como movimentos Pós-modernistas;
3. Produção da arquitetura e do urbanismo no Brasil ocorridas durante o período colonial.
4. A produção e o pensamento arquitetônico no Brasil Imperial e Republicano;
5. Conceitos relativos ao patrimônio cultural edificado, com ênfase na prática da restauração;
6. Aspectos normativos e institucionais e a inserção de arquitetura contemporânea em áreas urbanas preservadas ou tombado como patrimônio histórico.

4.13. COMPUTAÇÃO TECNOLÓGICA I

1. Redes conexionistas
2. Sistemas Especialistas;
3. Lógica Fuzzy
4. Perceptron
5. Redes Kohonen,
6. Algoritmo Backpropagation
7. Sistemas Hipermédia
8. Tolerância a Falhas em Redes e Sistemas Distribuídos
9. Métodos de Sincronização em Redes e Sistemas Distribuídos

4.14. COMPUTAÇÃO TECNOLÓGICA II

1. Herança, polimorfismo, métodos, classes
2. Paradigma da Programação Orientada a Objetos
3. Programação Orientada Objeto versus Programação Estruturada
4. Servidores de Arquivo
5. Sistemas Operacionais Linux e Windows
6. Escalonamento de processo
7. Planilhas, editores de texto, Editores de apresentação de slides
8. Multiprocessamento e escalonamento de processos



4.15. COMPUTAÇÃO APLICADA I

1. Herança, polimorfismo, métodos, classes
2. Paradigma da Programação Orientada a Objetos
3. Programação Orientada Objeto versus Programação Estruturada
4. Probabilidade (Condicional; União; Intersecção; Evento complementar)
5. Programação linear (Formulação matemática; Método Geométrico; Método simplex)
6. Topologias de rede
7. Endereçamento Ipv4 Ipv6
8. Comutação de pacotes

4.16. COMPUTAÇÃO APLICADA II

1. Dispositivos de entrada e saída em IHM
2. Ergonomia de interfaces humano-computador
3. Caixas de diálogo, janelas, ícones
4. Cores
5. Metodologia Científica
6. Citações e referências bibliográficas
7. Normas ABNT trabalhos monográficos (atualizada)

4.17. ENGENHARIA DE ALIMENTOS I

1. Centrifugação e filtração;
2. Operações de manuseio de sólidos;
3. Tratamentos térmicos usados na indústria de alimentos;
4. Trocadores de calor;
5. Testes discriminativos em análise sensorial;
6. Testes afetivos em análise sensorial;
7. Boas práticas de fabricação na indústria alimentícia;
8. Procedimentos operacionais padronizados na indústria alimentícia;

4.18. ENGENHARIA DE ALIMENTOS II

1. Importância do frio na indústria de alimentos;
2. Ciclo frigorífico por compressão;
3. Engenharia de fermentações;
4. Fermentações contínuas e descontínuas;
5. Aplicação de enzimas nas indústrias de alimentos;
6. Tratamentos primários, secundários e terciários de resíduos e efluentes;
7. Lagoas de estabilização e lodo ativado;
8. Filtros biológicos;

4.19. CIÊNCIA DE ALIMENTOS I

1. Características gerais de bactérias, fungos e vírus;
2. Noções sobre infecções, resistência e imunidade;
3. Microorganismos deteriorantes, transformadores e patogênicos;
4. Fatores que influenciam a multiplicação dos microorganismos;
5. Doenças de origem alimentar;
6. Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas;
7. Grupos de alimentos: macronutrientes e micronutrientes;
8. Conceitos básicos de nutrição;

4.20. CIÊNCIA DE ALIMENTOS II

1. Bioquímica da água;
2. Biomoléculas Orgânicas (proteínas, carboidratos, lipídios, ácidos nucleicos);
3. Enzimas: conceito, nomenclatura, classificação;
4. Escurecimento enzimático;
5. Enzimas hidrolíticas: protease, amilase, pectinase, lactose e lipase;
6. Transformações bioquímicas em alimentos;
7. Cereais: composição química, utilização na alimentação e processos de industrialização.
8. Utilização de Enzimas na indústria de alimentos;

4.21. CIÊNCIA DE ALIMENTOS III

1. Análise qualitativa por via úmida;
2. Análise qualitativa por via seca;
3. Titulometria;
4. Funções Orgânicas;
5. Isometria (Estereoquímica);
6. Reações orgânicas de adição e substituição;
7. Estrutura e propriedades de carbono;
8. Ciclos biogeoquímicos;



4.22. CIÊNCIA DE ALIMENTOS IV

1. Amostragem e preparo de amostras;
2. Princípios, métodos e técnicas de análises físicas e químicas dos alimentos;
3. Determinação de umidade e proteínas;
4. Determinação de lipídios e açúcares;
5. Determinação de contaminantes e aditivos;
6. Métodos avançados de análise de alimentos;
7. Cromatografia;
8. Espectrofotometria de absorção;

4.23. ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

1. Balanços de materiais globais em processos industriais;
2. Balanços de energia globais em processos industriais;
3. Primeira lei da termodinâmica;
4. Propriedades termodinâmicas dos fluidos;
5. Conservação dos alimentos: por refrigeração, congelamento e tratamentos térmicos;
6. Conservação dos alimentos: por desidratação, salga e defumação;
7. Tratamentos térmicos: pasteurização e esterilização;
8. Processamento e pré-tratamentos de produtos de origem vegetal;

4.24. ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II

1. Métodos de conservação dos alimentos;
2. Secagem de grãos;
3. Armazenamento de Grãos;
4. Noções de pós-colheita de frutas e hortaliças;
5. Processamento de milho e soja;
6. Pragas em produtos armazenados;
7. Localização industrial;
8. Aditivos nos alimentos;

4.25. ADMINISTRAÇÃO I

1. Plano mestre de produção;
2. Controle de estoques;
3. Gestão de suprimentos;
4. Logística;
5. Modelos de decisão econômica;
6. Administração da produção;
7. Administração de recursos humanos;
8. Análise custo/benefício;

4.26. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

1. Microorganismos utilizados na produção de alimentos;
2. Tecnologia dos produtos fermentados;
3. Utilização de enzimas na indústria de alimentos;
4. Métodos de conservação de alimentos;
5. Métodos aplicados na limpeza e desinfecção industrial;
6. Princípios da produção higiênica de alimentos;
7. Beneficiamento de leite e derivados.
8. Processos extrativos envolvendo principalmente operações físicas: açúcar, amido, óleos, sucos, polpas e outros.

4.27. ENGENHARIA DE ALIMENTOS III

1. Rotulagem, especificação e legislação;
2. Materiais de Embalagens e acessórios;
3. Embalagens de distribuição;
4. Embalagens e meio ambiente;
5. Estabilidade dos alimentos acondicionados;

4.28. ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS V

1. Propriedades da água e seus efeitos sobre as transformações físico-químicas nos alimentos;
2. Transformações físicas e químicas de proteínas durante o processamento e armazenamento de alimentos;
3. Transformações físicas e químicas de carboidratos durante o processamento e armazenamento de alimentos;
4. Transformações físicas e químicas de lipídeos durante o processamento e armazenamento de alimentos;
5. Equilíbrio de fases em sistemas simples;
6. Solução ideal;
7. Caracterização termodinâmica de soluções diluídas e concentradas;
8. Aplicação aos alimentos: atividade de água X estado do material;

4.29. ENGENHARIA DE PRODUÇÃO I

1. Estudo de tempos e métodos



2. Metodologia da pesquisa operacional
3. Programação linear (Simplex)
4. Teoria das filas
5. Introdução à Programação Inteira
6. Modelos de Redes
7. Problemas de transporte e atribuição

4.30. ENGENHARIA DE PRODUÇÃO II

1. Dimensionamento dos Fatores da Produção
2. Construção do "Layout" Industrial
3. Ergonomia e Segurança das Instalações Industriais
4. Etapas para o Desenvolvimento de Novos Produtos
5. Ergonomia do Produto
6. Matriz "BCG"
7. Estudo de Tempos
8. Dimensionamento do Trabalho

4.31. ENGENHARIA DE PRODUÇÃO III

1. Divisão do Trabalho
2. Principais Formas de Organização do Trabalho
3. Planejamento Estratégico
4. O papel Social, Status Social e Grupos Sociais
5. A condição Social do Homem
6. Estruturas de poder
7. Elementos para Estruturação da Empresa

4.32. ENGENHARIA AGRÍCOLA

1. Noções sobre Geração, Transmissão, distribuição e Utilização de Energia Elétrica
2. Fundamentos de Corrente Alternada
3. Riscos de Acidentes e Problemas nas Instalações Elétricas
4. Introdução a Máquinas Elétricas
5. Estado de Tensão
6. Esforço Solicitante como Resultante das Tensões
7. Barras Submetidas à Força Normal
8. Flexão
9. Critérios de Resistência
10. Flambagem

4.33. ENGENHARIA QUÍMICA

1. Balanços de energia, massa e quantidade de movimento
2. Propriedades dos fluidos e estática dos fluidos
3. Fundamentos e classificação dos escoamentos de fluidos
4. Separações mecânicas no processamento na agroindústria
5. Operações de transferência de massa na agroindústria
6. Operações de transferência simultânea de calor e massa
7. Mecanismos de transmissão de calor
8. Condução de calor em regime permanente
9. Trocadores de calor

4.34. QUÍMICA

1. Ligações químicas
2. Funções orgânicas: nomenclatura e propriedades
3. Método de purificação de substâncias químicas
4. Equilíbrio químico
5. Reações em soluções aquosas
6. Métodos de purificação de substâncias químicas
7. Métodos de análise instrumental utilizados no laboratório de química
8. Processos bioquímicos envolvendo Enzimas e/ou Microorganismos

4.35. ADMINISTRAÇÃO II

1. Evolução das Organizações
2. Burocracia e Administração Científica;
3. Formação dos Mercados Comuns: Europeu, NAFTA, MercoSul, Asiático
4. Tarifas e Comercialização Internacional de Produtos
5. Perspectivas das Cadeias Agroindustriais Nacionais e Internacionais
6. Comportamento do Consumidor
7. Pesquisa de Mercado
8. Composto Mercadológico



4.36. CONTABILIDADE E FINANÇAS

1. Sistema contábil, patrimônio líquido e suas variações
2. Administração financeira do ativo, passivo e patrimônio líquido
3. Sistemas de Avaliação de Estoques
4. Tipos de Custos
5. Relação Custo/Volume/Lucro: o Ponto de Equilíbrio
6. Métodos de Custeio e Implantação de Sistemas de Custeio
7. Juros simples, juros compostos, taxa de juros, amortização e taxa interna de retorno
8. Regime de Capitalização
9. Equivalência de Capitais

4.37. CALCULO I

1. Funções de uma variável real
2. Funções trigonométricas
3. Definição de função contínua
4. Definição de limite, limites laterais, limites de função composta
5. Derivada
6. Regras de derivação
7. Funções derivadas e derivadas de ordem superior
8. Regra da cadeia e aplicações das Derivadas
9. Primitiva de uma função e integral de Riemann
10. Propriedades da integral e cálculo de áreas
11. Integrais Múltiplas
12. Equações Diferenciais

4.38. CALCULO II

1. Funções reais de uma variável real
2. Limite e Continuidade
3. Derivada
4. Aplicações de Derivada
5. Integral Indefinida
6. Técnicas de Integração.
7. Funções Reais de Várias Variáveis
8. Derivadas parciais
9. Diferenciabilidade de Funções de Várias Variáveis
10. Regra da Cadeia e Vetor Gradiente
11. Derivadas Direcionais
12. Aplicações de Máximos e Mínimos
13. Integrais Múltiplas
14. Transformações de Mudanças de Coordenadas
15. Campos Vetoriais: Integrais de Linha e Superfície
16. Regra da Cadeia para Campos Vetoriais Diferenciais exatos
17. Teoremas Integrais: Green, Gauss e Stokes

4.39. CALCULO III

1. Curvas e Superfícies no Espaço
2. Funções de Várias Variáveis
3. Limite e Continuidade
4. Derivadas Parciais
5. Funções Diferenciais
6. Fórmula de Taylor – Máximos e Mínimos
7. Teoremas da Função Implícita e Função Inversa
8. Funções reais de uma variável
9. Limite e continuidade
10. Derivadas e Técnicas de diferenciação
11. Aplicações das derivadas
12. Integral definida e o Teorema fundamental do cálculo
13. Integral Indefinida e Técnicas de integração
14. Aplicações das integrais

4.40. CALCULO IV

1. Seqüências e Séries Numéricas
2. Critérios de convergência
3. Séries de potências
4. Fórmula de Taylor
5. Equações diferenciais de primeira ordem
6. Zeros de Funções Reais
7. Sistemas de Equações Lineares: métodos diretos e iterativos
8. Interpolação: formas e estudo do erro em polinômios interpoladores,



9. Ajuste de Curvas
10. Integração Numérica
11. Métodos de resolução numérica de Equações Diferenciais.

4.41. CALCULO V

1. Funções Reais de Várias Variáveis
2. Derivadas parciais
3. Diferenciabilidade de Funções de Várias Variáveis
4. Regra da Cadeia e Vetor Gradiente
5. Derivadas Direcionais
6. Aplicações de Máximos e Mínimos
7. Integrais Múltiplas
8. Transformações de Mudanças de Coordenadas
9. Campos Vetoriais: Integrais de Linha e Superfície
10. Regra da Cadeia para Campos Vetoriais Diferenciais exatos
11. Teoremas Integrais: Green, Gauss e Stokes.

4.42. GEOMETRIA I

1. Vetores: produto escalar, vetorial e misto
2. Retas e Planos
3. Curvas Planas
4. Cônicas
5. Quadráticas
6. Estudo dos conceitos e propriedades da geometria métrica espacial
7. Axiomas na Geometria do Espaço
8. Diedros
9. Triedros
10. Poliedros

4.43. GEOMETRIA II

1. Estudo dos conceitos e propriedades da geometria métrica espacial
2. Prismas
3. Pirâmides
4. Cilindros
5. Cones e troncos
6. Esferas
7. Vetores
8. Retas e planos
9. Espaços vetoriais e seus subespaços
10. Bases e dimensões
11. Estudo da Circunferência e das Cônicas.
12. Construções Geométricas Fundamentais com régua e compasso.
13. Lugares geométricos (construções e demonstrações)
14. Sistemas de coordenadas projeções (perspectivas)

4.44. EDUCAÇÃO MATEMÁTICA I

1. Estudo da origem e do desenvolvimento histórico das teorias matemáticas – aritmética, geometria, álgebra, trigonometria, cálculo.
2. Implicações pedagógicas da História da Matemática nos ensinos médio e fundamental.
3. Histórico da Informática na Educação
4. Informática na Educação Matemática
5. Softwares de Matemática.
6. Questões básicas da Filosofia da Educação intencional.
7. Questões concernentes ao Ensino da Matemática.
8. O conhecimento humano e da matemática.
9. As correntes do Ensino da Matemática.

4.45. ESTATÍSTICA

1. Estatística Descritiva
2. Conceitos de Probabilidade
3. Variáveis Aleatórias Discretas e suas Aplicações na Engenharia de Produção
4. Variáveis Aleatórias Contínuas e suas Aplicações na Engenharia de Produção
5. Amostragem e Estimação de Parâmetros.
6. Testes de Hipóteses e Testes de Aderência
7. Regressão simples e múltipla
8. Introdução as Series Temporais
9. Tópicos de Estatística Aplicada à Engenharia de Produção.
10. Conceitos Básicos de Controle
11. Introdução à Metrologia Industrial
12. Controle Estatístico do Processo



13. Capacidade do Processo Inspeção por Amostragem
14. Análise do Efeito e do Modo de Falha.

4.46. FÍSICA I

1. Pulsos ondulatórios e harmônicos
2. Ondas estacionárias e superposição
3. Ondas esféricas e Propagação de ondas
4. Óptica geométrica e física
5. Lentes e espelhos
6. Reflexão e refração da luz
7. Interferência, difração e Polarização
8. Carga Elétrica e Campo elétrico,
9. Lei de Coulomb e Lei de Gauss
10. Potencial elétrico, capacitores e dielétricos,
11. Corrente elétrica e circuitos elétricos
12. Campo magnético
13. Lei de Ampère e lei de Faraday.
14. Riscos de Acidentes e Problemas nas Instalações Elétricas
15. Equipamentos Elétricos e Eletrônicos
16. Noções de eletricidade de corrente alternada Leis fundamentais Normalização de equipamentos elétricos industriais
17. Aparelhos de medidas
18. Circuitos de corrente contínua e alternada

4.47. FÍSICA II

1. Mecânica da partícula
2. Trabalho e energia
3. Conservação de energia
4. Momento linear e colisões
5. Hidrostática
6. Hidrodinâmica
7. Temperatura e Calor
8. Primeira e Segunda Lei da Termodinâmica
9. Estática dos Pontos Materiais
10. Equilíbrio dos Corpos Rígidos
11. Noções de Dinâmica de Corpo Rígido.

4.48. METODOLOGIA CIENTÍFICA

1. Psicologia das relações Humanas: Histórico, conceituação.
2. A personalidade e seus componentes: estruturação e problemas.
3. O indivíduo e o grupo: grupos primários, grupos secundários e normas e pressão de conformidade.
4. Conflito e tensão interpessoal: conflitos intra e intergrupos, chefia e liderança.
5. Stress e pressão no trabalho: Situações conflitivas na sociedade moderna, efeitos do stress sobre o moral e a produtividade.
6. Relações Humanas e manejo de tensões: feedback nas relações interpessoais e perfil e estilos de atuação.
7. Psicologia e informática: questões atuais.
8. A natureza da ciência e da pesquisa: relação entre ciência, verdade, senso comum e conhecimento.
9. O Papel da Ciência. Tipos de conhecimentos.
10. Métodos e Técnicas de Trabalhos acadêmicos: tipos, característica e composição estrutural.
11. O projeto de pesquisa experimental e não experimental.
12. Pesquisa qualitativa e quantitativa.
13. Relatório de pesquisa. Normas, estilo de redação e Referencias bibliográficas



ANEXO V – TEMAS PARA A PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

5.1. ENGENHARIA I

1. Flexão Simples e Composta;
2. Construções industrializadas: pré-moldados.
3. Lajes isoladas e conjugadas, lajes armadas em uma direção;
4. Dimensionamento de vigas simplesmente e duplamente armadas.
5. Concepção de estruturas de aço;
6. Projetos Arquitetônicos e as estruturas e de aço.
7. O papel da Mecânica dos Solos e Fundações nos projetos de arquitetura e urbanismo;
8. Estruturas de contenção. Estabilidade de taludes de corte e aterro.

5.2. ENGENHARIA II

1. Tração e Compressão;
2. Trelças Planas.
3. Pré-dimensionamento de estruturas de madeira.
4. Projetos Arquitetônicos de estruturas de madeira.
5. Instalações prediais de água fria e quente;
6. Projeto de instalações sanitárias.
7. Umidades em paredes – manifestação e diagnóstico;
8. Fissuração e reabilitação de fachadas.

5.3. ARQUITETURA I

1. Projeto de baixa complexidade, para atividades comerciais: a relação de público e privado, e a inserção no espaço urbano considerando o entorno imediato.
2. Prática projetual dedicadas às atividades comerciais, circulação e fluxos, legislação pertinente e acessibilidade.
3. Projeto de uso institucional de média complexidade (escola, biblioteca).
4. Aplicação dos princípios do conforto térmico em espaço de uso coletivo dedicados ao público.
5. Linguagem arquitetônica: a forma, o espaço, a ordenação e conceito.
6. A utopia na arquitetura – contexto global e latino-americano.
7. Elaboração de cenários físico-sociais hipotéticos.
8. As diversas possibilidades de criação de espaços efêmeros.

5.4. ARQUITETURA II

1. Utilização de instrumentos de desenho, materiais e meios.
2. Elementos de expressão e representação gráfica: linhas, traços, texturas, escalas, cotas, caligrafia técnica.
3. Execução de escadas e rampas (ABNT).
4. Estudo de coberturas (tipos de telhados e representações).
5. Noções de projeção ortográfica, oblíqua e cônica.
6. Método de perspectiva paralela e cônica (ambiente exterior e interior).
7. Compreensão de noções básicas de composição e projeção arquitetônica de baixa complexidade.
8. A habitação tomada como referência para a discussão sobre os diversos aspectos que envolvem a produção do anteprojeto de arquitetura;

5.5. ARQUITETURA III

1. Arquitetura popular, do passado à contemporaneidade.
2. Sistemas construtivos e tecnologia da edificação relacionada às soluções plásticas, espaciais, sociais, econômicas e culturais.
3. Gerenciamento de layers e suas propriedades.
4. Geração de blocos e bibliotecas.
5. Componentes morfológicos e escala da paisagem.
6. Utilização adequada da vegetação e demais elementos paisagísticos aos condicionantes da região.
7. Elaboração a partir de estudo de caso para levantamento de dados para estudo preliminar e de anteprojeto de arquitetura.
8. Edifício de grande porte com organização física funcional: projetos de alta complexidade;

5.6. ARQUITETURA IV

1. Fundamentos básicos da linguagem visual.
2. Composição, desenho de observação e de memória.
3. A forma e sua dinâmica no espaço.
4. A cor como elemento primordial na percepção do espaço e das formas.
5. Plástica aplicada a arquitetura.
6. Espaço bi e tridimensional.
7. Utilização de modelos tridimensionais físicos na simulação de sistemas construtivos.
8. Relação e interação dos materiais com o espaço arquitetônico representado em modelos reduzidos: maquetes.

5.7. ARQUITETURA V

1. Introdução ao Projeto de Arquitetura: conceitos básicos, elementos e etapas do processo projetual na arquitetura.
2. Custos das decisões arquitetônicas.
3. Urbanização no Brasil, organização espacial, rede urbana e tipos de cidades.
4. Metropolização e urbanização da fronteira agrícola.
5. Estudo de ocupação de área desordenada.



6. Revitalização urbana de área de interesse social.

5.8. ARQUITETURA VI

1. A percepção do espaço arquitetônico – conceito, teoria e crítica.
2. Arquitetura como fenômeno cultural.
3. Execução de escadas e rampas (ABNT).
4. Estudo de coberturas (tipos de telhados e representações).
5. A cidade enquanto espaço de intervenção e o papel do urbanista.
6. Conceitos de percepção urbana, vinculados à imagem da cidade.
7. Projetos de caráter cultural e conotação simbólica do caráter coletivo.
8. Aplicação dos conceitos de conforto lumínico no projeto arquitetônico.

5.9. ARQUITETURA VII

1. Projeto de uso institucional de média complexidade (escola, biblioteca).
2. Aplicação dos princípios do conforto térmico em espaço de uso coletivo dedicados ao público.
3. Exploração de metodologias para análise e intervenção no espaço urbano.
4. Política urbana e gestão da cidade.
5. Análise e identificação de características físico-espaciais da ocupação urbana.
6. Projeto de parcelamento e ocupação do solo em gleba não urbanizada.

5.10. ARQUITETURA VIII

1. Projeto de baixa complexidade, para atividades comerciais: a relação de público e privado, e a inserção no espaço urbano considerando o entorno imediato.
2. Prática projetual dedicadas às atividades comerciais, circulação e fluxos, legislação pertinente e acessibilidade.
3. Planejamento urbano: uso e ocupação do solo.
4. Instrumentos e institucionalidades em legislação urbanística.
5. Levantamento de dados e análise de uma área urbana.
6. Projeto urbanístico para uma área urbana consolidada.

5.11. ARQUITETURA IX

1. Introdução ao estudo dos materiais de construção.
2. Elementos de alvenaria.
3. Parques urbanos.
4. Projetos de paisagismo na configuração urbana: redes de circulação.
5. Projetos de peças, objetos ou elementos arquitetônicos voltados ao aproveitamento, descobertas, reciclagem.
6. Materiais e sistemas alternativos voltados para habitações de interesse social.

5.12. HISTÓRIA DA ARQUITETURA

1. A definição das principais correntes do pensamento arquitetônico, ocorridos no início do século XX, caracterizadas como movimentos Protorracionalistas;
2. A definição das principais correntes do pensamento arquitetônico, ocorridos no final do século XX, caracterizadas como movimentos Pós-modernistas;
3. Produção da arquitetura e do urbanismo no Brasil ocorridas durante o período colonial.
4. A produção e o pensamento arquitetônico no Brasil Imperial e Republicano;
5. Conceitos relativos ao patrimônio cultural edificado, com ênfase na prática da restauração;
6. Aspectos normativos e institucionais e a inserção de arquitetura contemporânea em áreas urbanas preservadas ou tombado como patrimônio histórico.

5.13. COMPUTAÇÃO TECNOLÓGICA I

1. Redes conexionistas
2. Sistemas Especialistas;
3. Lógica Fuzzy
4. Perceptron
5. Redes Kohonen,
6. Algoritmo Backpropagation
7. Sistemas Hipermédia
8. Tolerância a Falhas em Redes e Sistemas Distribuídos
9. Métodos de Sincronização em Redes e Sistemas Distribuídos

5.14. COMPUTAÇÃO TECNOLÓGICA II

1. Herança, polimorfismo, métodos, classes
2. Paradigma da Programação Orientada a Objetos
3. Programação Orientada Objeto versus Programação Estruturada
4. Servidores de Arquivo
5. Sistemas Operacionais Linux e Windows
6. Escalonamento de processo
7. Planilhas, editores de texto, Editores de apresentação de slides
8. Multiprocessamento e escalonamento de processos



5.15. COMPUTAÇÃO APLICADA I

1. Herança, polimorfismo, métodos, classes
2. Paradigma da Programação Orientada a Objetos
3. Programação Orientada Objeto versus Programação Estruturada
4. Probabilidade (Condicional; União; Intersecção; Evento complementar)
5. Programação linear (Formulação matemática; Método Geométrico; Método simplex)
6. Topologias de rede
7. Endereçamento Ipv4 Ipv6
8. Comutação de pacotes

5.16. COMPUTAÇÃO APLICADA II

1. Dispositivos de entrada e saída em IHM
2. Ergonomia de interfaces humano-computador
3. Caixas de diálogo, janelas, ícones
4. Cores
5. Metodologia Científica
6. Citações e referências bibliográficas
7. Normas ABNT trabalhos monográficos (atualizada)

5.17. ENGENHARIA DE ALIMENTOS I

1. Centrifugação e filtração;
2. Operações de manuseio de sólidos;
3. Tratamentos térmicos usados na indústria de alimentos;
4. Trocadores de calor;
5. Testes discriminativos em análise sensorial;
6. Testes afetivos em análise sensorial;
7. Boas práticas de fabricação na indústria alimentícia;
8. Procedimentos operacionais padronizados na indústria alimentícia;

5.18. ENGENHARIA DE ALIMENTOS II

1. Importância do frio na indústria de alimentos;
2. Ciclo frigorífico por compressão;
3. Engenharia de fermentações;
4. Fermentações contínuas e descontínuas;
5. Aplicação de enzimas nas indústrias de alimentos;
6. Tratamentos primários, secundários e terciários de resíduos e efluentes;
7. Lagoas de estabilização e lodo ativado;
8. Filtros biológicos;

5.19. CIÊNCIA DE ALIMENTOS I

1. Características gerais de bactérias, fungos e vírus;
2. Noções sobre infecções, resistência e imunidade;
3. Microorganismos deteriorantes, transformadores e patogênicos;
4. Fatores que influenciam a multiplicação dos microorganismos;
5. Doenças de origem alimentar;
6. Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas;
7. Grupos de alimentos: macronutrientes e micronutrientes;
8. Conceitos básicos de nutrição;

5.20. CIÊNCIA DE ALIMENTOS II

1. Bioquímica da água;
2. Biomoléculas Orgânicas (proteínas, carboidratos, lipídios, ácidos nucléicos);
3. Enzimas: conceito, nomenclatura, classificação;
4. Escurecimento enzimático;
5. Enzimas hidrolíticas: protease, amilase, pectinase, lactose e lipase;
6. Transformações bioquímicas em alimentos;
7. Cereais: composição química, utilização na alimentação e processos de industrialização.
8. Utilização de Enzimas na indústria de alimentos;

5.21. CIÊNCIA DE ALIMENTOS III

1. Análise qualitativa por via úmida;
2. Análise qualitativa por via seca;
3. Titulometria;
4. Funções Orgânicas;
5. Isometria (Estereoquímica);
6. Reações orgânicas de adição e substituição;
7. Estrutura e propriedades de carbono;
8. Ciclos biogeoquímicos;



5.22. CIÊNCIA DE ALIMENTOS IV

1. Amostragem e preparo de amostras;
2. Princípios, métodos e técnicas de análises físicas e químicas dos alimentos;
3. Determinação de umidade e proteínas;
4. Determinação de lipídios e açúcares;
5. Determinação de contaminantes e aditivos;
6. Métodos avançados de análise de alimentos;
7. Cromatografia;
8. Espectrofotometria de absorção;

5.23. ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

1. Balanços de materiais globais em processos industriais;
2. Balanços de energia globais em processos industriais;
3. Primeira lei da termodinâmica;
4. Propriedades termodinâmicas dos fluidos;
5. Conservação dos alimentos: por refrigeração, congelamento e tratamentos térmicos;
6. Conservação dos alimentos: por desidratação, salga e defumação;
7. Tratamentos térmicos: pasteurização e esterilização;
8. Processamento e pré-tratamentos de produtos de origem vegetal;

5.24. ENGENHARIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II

1. Métodos de conservação dos alimentos;
2. Secagem de grãos;
3. Armazenamento de Grãos;
4. Noções de pós-colheita de frutas e hortaliças;
5. Processamento de milho e soja;
6. Pragas em produtos armazenados;
7. Localização industrial;
8. Aditivos nos alimentos;

5.25. ADMINISTRAÇÃO I

1. Plano mestre de produção;
2. Controle de estoques;
3. Gestão de suprimentos;
4. Logística;
5. Modelos de decisão econômica;
6. Administração da produção;
7. Administração de recursos humanos;
8. Análise custo/benefício;

5.26. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I

1. Microorganismos utilizados na produção de alimentos;
2. Tecnologia dos produtos fermentados;
3. Utilização de enzimas na indústria de alimentos;
4. Métodos de conservação de alimentos;
5. Métodos aplicados na limpeza e desinfecção industrial;
6. Princípios da produção higiênica de alimentos;
7. Beneficiamento de leite e derivados.
8. Processos extrativos envolvendo principalmente operações físicas: açúcar, amido, óleos, sucos, polpas e outros.

5.27. ENGENHARIA DE ALIMENTOS III

1. Rotulagem, especificação e legislação;
2. Materiais de Embalagens e acessórios;
3. Embalagens de distribuição;
4. Embalagens e meio ambiente;
5. Estabilidade dos alimentos acondicionados;

5.28. ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS V

1. Propriedades da água e seus efeitos sobre as transformações físico-químicas nos alimentos;
2. Transformações físicas e químicas de proteínas durante o processamento e armazenamento de alimentos;
3. Transformações físicas e químicas de carboidratos durante o processamento e armazenamento de alimentos;
4. Transformações físicas e químicas de lipídeos durante o processamento e armazenamento de alimentos;
5. Equilíbrio de fases em sistemas simples;
6. Solução ideal;
7. Caracterização termodinâmica de soluções diluídas e concentradas;
8. Aplicação aos alimentos: atividade de água X estado do material;

5.29. ENGENHARIA DE PRODUÇÃO I

1. Estudo de tempos e métodos



2. Metodologia da pesquisa operacional
3. Programação linear (Simplex)
4. Teoria das filas
5. Introdução à Programação Inteira
6. Modelos de Redes
7. Problemas de transporte e atribuição

5.30. ENGENHARIA DE PRODUÇÃO II

1. Dimensionamento dos Fatores da Produção
2. Construção do "Layout" Industrial
3. Ergonomia e Segurança das Instalações Industriais
4. Etapas para o Desenvolvimento de Novos Produtos
5. Ergonomia do Produto
6. Matriz "BCG"
7. Estudo de Tempos
8. Dimensionamento do Trabalho

5.31. ENGENHARIA DE PRODUÇÃO III

1. Divisão do Trabalho
2. Principais Formas de Organização do Trabalho
3. Planejamento Estratégico
4. O papel Social, Status Social e Grupos Sociais
5. A condição Social do Homem
6. Estruturas de poder
7. Elementos para Estruturação da Empresa

5.32. ENGENHARIA AGRÍCOLA

1. Noções sobre Geração, Transmissão, distribuição e Utilização de Energia Elétrica
2. Fundamentos de Corrente Alternada
3. Riscos de Acidentes e Problemas nas Instalações Elétricas
4. Introdução a Máquinas Elétricas
5. Estado de Tensão
6. Esforço Solicitante como Resultante das Tensões
7. Barras Submetidas à Força Normal
8. Flexão
9. Critérios de Resistência
10. Flambagem

5.33. ENGENHARIA QUÍMICA

1. Balanços de energia, massa e quantidade de movimento
2. Propriedades dos fluidos e estática dos fluidos
3. Fundamentos e classificação dos escoamentos de fluidos
4. Separações mecânicas no processamento na agroindústria
5. Operações de transferência de massa na agroindústria
6. Operações de transferência simultânea de calor e massa
7. Mecanismos de transmissão de calor
8. Condução de calor em regime permanente
9. Trocadores de calor

5.34. QUÍMICA

1. Ligações químicas
2. Funções orgânicas: nomenclatura e propriedades
3. Método de purificação de substâncias químicas
4. Equilíbrio químico
5. Reações em soluções aquosas
6. Métodos de purificação de substâncias químicas
7. Métodos de análise instrumental utilizados no laboratório de química
8. Processos bioquímicos envolvendo Enzimas e/ou Microorganismos

5.35. ADMINISTRAÇÃO II

1. Evolução das Organizações
2. Burocracia e Administração Científica;
3. Formação dos Mercados Comuns: Europeu, NAFTA, MercoSul, Asiático
4. Tarifas e Comercialização Internacional de Produtos
5. Perspectivas das Cadeias Agroindustriais Nacionais e Internacionais
6. Comportamento do Consumidor
7. Pesquisa de Mercado
8. Composto Mercadológico



5.36. CONTABILIDADE E FINANÇAS

1. Sistema contábil, patrimônio líquido e suas variações
2. Administração financeira do ativo, passivo e patrimônio líquido
3. Sistemas de Avaliação de Estoques
4. Tipos de Custos
5. Relação Custo/Volume/Lucro: o Ponto de Equilíbrio
6. Métodos de Custeio e Implantação de Sistemas de Custeio
7. Juros simples, juros compostos, taxa de juros, amortização e taxa interna de retorno
8. Regime de Capitalização
9. Equivalência de Capitais

5.37. CALCULO I

1. Funções de uma variável real
2. Funções trigonométricas
3. Definição de função contínua
4. Definição de limite, limites laterais, limites de função composta
5. Derivada
6. Regras de derivação
7. Funções derivadas e derivadas de ordem superior
8. Regra da cadeia e aplicações das Derivadas
9. Primitiva de uma função e integral de Riemann
10. Propriedades da integral e cálculo de áreas
11. Integrais Múltiplas
12. Equações Diferenciais

5.38. CALCULO II

1. Funções reais de uma variável real
2. Limite e Continuidade
3. Derivada
4. Aplicações de Derivada
5. Integral Indefinida
6. Técnicas de Integração.
7. Funções Reais de Várias Variáveis
8. Derivadas parciais
9. Diferenciabilidade de Funções de Várias Variáveis
10. Regra da Cadeia e Vetor Gradiente
11. Derivadas Direcionais
12. Aplicações de Máximos e Mínimos
13. Integrais Múltiplas
14. Transformações de Mudanças de Coordenadas
15. Campos Vetoriais: Integrais de Linha e Superfície
16. Regra da Cadeia para Campos Vetoriais Diferenciais exatos
17. Teoremas Integrais: Green, Gauss e Stokes

5.39. CALCULO III

1. Curvas e Superfícies no Espaço
2. Funções de Várias Variáveis
3. Limite e Continuidade
4. Derivadas Parciais
5. Funções Diferenciais
6. Fórmula de Taylor – Máximos e Mínimos
7. Teoremas da Função Implícita e Função Inversa
8. Funções reais de uma variável
9. Limite e continuidade
10. Derivadas e Técnicas de diferenciação
11. Aplicações das derivadas
12. Integral definida e o Teorema fundamental do cálculo
13. Integral Indefinida e Técnicas de integração
14. Aplicações das integrais

5.40. CALCULO IV

1. Seqüências e Séries Numéricas
2. Critérios de convergência
3. Séries de potências
4. Fórmula de Taylor
5. Equações diferenciais de primeira ordem
6. Zeros de Funções Reais
7. Sistemas de Equações Lineares: métodos diretos e iterativos
8. Interpolação: formas e estudo do erro em polinômios interpoladores,



9. Ajuste de Curvas
10. Integração Numérica
11. Métodos de resolução numérica de Equações Diferenciais.

5.41. CALCULO V

1. Funções Reais de Várias Variáveis
2. Derivadas parciais
3. Diferenciabilidade de Funções de Várias Variáveis
4. Regra da Cadeia e Vetor Gradiente
5. Derivadas Direcionais
6. Aplicações de Máximos e Mínimos
7. Integrais Múltiplas
8. Transformações de Mudanças de Coordenadas
9. Campos Vetoriais: Integrais de Linha e Superfície
10. Regra da Cadeia para Campos Vetoriais Diferenciais exatos
11. Teoremas Integrais: Green, Gauss e Stokes.

5.42. GEOMETRIA I

1. Vetores: produto escalar, vetorial e misto
2. Retas e Planos
3. Curvas Planas
4. Cônicas
5. Quadráticas
6. Estudo dos conceitos e propriedades da geometria métrica espacial
7. Axiomas na Geometria do Espaço
8. Diedros
9. Triedros
10. Poliedros

5.43. GEOMETRIA II

1. Estudo dos conceitos e propriedades da geometria métrica espacial
2. Prismas
3. Pirâmides
4. Cilindros
5. Cones e troncos
6. Esferas
7. Vetores
8. Retas e planos
9. Espaços vetoriais e seus subespaços
10. Bases e dimensões
11. Estudo da Circunferência e das Cônicas.
12. Construções Geométricas Fundamentais com régua e compasso.
13. Lugares geométricos (construções e demonstrações)
14. Sistemas de coordenadas projeções (perspectivas)

5.44. EDUCAÇÃO MATEMÁTICA I

1. Estudo da origem e do desenvolvimento histórico das teorias matemáticas – aritmética, geometria, álgebra, trigonometria, cálculo.
2. Implicações pedagógicas da História da Matemática nos ensinos médio e fundamental.
3. Histórico da Informática na Educação
4. Informática na Educação Matemática
5. Softwares de Matemática.
6. Questões básicas da Filosofia da Educação intencional.
7. Questões concernentes ao Ensino da Matemática.
8. O conhecimento humano e da matemática.
9. As correntes do Ensino da Matemática.

5.45. ESTATÍSTICA

1. Estatística Descritiva
2. Conceitos de Probabilidade
3. Variáveis Aleatórias Discretas e suas Aplicações na Engenharia de Produção
4. Variáveis Aleatórias Contínuas e suas Aplicações na Engenharia de Produção
5. Amostragem e Estimação de Parâmetros.
6. Testes de Hipóteses e Testes de Aderência
7. Regressão simples e múltipla
8. Introdução as Series Temporais
9. Tópicos de Estatística Aplicada à Engenharia de Produção.
10. Conceitos Básicos de Controle
11. Introdução à Metrologia Industrial
12. Controle Estatístico do Processo



13. Capacidade do Processo Inspeção por Amostragem
14. Análise do Efeito e do Modo de Falha.

5.46. FÍSICA I

1. Pulsos ondulatórios e harmônicos
2. Ondas estacionárias e superposição
3. Ondas esféricas e Propagação de ondas
4. Óptica geométrica e física
5. Lentes e espelhos
6. Reflexão e refração da luz
7. Interferência, difração e Polarização
8. Carga Elétrica e Campo elétrico,
9. Lei de Coulomb e Lei de Gauss
10. Potencial elétrico, capacitores e dielétricos,
11. Corrente elétrica e circuitos elétricos
12. Campo magnético
13. Lei de Ampère e lei de Faraday.
14. Riscos de Acidentes e Problemas nas Instalações Elétricas
15. Equipamentos Elétricos e Eletrônicos
16. Noções de eletricidade de corrente alternada Leis fundamentais Normalização de equipamentos elétricos industriais
17. Aparelhos de medidas
18. Circuitos de corrente contínua e alternada

5.47. FÍSICA II

1. Mecânica da partícula
2. Trabalho e energia
3. Conservação de energia
4. Momento linear e colisões
5. Hidrostática
6. Hidrodinâmica
7. Temperatura e Calor
8. Primeira e Segunda Lei da Termodinâmica
9. Estática dos Pontos Materiais
10. Equilíbrio dos Corpos Rígidos
11. Noções de Dinâmica de Corpo Rígido.

5.48. METODOLOGIA CIENTÍFICA

1. Psicologia das relações Humanas: Histórico, conceituação.
2. A personalidade e seus componentes: estruturação e problemas.
3. O Indivíduo e o grupo: grupos primários, grupos secundários e normas e pressão de conformidade.
4. Conflito e tensão interpessoal: conflitos intra e intergrupos, chefia e liderança.
5. Stress e pressão no trabalho: Situações conflitivas na sociedade moderna, efeitos do stress sobre o moral e a produtividade.
6. Relações Humanas e manejo de tensões: feedback nas relações interpessoais e perfil e estilos de atuação.
7. Psicologia e informática: questões atuais.
8. A natureza da ciência e da pesquisa: relação entre ciência, verdade, senso comum e conhecimento.
9. O Papel da Ciência. Tipos de conhecimentos.
10. Métodos e Técnicas de Trabalhos acadêmicos: tipos, característica e composição estrutural.
11. O projeto de pesquisa experimental e não experimental.
12. Pesquisa qualitativa e quantitativa.
13. Relatório de pesquisa. Normas, estilo de redação e Referencias bibliográficas