



## UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – UNOESC

### CAMPUS DE SÃO MIGUEL DO OESTE

#### AVISO PÚBLICO Nº 17/VR-SMO/2010

O Vice-reitor de Campus da Universidade do Oeste de Santa Catarina, Campus de São Miguel do Oeste – SC, Instituição Educacional, com sede na Rua Oiapoc, 211 na cidade de São Miguel do Oeste – SC, inscrita no CNPJ sob o nº 84.592.369/0006-35, mantida pela Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina – UNOESC, no uso de suas atribuições regimentais e estatutárias, emite **Aviso Público** para os empregados **docentes internos** que desejarem inscrever-se para **ministrar aula no 1º semestre de 2011**, de acordo com os requisitos a seguir indicados, atendendo também aos critérios de credenciamento da FUNOESC.

#### 1 DAS INSCRIÇÕES

**1.1** As inscrições estarão abertas nos dias **6 e 7 de outubro de 2010**, no horário das 8h às 11h30min, das 13h às 17h e das 19h às 22h no Setor de Desenvolvimento Humano da UNOESC, Campus de São Miguel do Oeste.

**1.2** Os candidatos deverão anexar à ficha de inscrição:

- a)** cópia do diploma de graduação e de pós-graduação da maior titulação, se ainda não fornecido ao Setor de Desenvolvimento Humano - DH;
- b)** documentos comprobatórios dos seguintes critérios de avaliação: experiência profissional na área específica do componente curricular, comprovada por meio de fotocópia do registro em CTPS ou contrato de prestação de serviços; participação em atividade de capacitação para a docência no ensino superior ou atualização na área deste componente curricular nos últimos 12 meses, comprovada por meio de fotocópia dos certificados de participação; publicação em evento ou periódico científico nos últimos 3 anos, comprovada por meio de fotocópia da(s) publicação(ões).

**§ 1º.** O não atendimento das alíneas “a” e “b” afetará a pontuação do candidato.

**§ 2º.** O candidato deve manter atualizado o curriculum vitae no modelo LATTES (CNPQ).

**1.3** Na falta de título de doutor, mestre, ou especialista com registro da realização de monografia ou trabalho de conclusão de curso - TCC, o candidato deverá comprovar também um dos seguintes requisitos:

- a)** exercício de monitoria, equivalente a, no mínimo, 120 horas ou 2 (dois) semestres letivos, durante ou após a graduação;
- b)** produção científica, técnica, artística ou cultural na área, devidamente comprovada e considerada relevante;
- c)** experiência profissional na área de afinidade com o(s) componente(s) curricular(es), por um período mínimo de um ano;



d) exercício da docência por um período mínimo de um ano;

e) participação em cursos de aperfeiçoamento ou especialização técnico-profissional não inferiores a 360 horas, nos últimos 5 (cinco) anos.

1.4 Não será permitida a inscrição simultânea para componentes curriculares a serem lecionados no mesmo horário e dia da semana.

1.5 Não será permitida a inscrição de professor contratado em regime emergencial, pois este tem contrato de trabalho por prazo pré-determinado.

## 2 DAS VAGAS, DOS COMPONENTES CURRICULARES E DAS EMENTAS

N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Administração - Pinhalzinho	Consultoria Empresarial	Conceitos gerais de consultoria. Conhecimentos, habilidades e atitudes de um consultor. O contrato dos serviços. O processo das atividades de consultoria. Administração e manutenção dos serviços de consultoria.	9ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.
01	Administração - Maravilha	Contabilidade Geral	Conceitos e princípios contábeis básicos. Registro e sistemas contábeis. Depreciação e amortização. Relatórios contábeis. Operações com mercadorias. Impostos. Folha de pagamento e encargos. Estruturação de balanços e do conjunto de demonstrativos contábeis.	3ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Administração - Maravilha	Contabilidade Gerencial	Interpretação dos demonstrativos contábeis. Análise por meio de indicadores (índices-padrão, análise vertical e horizontal). Decisões administrativas com base no sistema de informações contábeis e gerenciais.	5ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Administração - Maravilha	Psicologia Aplicada	Psicologia. Psicologia organizacional. Personalidade. Motivação de pessoas. Processos grupais. Criatividade. Ambiente e qualidade de vida no trabalho. Comunicação interpessoal. Liderança. Poder. Conflito.	3ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Psicologia. Mestrado na área ou afim .
01	Administração - Mondai	Consultoria Empresarial	Conceitos gerais de consultoria. Conhecimentos, habilidades e atitudes de um consultor. O contrato dos serviços. O processo das atividades de consultoria. Administração e manutenção dos serviços de consultoria.	9ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Administração - Mondai	Contabilidade Gerencial	Interpretação dos demonstrativos contábeis. Análise por meio de indicadores (índices-padrão, análise vertical e horizontal). Decisões administrativas com base no sistema de informações contábeis e gerenciais.	5ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Administração - Pinhalzinho	Trabalho de Conclusão de Curso II	Elaboração do trabalho de conclusão de curso (plano de negócios e/ou monografia em área da administração e/ou estágio em empresa privada ou pública). Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso com elaboração do relatório das atividades desenvolvidas. (Atendendo regulamento do TCC).	9ª	04	Sábado	N	Graduação em Administração. Mestrado em Administração.
01	Administração – SMO	Administração de Materiais e Logística II	Logística: origem, concepção e evolução. Atividades primárias e de apoio, suprimento e distribuição física. Logística de distribuição: canais, conceitos, classificação e estrutura. Modais de transporte. Informações e recursos a montante e a jusante. Logística reversa. O perfil do operador logístico. Gerenciamento da cadeia de suprimentos. Logística integrada.	7ª	08	Turma A – Quarta-feira Turma B – Quinta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.
01	Administração – SMO	Consultoria Empresarial	Conceitos gerais de consultoria. Conhecimentos, habilidades e atitudes de um consultor. O contrato dos serviços. O processo das atividades de consultoria. Administração e manutenção dos serviços de consultoria.	9ª	08	Turma A – Terça-feira Turma B – Segunda-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.
01	Administração – SMO	Contabilidade Gerencial	Interpretação dos demonstrativos contábeis. Análise por meio de indicadores (índices-padrão, análise vertical e horizontal). Decisões administrativas com base no sistema de informações contábeis e gerenciais.	5ª	08	Turma A – Segunda-feira Turma B – Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Administração – SMO	Trabalho de Conclusão de Curso II	Elaboração do trabalho de conclusão de curso (plano de negócios e/ou monografia em área da administração e/ou estágio em empresa privada ou pública). Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso com elaboração do relatório das atividades desenvolvidas. (Atendendo regulamento do TCC).	9ª	08	Turma A – Quinta-feira Turma B – Quinta-feira	N	Graduação em Administração. Mestrado em Administração.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de cred.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Agronegócios – Cunha Porã	Análise Sistêmica do Setor de Consumo	Dimensões do mercado consumidor de produtos agroindustriais. Pesquisa de orçamentos familiares. Teoria do comportamento do consumidor. Fatores de influência no consumo. Tendências atuais do consumidor final de alimentos. Pesquisa de mercado.	7ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Agronegócios. Experiência comprovada na área profissional ou na docência.
01	Agronegócios – Cunha Porã	Gestão da Informação Aplicada ao Agronegócio	Conceito de informação. Planejamento de informações e uso estratégico. Processamento computadorizado de informação. Infra-estrutura tecnológica. Tecnologia de informação. Tendências e aplicações dos sistemas de informação. Sistemas de informação geográfica (SIG). Uso dos SIG para o planejamento de propriedades rurais. Softwares aplicativos de sistemas de mapeamento geográfico. Aplicabilidade de sistemas transacionais na propriedade rural. Aplicativos específicos para a administração de rebanhos, gestão agrícola e gestão da propriedade rural.	9ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Administração Rural ou Agronegócios. Especialização na área ou afim.
01	Agronegócios – Cunha Porã	Gestão da Produção	Origem e função do planejamento e controle da produção. Técnicas de Planejamento e Controle da Produção. Sistemas Integrados de Gestão: MRP, OPT, JIT. Tendências em Gestão da Produção.	9ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Agronegócios. Experiência comprovada na área profissional ou na docência.
01	Agronegócios – Cunha Porã	Gestão Estratégica	Conceitos de estratégia empresarial. Evolução do pensamento estratégico. Planejamento e administração estratégica. Fundamentos do planejamento estratégico. O processo de planejamento estratégico. Formação da estratégia. As escolas do pensamento estratégico.	9ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Agronegócios – SMO	Gestão da Informação Aplicada ao Agronegócio	Conceito de informação. Planejamento de informações e uso estratégico. Processamento computadorizado de informação. Infra-estrutura tecnológica. Tecnologia de informação. Tendências e aplicações dos sistemas de informação. Sistemas de informação geográfica (SIG). Uso dos SIG para o planejamento de propriedades rurais. Softwares aplicativos de sistemas de mapeamento geográfico. Aplicabilidade de sistemas transacionais na propriedade rural. Aplicativos específicos para a administração de rebanhos, gestão agrícola e gestão da propriedade rural.	9ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Administração Rural ou Agronegócios. Especialização na área ou afim.
01	Agronegócios – SMO	Gestão da Produção	Origem e função do planejamento e controle da produção. Técnicas de Planejamento e Controle da Produção. Sistemas Integrados de Gestão: MRP, OPT, JIT. Tendências em Gestão da Produção.	9ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Agronegócios. Experiência comprovada na área profissional ou na docência.
01	Agronegócios – SMO	Gestão Estratégica	Conceitos de estratégia empresarial. Evolução do pensamento estratégico. Planejamento e administração estratégica. Fundamentos do planejamento estratégico. O processo de planejamento estratégico. Formação da estratégia. As escolas do pensamento estratégico.	9ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.
01	Agronomia	Agrometeorologia e Climatologia	Meteorologia e climatologia: conceitos e métodos. Relações terra-sol. Observações do tempo. Elementos e fatores do clima: composição estrutural da atmosfera; pressão atmosférica; vapor d'água na atmosfera; evapotranspiração; balanço hídrico; precipitações; medidas e relações com a agricultura. Movimentos da atmosfera; índices climáticos. Clima e agricultura; balanço de energia.	3ª	03	Terça-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia	Disciplina Complementar II: Tecnologia em Aplicação de Defensivos	Disciplina com ementa determinada pelo colegiado do curso, com objetivo de abordar assuntos recentes e de importância para o curso de Agronomia.	7ª	02	Regime Especial	-	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de cred.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Agronomia	Edafologia	Noções básicas de física, química e biologia do solo. O solo como sistema trifásico; Textura, consistência e estrutura do solo; Disponibilidade e movimento de água no solo; Mecanismos e processos de retenção e disponibilidade de nutrientes no solo; Matéria orgânica do solo. Acidez do solo. Química do solo afetada por sais. O solo como meio de inativação de resíduos poluentes; Caracterização da fauna edáfica e efeitos dos fatores ambientais sobre os organismos edáficos; Organismos indicadores da qualidade do solo; Ciclos do carbono e do nitrogênio no solo; Mecanismos simbióticos e não simbióticos de disponibilização de nutrientes às plantas.	3ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado em solos.
01	Agronomia	Estágio Curricular Supervisionado II	Desenvolvimento de atividades junto ao meio rural, que possibilitem conhecer e vivenciar a realidade agrícola sob o ponto de vista sócio-econômico-cultural e suas implicações com a tecnologia disponível. Relatório de estágio. Defesa em banca examinadora.	9ª	03	Quarta-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia	Experimentação Agrícola	Princípios de experimentação. Planejamento de experimentos. Teste de significância. Delineamentos experimentais. Análise conjunta de experimentos. Interpretação dos resultados experimentais.	5ª	03	Regime Especial	-	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia	Fitopatologia Agrícola	Histórico e importância da Fitopatologia. Conceitos básicos e classificação de doenças. Fungos. Bactérias. Vírus. Nematóides. Sintomatologia. Diagnóstico de doenças. Etiologia. Fatores bióticos e abióticos. Interação patógeno-hospedeiro. Ciclos de doença. Efeito do ambiente. Fisiologia do parasitismo. Resistência de plantas às doenças. Mecanismos de variabilidade dos patógenos, genética da resistência e da patogenicidade. Epidemiologia. Técnicas laboratoriais para estudo de fungos, vírus, bactérias e nematóides. Noções dos principais métodos de controle: Manejo integrado de doenças. Controle químico.	5ª	04	Sexta-feira Sábado	M/V/N	Graduação em Agronomia. Mestrado em Fitopatologia.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Agronomia	Floricultura e Paisagismo	Aspectos econômicos e sociais no sul do país, com ênfase na floricultura catarinense. Fatores ambientais e produção. Nutrição e adubação. Cultivo de plantas para jardim, vasos e flores de corte. Histórico e estilos dos jardins. Função plástica da vegetação. Recuperação de áreas degradadas. Projeto paisagístico.	7ª	03	Quarta-feira	N	Graduação em Agronomia. Experiência comprovada na área profissional ou na docência.
01	Agronomia	Mecanização Agrícola	Desenvolvimento da motomecanização. Máquinas agrícolas: importância na agricultura. Princípios de funcionamento e partes fundamentais de motores dos tratores agrícolas. Sistemas de alimentação, arrefecimento e lubrificação. Sistema de partida. Mecanismos de transmissão de potência. Relação solomáquina. Máquinas e implementos agrícolas: classificação, função, regulagens, operação, manutenção, segurança. Análise operacional e econômica em mecanização agrícola. Introdução à agricultura de precisão.	5ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia	Melhoramento Vegetal	Introdução ao melhoramento de plantas. Evolução das espécies cultivadas. Variabilidade genética. Melhoramento de plantas autógamas, algôgamas e de reprodução vegetativa. Endogamia e heterose. Populações e variedades híbridas. Bases genéticas da resistência a pragas e moléstias.	5ª	03	Segunda-feira	N	Graduação em Agronomia ou Biologia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia	Metodologia da Pesquisa	Paradigmas de pesquisa. Diferentes abordagens teórico-metodológicas. Tipos de pesquisa. Fases da pesquisa. Instrumentos de coleta e análise. Elaboração de projeto e relatório.	5ª	02	Segunda-feira	N	Graduação em Agronomia ou Biologia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia	Microbiologia Agrícola	Morfologia, citologia, fisiologia, genética, reprodução e sistemática de microrganismos (bactérias, fungos, vírus e protozoários). Ecologia microbiana. Microbiologia do solo, água e ar. Microorganismos patogênicos. Técnicas para identificação de microrganismos.	3ª	03	Sexta-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado em Fitopatologia.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de cred.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Agronomia	Nutrição e Alimentação Animal	Processos da nutrição (digestão, absorção e metabolismo). Exigências nutricionais dos animais. Regulação de ingestão dos alimentos. Consumo voluntário em ruminantes e monogástrico. Valor nutricional. Doenças metabólicas. Determinações químicas dos alimentos. Processamento dos alimentos. Aditivos. Métodos e cálculo de ração. Legislação e fiscalização sanitária.	5ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Agronomia, Zootecnia ou Veterinária. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia	Plantas de Lavoura I	Culturas de verão. Importância. Origem. Morfologia e estádios de desenvolvimento. Manejo da área e adubação. Fases do cultivo: estabelecimento, manejo e tratamentos culturais, sistema convencional e plantio direto. Colheita. Rotação. Consorciação. Avaliações e perícias rurais.	7ª	05	Sexta-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado em Produção ou Fisiologia Vegetal.
01	Agronomia	Silvicultura	caracterização, história e importância da exploração florestal. Implantação, preservação, manejo e recuperação de florestas. Propagação e melhoramento genético de espécies florestais. Sistemas agroflorestais e silvopastoris. Espécies mais utilizadas. Produção de mudas. Legislação florestal e ambiental. Elaboração de projetos.	9ª	03	Segunda-feira	N	Graduação em Agronomia. Experiência comprovada na área profissional ou na docência.
01	Agronomia	Tecnologia de Produtos Agropecuários	Matéria prima (Produtos vegetais e animais). Armazenamento e Transporte de Matérias Primas. Tecnologia de transformação e conservação de produtos agropecuários. Instalações industriais. Procedimentos e técnicas de beneficiamento. Legislação. Controle de qualidade.	9ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Agronomia ou Engenharia de Alimentos. Mestrado na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Desenho Geométrico	Geometria plana espacial e analítica. Desenho Geométrico. A superfície, os sólidos regulares: representação. Sólidos regulares de revolução.: representação, seção e interseção.	1ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Desenho Projetivo	Representação dos Objetos. Projeções e suas aplicações. Método das projeções cotadas. Método de Monge. Princípios de geometria projetiva. Análise das relações de espaço tridimensional com os métodos gráficos de representação. Curvas. Superfícies regradadas e reservas. Características geométricas das variadas configurações espaciais: elipsóides, hiperbolóides, parabolóides, etc. Interseção de sólidos. Interseção de superfícies (telhados). Interseção de planos em sólidos. Verdadeira grandeza (mudança dos planos de projeto). Helicóides (rampas e escadas).	1ª	04	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Desenho Urbano I <sup>5</sup>	Introdução aos conceitos de desenho urbano. Relação público/privado. Estudo de espaços abertos urbanos, suas formas de organização e suas relações com o entorno edificado, através da introdução de conhecimentos necessários à compreensão dos elementos e dos condicionantes da paisagem urbana construída e natural.	5ª	04	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Desenho Urbano I <sup>5</sup>	Introdução aos conceitos de desenho urbano. Relação público/privado. Estudo de espaços abertos urbanos, suas formas de organização e suas relações com o entorno edificado, através da introdução de conhecimentos necessários à compreensão dos elementos e dos condicionantes da paisagem urbana construída e natural.	5ª	04	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Estética II	Principais tendências da arte e da estética contemporânea. As artes pictóricas, escultóricas e decorativas aplicadas à Arquitetura e à cidade. Ênfase nas relações entre os conteúdos discursivos e as imagens.	5ª	02	Terça-feira	M	Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Design ou Artes. Mestrado na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Estética II	Principais tendências da arte e da estética contemporânea. As artes pictóricas, escultóricas e decorativas aplicadas à Arquitetura e à cidade. Ênfase nas relações entre os conteúdos discursivos e as imagens.	5ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Design ou Artes. Mestrado na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Gerenciamento Ambiental Aplicado à Arquitetura e Urbanismo	Saneamento: Situação sanitária do Brasil. Controle ambiental das doenças de insalubridade prevalentes no Brasil. A poluição ambiental: ar, água, solo e saúde. Abastecimento de água: importância sanitária e econômica, qualidade e quantidade de água, recursos hídricos, unidades componente do sistema, noções gerais de purificação da água. Sistema de esgotos: importância sanitária e econômica, composição de esgotos, unidades componentes, condições de lançamento em águas receptoras. Ambiente-ecologia: fluxo de energia, ciclo da matéria, comunidade e mecanismos de controle por retroalimentação (definição e interpelação). Classificação dos ecossistemas e conceituação dos ecossistemas urbanos. Modelos de análise comportamental do ecossistema urbano, introduzindo o conceito de impacto ambiental das atividades humanas. Estudo das formas de poluição e seus efeitos sobre a saúde, bem estar e conforto humano, e sobre a economia e ambiente em geral. Critérios e padrões de qualidade ambiental.	3ª	03	Quarta-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou em Engenharia Ambiental. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	História e Teoria da Arquitetura e da Cidade I	Estudo e análise da produção artística, arquitetônica e urbanística na civilização ocidental desde a pré-história até a civilização grega, desenvolvendo os aspectos seguintes: formas de vida - sentido da arte - forma arquitetônica - volumetria - especialidade - tecnologia e vontade formal - materiais de construção - utilização da luz – integração das artes.	3ª	03	Sexta-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	História e Teoria da Arquitetura e da Cidade III	Estudo e análise da produção artística, arquitetônica e urbanística na civilização ocidental desde os etruscos até o século XIV. A cultura da Antiga Roma, o Românico e o Gótico desenvolvendo os aspectos seguintes: formas de vida - sentido da arte - forma arquitetônica - volumetria - espacialidade - tecnologia e vontade formal - materiais de construção - utilização da luz - integração das artes.	5ª	03	Segunda-feira	M	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de cred.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	História e Teoria da Arquitetura e da Cidade III	Estudo e análise da produção artística, arquitetônica e urbanística na civilização ocidental desde os etruscos até o século XIV. A cultura da Antiga Roma, o Românico e o Gótico desenvolvendo os aspectos seguintes: formas de vida - sentido da arte - forma arquitetônica - volumetria - espacialidade - tecnologia e vontade formal - materiais de construção - utilização da luz - integração das artes.	5ª	03	Segunda-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Instalações Hidrosanitárias	Noções gerais de hidráulica: escoamento de líquidos, conduto forçado, fórmulas para solução de problemas típicos de hidráulica, normas e terminologias. Noções de execução de instalações prediais de água fria, de água quente, de esgoto cloacal e de fossas sépticas e elaboração de projetos utilizando técnicas adequadas e representando corretamente as intenções projetuais. Dimensionamento de redes pluviais. Instalações e sistemas de prevenção e combate a incêndios. Aparelhos, louças e metais.	5ª	03	Sexta-feira	M	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou Engenharia Civil. Mestrado em área afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Instalações Hidrosanitárias	Noções gerais de hidráulica: escoamento de líquidos, conduto forçado, fórmulas para solução de problemas típicos de hidráulica, normas e terminologias. Noções de execução de instalações prediais de água fria, de água quente, de esgoto cloacal e de fossas sépticas e elaboração de projetos utilizando técnicas adequadas e representando corretamente as intenções projetuais. Dimensionamento de redes pluviais. Instalações e sistemas de prevenção e combate a incêndios. Aparelhos, louças e metais.	5ª	03	Sexta-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou Engenharia Civil. Mestrado em área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Luminotécnica e Acústica na Arquitetura	Luz natural: fontes e efeito sobre o ser humano, critérios de conforto luminotécnico, sistema de iluminação natural – características, métodos de determinação. Iluminação artificial: materiais característicos. Projeto integração de iluminação natural e artificial – métodos de determinação e análise de economia e conservação de energia. Estudo das fontes de ruído urbano e nas edificações. Métodos de abordagens e pesquisa de clima acústico de um ambiente. Configurações urbanas e transmissão, isolamento, absorção e reverberação. Análise de projetos especiais: auditórios, hospitais, salas de reuniões, igrejas, etc.	5ª	03	Concentrado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Luminotécnica e Acústica na Arquitetura	Luz natural: fontes e efeito sobre o ser humano, critérios de conforto luminotécnico, sistema de iluminação natural – características, métodos de determinação. Iluminação artificial: materiais característicos. Projeto integração de iluminação natural e artificial – métodos de determinação e análise de economia e conservação de energia. Estudo das fontes de ruído urbano e nas edificações. Métodos de abordagens e pesquisa de clima acústico de um ambiente. Configurações urbanas e transmissão, isolamento, absorção e reverberação. Análise de projetos especiais: auditórios, hospitais, salas de reuniões, igrejas, etc.	5ª	03	Concentrado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Maquetaria	Instrumentalizar o aluno na representação espacial de projetos arquitetônicos/urbanísticos através da maquete física. A maquete como ferramenta no processo metodológico de projeto e de composição arquitetônica. Técnicas e recursos.	3ª	03	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Perspectiva Arquitetônica	Elementos fundamentais. Relação com a geometria projetiva. Perspectiva de formas arquitetônicas com dois pontos de fuga, um ponto de fuga e axonométricas. Perspectiva de interiores e perspectiva urbana. Estudo de sombras.	3ª	03	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo.
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Política e Planejamento Habitacional	Revolução Industrial, grandes cidades e a questão habitacional. Pensamento social e propostas habitacionais no século XIX. Novas técnicas de novos espaços habitacionais. Formulações conceituais e programáticas do modernismo. Habitação e localização no espaço urbano. Política habitacional nos países desenvolvidos. A problemática dos grandes conjuntos habitacionais. Política habitacional no Brasil.	5ª	03	Quarta-feira	M	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Política e Planejamento Habitacional	Revolução Industrial, grandes cidades e a questão habitacional. Pensamento social e propostas habitacionais no século XIX. Novas técnicas de novos espaços habitacionais. Formulações conceituais e programáticas do modernismo. Habitação e localização no espaço urbano. Política habitacional nos países desenvolvidos. A problemática dos grandes conjuntos habitacionais. Política habitacional no Brasil.	5ª	03	Quarta-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Programação Visual II	Construção de pranchas para apresentação de projetos arquitetônicos/urbanísticos utilizando como base elementos conceituais de desenho. Representar graficamente o projeto arquitetônico/urbanístico: linguagens gráficas, layout, diagramação, acabamento final. O cuidado com a ordenação das informações.	5ª	02	Terça-feira	M	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou Design. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Programação Visual II	Construção de pranchas para apresentação de projetos arquitetônicos/urbanísticos utilizando como base elementos conceituais de desenho. Representar graficamente o projeto arquitetônico/urbanístico: linguagens gráficas, layout, diagramação, acabamento final. O cuidado com a ordenação das informações.	5ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou Design. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
02	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Projeto Arquitetônico I	Grau de complexidade do tema: exercícios de sensibilização e agilização (estudos de casos). Análise crítica de casos. Ênfase em elementos de estruturação do espaço. Espaços setoriais residências (social, serviço, repouso). Composição espacial elementar (cozinha, banheiros, dormitórios, sala, varandas, garagem, etc). Conceitos básicos de aspectos técnicos-constructivos relacionados ao tema. Tema em nível de estudo preliminar (EP) e anteprojeto (AP).	3ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
02	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Projeto Arquitetônico III	Grau de complexidade do tema (relação usuário/entorno): envolvimento com o entorno urbano (bairro/cidade). Relação sociedade/obra arquitetônica. Informações teóricas: análise crítica e histórica do tema. Tecnologia apropriada e alternativa. Detalhes constructivos gerais/interiores. Tema em nível de estudo preliminar (EP) anteprojeto (AP)	5ª	04	Quarta-feira	M	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
02	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Projeto Arquitetônico III	Grau de complexidade do tema (relação usuário/entorno): envolvimento com o entorno urbano (bairro/cidade). Relação sociedade/obra arquitetônica. Informações teóricas: análise crítica e histórica do tema. Tecnologia apropriada e alternativa. Detalhes constructivos gerais/interiores. Tema em nível de estudo preliminar (EP) anteprojeto (AP)	5ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Tecnologia da Arquitetura I <sup>5</sup>	Características mecânicas, composição químicas e técnicas dos materiais aplicáveis ao processo construtivo: concreto armado, cerâmicos, madeiras e metálicos argamassas de revestimentos, fibrocimento, impermeabilizações, vidros e elevadores Tintas, gesso, borrachas e plásticos. Qualidade. Análise da produção artesanal x produção industrial. Análise da viabilidade técnica/econômica da edificação em relação ao espaço em que se insere. Composição do Custo Unitário Básico.	5ª	04	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Arquitetura e Urbanismo – Noturno	Tecnologia da Arquitetura I <sup>5</sup>	Características mecânicas, composição químicas e técnicas dos materiais aplicáveis ao processo construtivo: concreto armado, cerâmicos, madeiras e metálicos argamassas de revestimentos, fibrocimento, impermeabilizações, vidros e elevadores Tintas, gesso, borrachas e plásticos. Qualidade. Análise da produção artesanal x produção industrial. Análise da viabilidade técnica/econômica da edificação em relação ao espaço em que se insere. Composição do Custo Unitário Básico.	5ª	04	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Especialização na área ou afim.
01	Artes Cênicas	Elaboração de Projetos Culturais	Elaboração de projetos culturais e conhecimento das instituições e empresas fomentadoras da cultura no Brasil. Gerência de projetos.	7ª	03	Quinta-feira	N	Graduação na área das Artes. Especialização na área ou afim.
01	Artes Cênicas	Estágio Curricular Supervisionado em Artes Cênicas III	Observação do cotidiano do ensino fundamental. Construção da terceira parte do projeto de estágio no ensino fundamental: elaboração dos planos de ensino, realização da docência em classe e organizar o relatório.	7ª	04	Quarta-feira	N	Graduação na área das Artes. Especialização na área ou afim.
01	Artes Cênicas	Prática e Investigação Educativa no Ensino das Artes Cênicas II	Investigação das formas de planejamento do ensino e da aprendizagem em instituições de Educação Básica: análise dos dados, construção do relatório.	7ª	03	Terça-feira	N	Graduação na área das Artes. Especialização na área ou afim.
01	Artes Cênicas	Sonoplastia	A percepção de elementos sonoros na perspectiva da exploração e criação musical e expressão cênica. Trilhas sonoras e sonorização de movimentos e cenas. Trabalho com a paisagem sonora e exploração de timbres e fontes sonora. Exploração dos sons corporais: corpo sonoro e os sons do ambiente. Som/movimento.	7ª	03	Sábado	N	Graduação na área das Artes. Especialização na área ou afim.
01	Artes Cênicas	Teoria e Crítica do Teatro Contemporâneo	Princípios da crítica. A linguagem da crítica e da pesquisa no teatro contemporâneo. Diálogos teóricos, práticos e teórico práticos; crítica e produção teatral e outras linguagens. Crítica, resenha crítica e os meios de comunicação.	7ª	04	Sexta-feira	N	Graduação na área das Artes. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de cred.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Biomedicina	Biofísica	Compartimentos líquidos do organismo. Bioeletrogênese. Bases físicas da eletrocardiografia. Biofísica da fonação. Biofísica da audição. Biofísica da visão. Equilíbrio ácido-básico no sangue. Fundamentos de radiações ionizantes. Efeitos biológicos das radiações. Noções de circulação extracorpórea (CEC). Conceitos biofísicos de análise por imagem.	3ª	04	Sexta-feira	M	Graduação em Biomedicina ou Farmácia. Mestrado na área ou afim.
01	Biomedicina	Componente Curricular Complementar II: Perfusão Extracorpórea	Introdução à circulação extracorpórea (CEC). Histórico e desenvolvimento. Aplicações da CEC. Fisiologia da CEC. Componentes do circuito de CEC. Perfusato. Farmacologia. Anticoagulação. Complicações da CEC. Perfusões especiais.	5ª	02	Quinta-feira e Sexta-feira	V	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim.
01	Biomedicina	Estágio Supervisionado I	Desenvolver atividades que possibilitem o intercâmbio entre teoria e prática em Análises Clínicas ou área afim. Elaboração de relatório dessas atividades. Elaboração do projeto do trabalho de conclusão de curso (TCC).	7ª	08	Segunda-feira à Sexta-feira	M/V	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim.
01	Biomedicina	Fisiologia Humana II	Fisiologia urinária. Fisiologia hepática. Aparelho reprodutor masculino e feminino. Integração dos diversos mecanismos fisiológicos responsáveis pela manutenção da homeostasia e suas alterações na doença.	3ª	04	Quarta-feira	M	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim.
01	Biomedicina	Hematologia e Hemoterapia Clínica I	Conceito, sangue periférico, órgãos hematopoiéticos, hematopoiese fetal, hematogênese pós-natal, coleta de material e técnica de exame, elementos figurados, morfologia e funções, hemograma nos processos infecciosos, anemias, leucemias.	5ª	04	Terça-feira	M	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim.
01	Biomedicina	Instrumentação Biomédica	Proteção pessoal e interpessoal. Boas práticas em resíduos de serviços de saúde. Acidente ocupacional com material biológico potencialmente contaminado. Boas práticas em laboratórios e serviços de saúde. Legislação aplicada às atividades desenvolvidas nos laboratórios e serviços de saúde. Espectrofotometria, cromatografia, eletroforese, pHmetria, Introdução à biossegurança.	3ª	02	Quinta-feira	M	Graduação em Biomedicina. Mestrado em área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de cred.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Biomedicina	Patologia Geral	Introdução à patologia. Conceito de célula normal e célula patológica. Alterações celulares reversíveis e irreversíveis. Processo Inflamatório, reparação e cicatrização. Histopatologia e necropsia.	3ª	04	Segunda-feira	M	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim.
01	Biomedicina	Química Geral	Introdução à química. Ligações químicas. Variações de unidades de concentração. Cálculo de concentrações. Preparo de soluções. Diluições. Solubilidade de compostos. Equilíbrio químico e iônico. Titulometria. Estequiometria.	1ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Química ou Farmácia. Mestrado na área ou afim.
01	Ciências Biológicas	Bioquímica II	Metabolismo energético e oxirreduções biológicas. Integração e regulação metabólica.	5ª	03	Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Biológicas	Componente Curricular Complementar I: Meio Ambiente e Desenvolvimento	Percepção de meio ambiente. Relação de meio ambiente e processo de desenvolvimento. Modelos de desenvolvimento. Crise socioambiental. Organização das Nações Unidas e as conferências mundiais: histórico das questões ambientais mundiais e regionais (Conferência de Estocolmo, 1972. Declaração da Conferência das Nações Unidas sobre o meio ambiente humano. Rio 1992. Eco 1992. Declaração sobre o meio ambiente e desenvolvimento). Ecodesenvolvimento e desenvolvimento sustentável. Princípios da sustentabilidade. Agenda 21 global, brasileira e regional. Rio + 5. A Carta da Terra. Rio + 10. Protocolo de Kyoto. Relatório da ONU sobre os problemas ambientais. Sociedade de risco.	1ª	03	Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas ou área afim. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Biológicas	Parasitologia	Biologia de parasitos. Sistemática em parasitologia. Estudo teórico e prático dos principais grupos de protistas, metazoários e artrópodos transmissores e causadores de doenças ao homem. Coleta, preparação, análise e preservação de material biológico.	5ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Ciências Biológicas	Plantas Vasculares com Sementes	Biologia e sistemática de plantas vasculares com sementes: gimnospermas e angiospermas. Aspectos morfológicos, evolutivos, ecológicos e econômicos. Coleta, herborização e identificação de material com uso de chaves analíticas.	5ª	05	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas. Mestrado em Botânica ou na área afim.
01	Ciências Biológicas	Zoologia IV	Anatomia comparada, distribuição, comportamento, evolução e sistemática de vertebrata: Agnatha, Condrichthyes, Osteichthyes, Amphibia, "Reptilia", Aves e Mammalia.	5ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas. Mestrado em Zoologia ou na área afim.
01	Ciências Contábeis – MH	Auditoria Contábil I	Campo de atuação e marco legal da auditoria. Princípios, normas e técnicas de auditoria. Normas brasileiras de contabilidade pertinentes a auditoria contábil. Controles internos; planejamento, execução e avaliação dos trabalhos. Papéis de trabalho, pareceres e relatórios de auditoria contábil.	7ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – MH	Estágio Supervisionado II	Ciclo operacional; Escrituração fiscal e contábil; Encerramento do exercício, Demonstrações contábeis obrigatórias. Declarações de informações fiscais. Análise gerencial dos resultados. Relatório final do estágio.	7ª	08	Quinta-feira e Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – PZO	Análise de Custos	A técnica de utilização da margem de contribuição. Ponto de equilíbrio contábil, econômico e financeiro. Relações de custos, volume e lucro. Noções sobre custo padrão e análise das variações do material direto, mão de obra direta e custos indiretos de fabricação. Produção conjunta. Produção por ordem ou encomenda. Sistemas de custeamento da produção. Custos pro departamentos e centros de custos. Noções sobre "Mark-up" e o preço de venda. Noções sobre ABC – Custeio Baseado em Atividades.	5ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Ciências Contábeis – PZO	Contabilidade Empresaria II	Operações mercantis com apuração de tributos. Devoluções de compra e venda de mercadorias. Vendas canceladas. Resultados de exercícios futuros. Ativo permanente (Aquisição, alienação, depreciação, amortização, exaustão, leasing, consórcios e suas contabilizações). Ativo diferido. Contabilização da folha de pagamento. Elaboração das demonstrações contábeis.	3ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – PZO	Contabilidade Tributária	Impacto dos tributos nas atividades empresariais. Administração e controle dos tributos. Gestão dos incentivos e benefícios fiscais. Processos alternativos de gestão da carga tributária. Planejamento tributário nas empresas.	5ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – PZO	Práticas Contábeis I	Norms de escrituração contábil e fiscal (formalidades da escrituração, enquadramento tributário das empresas, livros contábeis e fiscais). Elaboração das demonstrações contábeis.	3ª	02	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – PZO	Práticas Contábeis II	Declarações de informações contábeis e fiscais através de sistemas informatizados. Preenchimento de declarações de informações acessórias.	5ª	02	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – PZO	Sistemas de Informações Contábeis	Sistemas de informações contábeis. Visão sistêmica aplicada à contabilidade. Gerenciamento da empresa. Sistemas operativos da empresa e os sistemas contábeis.	5ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Contabilidade Tributária	Impacto dos tributos nas atividades empresariais. Administração e controle dos tributos. Gestão dos incentivos e benefícios fiscais. Processos alternativos de gestão da carga tributária. Planejamento tributário nas empresas	5ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Auditoria Contábil I	Campo de atuação e marco legal da auditoria. Princípios, normas e técnicas de auditoria. Normas brasileiras de contabilidade pertinentes a auditoria contábil. Controles internos; planejamento, execução e avaliação dos trabalhos. Papéis de trabalho, pareceres e relatórios de auditoria contábil.	7ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Ciências Contábeis – SMO	Componente Curricular Complementar I: Planejamento Tributário	Administração e controle de tributos e contribuições. Gestão de incentivos e benefícios fiscais. Planejamento tributário nas empresas: elisão e evasão fiscal	7ª	02	Sábado	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Contabilidade Pública I	Administração pública. Planejamento na administração pública. Serviço público. Contabilidade pública: Conceito, usuários, finalidades e legislação básica aplicada. Orçamento público: Crédito orçamentário e adicional. Receita e despesa. Regime de adiantamento. Licitações. Patrimônio público. Escrituração contábil: Plano de contas, lançamentos contábeis e balancetes de verificação.	4ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Contabilidade Pública II	Escrituração contábil. Balanços públicos. Controle interno e externo	5ª	02	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Estágio Supervisionado II	Ciclo operacional; Escrituração fiscal e contábil; Encerramento do exercício, Demonstrações contábeis obrigatórias. Declarações de informações fiscais. Análise gerencial dos resultados. Relatório final do estágio.	7ª	08	Segunda-feira e Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim. Experiência comprovada em escritório de Contabilidade.
01	Ciências Contábeis – SMO	Práticas Contábeis I	Normas de escrituração contábil e fiscal (formalidades da escrituração, enquadramento tributário das empresas, livros contábeis e fiscais). Elaboração das demonstrações contábeis.	3ª	02	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim. Experiência comprovada em escritório de Contabilidade.
01	Ciências Contábeis – SMO	Práticas Contábeis II	Declarações de informações contábeis e fiscais através de sistemas informatizados. Preenchimento de declarações de informações acessórias.	5ª	02	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim. com experiência comprovada em escritório de Contabilidade.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Design - SMO	Componente Curricular Complementar III: Mecânica e Mecanismos	Estudo do comportamento mecânico do corpo rígido fornecendo subsídios básicos para projeto em design. Estudo e aplicação de elementos de máquinas e sistemas de transmissão de movimento voltados ao projeto de design.	7ª	02	Quarta-feira	N	Graduação em Design, Design de Produto, Administração ou área afim. Especialização na área ou afim.
01	Design - SMO	Computação Gráfica III	Utilização de softwares para representação de projetos.	7ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Design ou Arquitetura. Especialização na área ou afim. Experiência comprovada do software StudioMax 3D.
01	Design - SMO	Design e Sustentabilidade	Estudo, compreensão e aplicação dos conteúdos teórico-práticos relacionados ao desenvolvimento de projetos em design ecológicos. Leituras e análises crítico-reflexivas sobre o papel do designer nas questões relativas à preservação do meio ambiente e ao desenvolvimento de produtos e serviços sustentáveis	7ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Design. Mestrado na área ou afim.
01	Design - SMO	Empreendedorismo e Design	Noções gerais de administração e empreendedorismo. Perfil do empreendedor. As pequenas e médias empresas e as empresas familiares: características e alternativas. Oportunidades de mercado. Mercado local x mercado globalizado. A economia informal e o empreendedorismo. Plano de negócios. Como empreender um escritório de Design: as relações interpessoais, a infraestrutura, os investimentos, os serviços, os clientes.	7ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Administração.
01	Design - SMO	Laboratório de Criatividade	Estudos de técnicas de modelagem tridimensional de formas livres e geométricas em papel, isopor, metal e outros materiais, com vistas ao desenvolvimento da criatividade e a solução de problemas.	1ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Design, Desenho Industrial, Design Gráfico ou em Arquitetura. Mestrado.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Design - SMO	Metodologia da Pesquisa	Ciência: natureza, objetivos e características. Métodos e técnicas de pesquisa científica. Etapas da pesquisa científica. Formulação do problema ou hipótese. Coleta, análise e interpretação dos dados. Elaboração do projeto de monografia/pesquisa.	7ª	02	Quarta-feira	N	Mestrado.
01	Design - SMO	Projeto VI	Desenvolvimento de projeto em design de produto a partir do emprego de metodologias projetuais. Construção de modelos de alta complexidade. Realização de testes, ensaios e simulação visando averiguação dos requisitos e parâmetros projetuais. Registro e apresentação do projeto a partir de pranchas e textos dissertativos. Defesa oral de projeto com uso de recursos gráfico-visuais.	7ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Design. Mestrado na área ou afim.
01	Direito – MH	Direito Constitucional II	Organização do Estado. Organização dos Poderes. Defesa do Estado e das Instituições Democráticas. Tributação e Orçamento. Ordem Econômica e Financeira. Ordem social. Perspectivas do Direito Constitucional.	4ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito – MH	Direito Internacional	Direito Internacional Público: sujeitos, tratados, solução de litígios, soberania, nacionalidade, direitos humanos, organizações internacionais, condição jurídica dos estrangeiros. Direito Comunitário: Mercosul, União Européia, Nafta, Alca. Direito Internacional Privado: estrutura das normas, preceitos básicos, arbitragem internacional, aplicação do direito estrangeiro no processo, competência, homologação de sentença estrangeira.	6ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito – MH	Direito Penal IV	Dos Crimes contra Administração Pública. Crimes contra a Fé Pública. Das Contravenções. Leis Penais Especiais.	6ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito – PZO	Direito de Família	A proteção constitucional à família. Casamento e união estável: efeitos pessoais, patrimoniais e dissolução. O vínculo de parentesco e o direito de filiação. Institutos de proteção: guarda, adoção, tutela e curatela. Alimentos. Proteção ao idoso.	5ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Direito – PZO	Direito Penal I	Conceito. Histórico. Escolas penais. Fontes do direito penal. Norma penal. Do crime. Do fato típico. Da tentativa. Da antijuridicidade. Da culpabilidade. Perspectivas do direito penal.	3ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito – PZO	Direito Processual Penal I	Do Processo Penal. Da norma processual. Da persecução criminal. Da fase policial (inquérito policial e termo circunstanciado). Da ação penal. Da ação penal pública. Ação penal privada. Da jurisdição. Da competência. Questões e processos incidentes. Exceções. Conflitos. Ação civil "ex-delicto."	7ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito – SMO	Deontologia Jurídica – Turma B	Deontologia no âmbito das diversas profissões jurídicas: advogado, juiz e promotor de justiça.	3ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito – SMO	Direito Contratual	Introdução ao estudo das espécies contratuais. Contratos regulados pelo Código Civil. Contratos especiais (legislação esparsa).	6ª	04	Quarta-feira	M	Graduação em Direito. Mestrado em Direito.
01	Direito – SMO	Direito Previdenciário – Turma A	A Previdência e Assistência. História da Previdência. Benefícios, finalidade e princípios da Previdência Social. Conseqüências. Doutrinas e Jurisprudência da Previdência Social.	9ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Direito. Especialização.
01	Direito – SMO	Direito Processual Civil III	Atividade substitutiva da jurisdição no processo de execução. Pretensão executória. Títulos executivos judiciais e extrajudiciais. Competência do juízo para a execução. Procedimentos na ação executória. Embargos do devedor e matéria de defesa. Liquidação de sentença. Execução provisória. Fase expropriatória de bens (avaliação, arrematação, adjudicação, remição, embargos à arrematação e à adjudicação). Pagamento ao credor. Execução para entrega de coisa certa e incerta. Execução das obrigações de fazer e não fazer. Execução por quantia certa contra devedor solvente. Suspensão e extinção do processo de execução. Insolvência.	6ª	04	Segunda-feira	M	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Direito – SMO	Teoria Geral do Processo – Turma A	Modos de aplicação da ordem jurídica: autotutela, heterotutela e jurisdição. Princípios gerais do direito processual. Norma processual, objeto, natureza, fontes, eficácia no tempo e no espaço, interpretação. Trilogia processual: jurisdição, ação e processo. Direito Processual Constitucional. Técnicas alternativas de resolução de conflitos: noções de mediação e arbitragem.	3ª	08	Sexta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito – SMO	Teoria Geral do Processo – Turma B	Modos de aplicação da ordem jurídica: autotutela, heterotutela e jurisdição. Princípios gerais do direito processual. Norma processual, objeto, natureza, fontes, eficácia no tempo e no espaço, interpretação. Trilogia processual: jurisdição, ação e processo. Direito Processual Constitucional. Técnicas alternativas de resolução de conflitos: noções de mediação e arbitragem.	3ª	08	Segunda-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Educação Física	Atividades Aquáticas II	Processo pedagógico dos estilos de crawl, costas, peito e borboleta. Prática pedagógica sob a orientação e supervisão docente, compreendendo atividades de observação dirigida ou experiências de ensino.	7ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Educação Física. Especialização em Educação Física ou área afim.
01	Educação Física	Componente Curricular Complementar IV – Nutrição e Atividade Física	Aspectos nutricionais voltados à atividade física para crianças, adolescentes, adultos e populações especiais. Alterações bioquímicas e fisiológicas que ocorrem durante a atividade física relacionando-as com necessidades nutricionais decorrentes desse estado. Avaliação do estado nutricional de indivíduos que realizam atividade física e educação alimentar. Suplementos nutricionais.	7ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Educação Física. Especialização em Educação Física ou área afim.
01	Educação Física	Esportes Coletivos V – Handebol	Histórico. Regras. Fundamentos do jogo de Handebol. Sistemas básicos. Dimensões sócio-educativas da modalidade. Prática pedagógica sob a orientação e supervisão docente, compreendendo atividades de observação dirigida ou experiências de ensino.	7ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Educação Física. Especialização em Educação Física ou área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Educação Física	Estágio Curricular Supervisionado IV	Observação da realidade escolar e elaboração do projeto de docência. Docência em Educação Física na Educação Infantil. Socialização das experiências.	7ª	3,5	Sábado	D	Graduação em Educação Física. Especialização em Educação Física ou área afim.
01	Educação Física	Medidas e Avaliação em Atividade Física I	Antropometria; Padronização de medidas; Métodos; Testes de avaliação física.	5ª	4	Sexta-feira	N	Graduação em Educação Física. Especialização em Educação Física ou área afim.
01	Educação Física	Planejamento e Organização de Eventos da Educação Física	Projetos esportivos. Funções administrativas, direção e controle de eventos esportivos. Análise de estruturas organizacionais esportivas dos setores públicos e privados. Prática pedagógica sob a orientação e supervisão docente, compreendendo atividades de observação dirigida ou experiências de ensino.	7ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Educação Física. Especialização em Educação Física ou área afim.
01	Educação Física	Trabalho de Pesquisa II – TP II	Desenvolvimento do projeto de pesquisa e elaboração do relatório final, realizado na educação física da educação básica.	7ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Educação Física. Especialização em Educação Física ou área afim.
01	Enfermagem	Saúde da Criança e do Adolescente II <sup>3</sup>	Patologia e fisiologia: Principais intercorrências na infância: afecções respiratórias, doença diarreica aguda, desidratação, desnutrição e anemia.	5ª	02	Segunda-feira	N	Graduação em Medicina ou Graduação em Enfermagem e Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Ética e Sociedade – Parte 1	Ética e Moral, Relações de Poder, Axiologia, ANTROPOLOGIA: Visão holística de Homem e sociedade, questões de gênero.	7ª	04	Quinta-feira – Turma A Sexta-feira – Turma B	N	Graduação em Filosofia, ou na Área das Ciências Humanas e Sociais. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Ética e sociedade – Parte 2	SOCIOLOGIA: Teorias de sociedade, Papel social do enfermeiro e representações sociais; perspectivas do enfermeiro na atualidade.	7ª	04	Quinta-feira – Turma A Sexta-feira – Turma B	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Exercício Profissional	Fundamentos de deontologia, ética profissional e suas implicações legais. Código de ética da enfermagem. Entidades de Classe. Reflexão sobre os aspectos éticos envolvidos nas questões relativas à privacidade e confidencialidade na profissão.	3ª	03	Terça –feira	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Enfermagem	Fundamentos Teóricos do Cuidado de Enfermagem	O processo de enfermagem e sua aplicabilidade na prática profissional: diretrizes das etapas operacionais e relações entre as mesmas. Os sistemas de classificação em enfermagem no contexto do processo de enfermagem. Desenvolvimento do pensamento crítico na enfermagem.	3ª	03	Segunda-feira	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Gestão de Serviço de Assistência Primária	ADMINISTRAÇÃO: Aplicação das teorias de administração no processo e programação para implantação de ações de assistência à saúde da população, segundo princípios dos serviços básicos de saúde. Funções administrativas do enfermeiro. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO: Noções de planejamento. Processo decisório. Gestão de recursos: Organização e gerenciamento das instituições a nível primário. A política de recursos humanos. Controle e avaliação. COMUNICAÇÃO: Liderança. Processo de comunicação.	7ª	06	Terça-feira – Turma A Quarta-feira – Turma B	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Gestão de Serviço de Assistência Secundária e Terciária	ADMINISTRAÇÃO: Noções de arquitetura e organização administrativa do hospital. Estudo dos princípios, elementos e teorias da administração. Aplicação dos processos e métodos da administração dos serviços de enfermagem na assistência secundária e terciária. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO: O hospital no contexto da assistência à saúde. GESTÃO DE RECURSOS: Política assistencial, de pessoal e material. COMUNICAÇÃO: Sistema de informação, controle e avaliação.	7ª	06	Segunda-feira – Turma A Quinta-feira – Turma B	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	História da Enfermagem	A Enfermagem no contexto histórico, social, econômico e político. Processo de trabalho em saúde, atuação do enfermeiro na equipe, relações de poder e gênero, campos de atuação do enfermeiro, entidade de classe.	1ª	02	Quinta-feira	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Enfermagem	Metodologia da Pesquisa	Resumo e crítica de trabalhos científicos. Pesquisa científica aplicada a enfermagem. Etapas para o desenvolvimento de uma pesquisa; treinamento para elaboração de projetos e relatórios técnicos e de pesquisa.	7ª	04	Sexta-feira – Turma A Terça-feira – Turma B	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Morfofisiologia I <sup>1</sup>	Fisiologia: Fisiologia celular, fisiologia dos sistemas: linfático, nervoso, músculo-esquelético, cárdio-respiratório e do sangue.	1ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim.
01	Enfermagem	Morfofisiologia III Biofísica <sup>2</sup>	Biofísica: estudo dos princípios físicos que regem os mecanismos biológicos. Compreensão dos mecanismos físicos utilizados pelos diversos órgãos e sistemas do organismo e sua relação com fisiologia humana.	3ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim.
01	Enfermagem	Morfofisiologia III Parasitologia <sup>2</sup>	Parasitologia: estudo geral dos protozoários, helmintos, artrópodes e vetores. Patogenia, epidemiologia, diagnóstica e profilaxia das doenças causadas por estes parasitas.	3ª	02	Quinta-feira	N	Graduação em Farmácia-bioquímica. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Prática Integrativa VII	ENFERMEIRO E A GESTÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE (pesquisa e análise crítica dos diversos papéis desenvolvidos pelos enfermeiros na área administrativa). Orientações complementares para o TCC.	7ª	02	Terça-feira – Turma A Quarta-feira – Turma B	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Produção de Texto	Teoria do texto: redação, fatores pragmáticos da textualidade: coesão e coerência. Análise de textos: compreensão, interpretação e discussão de conteúdos. Transcrição metódica do pensamento, aspectos fundamentais da correta construção frasal. Enunciado oral: desempenho oral ordenado e fluente.	7ª	04	Sexta-feira – Turma A Terça-feira – Turma B	N	Graduação na área de Letras. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Psicologia Aplicada à Enfermagem	Estudo do desenvolvimento humano e aprendizagem; aspectos psicológicos do indivíduo e dos grupos; relação profissional-cliente. O componente psicológico no homem sadio e no processo de enfermidade.	7ª	04	Sábado – Turmas A e B	M	Graduação em Psicologia. Mestrado em Psicologia.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Enfermagem	Relação Interpessoal	Conceito de relações humanas e profissionais. Fundamentos do comportamento humano. Relação Enfermeiro paciente. Relação enfermeiro e equipe multidisciplinar. Humanização do atendimento no cuidado de enfermagem.	3ª	03	Quinta-feira	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Relação Interpessoal	Conceito de relações humanas e profissionais. Fundamentos do comportamento humano. Princípio de bioética. Relação Enfermeiro paciente. Relação enfermeiro e equipe multidisciplinar. Humanização do atendimento no cuidado de enfermagem.	7ª	06	Quarta-feira – Turma A Segunda-feira – Turma B	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Saúde da Mulher II <sup>4</sup>	Assistência de enfermagem em ginecologia e obstetrícia hospitalar. Sistematização da assistência de enfermagem no período puerperal considerando o binômio mãe-filho e aleitamento materno: cuidado da mulher no ciclo grávido- puerperal, e/ou com intercorrências comuns específicas. Mecanismos e fases do trabalho de parto e pós-parto; medidas de detecção e prevenção de riscos para mãe e a criança. Cuidados ao recém nascido. Amamentação, alojamento conjunto, sexualidade e direitos reprodutivos, planejamento familiar.	5ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Engenharia de Alimentos - SJC	Desenho Técnico I	Letreiros. Traçados: retas, curvas, paralelas, circunferência. Vistas ortográficas. Escolha de vistas. Perspectivas. Omissão de vistas. Cotagem. Cortes e secções. Relações entre cotas, vistas e cortes e o desenho de fluxogramas, de equipamentos e de layout de processos.	7ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Engenharia Civil. Especialização.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Engenharia de Alimentos - SJC	Estatística Aplicada	Estatística descritiva. Teoria da probabilidade. Variáveis aleatórias unidimensionais. Amostragem e distribuições. Estimacão de parâmetros. Testes não paramétricos. Análise de variância. Variabilidade. Ferramentas estatísticas para conhecer a variabilidade. Distribuies contínuas e discretas. Testes de hipóteses. Estimacão. Técnicas de amostragem. Desenho experimental, delineamento experimental, bordadura. Análise de variância, teste T, qui quadrado, testes de de separaco de médias (Dundan, SNK, Tukey, etc.)	7ª	04	Sábado	M	Graduao em Matemática. Especializao em Matemática ou área afim.
01	Engenharia de Alimentos - SJC	Físico-Química II	Cinética química. Determinaco de ordem. Catálise. Fotoquímica. Aspectos fenomenológicos. Isotermas de adsoro termodinâmica e cinética de absoro de umidade. Transporte de umidade através de membrana. Eletroquímica inica. Eletroquímica eletródica. Físico-química de superfície. Propriedades de líquidos e sólidos: tensão superficial, viscosidade. Propriedades coligativas dos alimentos. Estudo de sistemas químicos	7ª	04	Sexta-feira	N	Graduao em Engenharia de Alimentos. Especializao.
01	Engenharia de Alimentos - SJC	Instrumentaco e Controle de Processos	Introduo: automaco e regulaco automática. Tomadas de impulso: medio de pressão, temperatura, vazão e nível. Transmissores. Reguladores. Dispositivos de indicao e registro. Válvulas de regulaco. Regulaco automática: características estticas e dinâmicas do processo, do controlador e do elemento final.	7ª	03	Sábado	V	Graduao em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química. Especializao.
01	Engenharia de Alimentos - SJC	Laboratório de Fluidos e Calor	Experiências em Laboratório de caráter interdisciplinar, envolvendo medidas e interpretao de resultados, nos domínios de transferência de momentum e calor.	7ª	02	Quinta-feira	N	Graduao em Engenharia de Alimentos, Engenharia Química ou Engenharia Mecânica. Especializao.
01	Engenharia de Alimentos - SJC	Mecânica dos Fluidos	Esttica dos fluidos. Princípios de conservao de massa, momentum e energia. Equaes gerais do escoamento de fluidos. Análise dimensional e similaridade. Teoria da camada limite. Escoamento em dutos.	7ª	04	Segunda-feira	N	Graduao em Engenharia Mecânica. Especializao.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Engenharia de Alimentos - SJC	Processamento de Frutas e Hortaliças	Recepção da matéria prima, limpeza e seleção. Processamento. Controle de qualidade. Produtos industrializados. Embalagens utilizadas. Aproveitamento dos resíduos. Equipamentos, especificações. Fluxograma. Cálculos dos rendimentos e custos industriais. Fabricação de sucos.	7ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Agronomia ou Engenharia de Alimentos. Mestrado na área de Alimentos.
01	Engenharia de Alimentos – SMO	Desenho Técnico I	Introdução ao desenho técnico, Materiais de desenho, Normas técnicas, Projeções, cortes e perspectivas, Escala e dimensionamento; Desenho arquitetônico: representações, planta baixa, cortes, elevações, planta de localização, planta de situação e especificações;	1ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Engenharia Civil. Especialização.
01	Engenharia de Alimentos – SMO	Introdução à Engenharia de Alimentos	Distinção entre ciência dos alimentos, tecnologia de alimentos e engenharia de alimentos. Competências e atribuições do Engenheiro de Alimentos. Alimentos: matérias primas, alimentos industrializados e qualidade nutricional. Operações unitárias utilizadas na indústria de alimentos. Princípios gerais de conservação de alimentos. Realidade brasileira do Engenheiro de Alimentos.	1ª	02	Sábado	M	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Agronomia. Mestrado na área de alimentos.
01	Engenharia de Alimentos – SMO	Introdução ao Cálculo	Conjuntos numéricos. Equações e inequações. Exponenciação e radiciação. Equações exponenciais. Determinantes e sistemas lineares. Relações entre matrizes e determinantes.	1ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Matemática. Especialização em Matemática ou área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Engenharia de Alimentos – SMO	Microbiologia de Alimentos	Introdução a Microbiologia de alimentos. Microbiologia da água. Termobacteriologia. Microorganismos de importância dos principais grupos de alimentos. Fontes de contaminação microbiana de alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de microrganismos em alimentos. Deterioração microbiana. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos de conservação. Papel dos microrganismos na produção de alimentos. Qualidade microbiológica dos alimentos. Higiene, normas e avaliação microbiológica. Microrganismos e Saúde Pública: toxinfecções alimentares. Análise microbiológica de alimentos.	3ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Agronomia. Mestrado na área de Alimentos.
01	Psicologia – PZO	Psicologia Social	História e principais teorias da psicologia social, campo de conhecimento e intervenção da psicologia social, constituição social do ser humano, visão histórica e evolutiva sobre o comportamento social. Comportamento social interpessoal.	3ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Psicologia. Especialização na área ou afim.
01	Psicologia – SMO	Estágio Supervisionado I	Práticas Supervisionadas em Psicologia da Saúde	9ª	04	Quarta-feira	M	Graduação em Psicologia. Mestrado em Psicologia.
01	Psicologia – SMO	Tópicos Avançados em Psicologia da Saúde I	Prevenção e saúde do idoso. Estrutura e dinâmica do funcionamento psíquico do idoso. O idoso como perpetuador de cultura. Lazer na terceira idade. Perdas e lutos.	9ª	04	Segunda-feira	M	Graduação em Psicologia. Mestrado em Psicologia.
01	Psicologia – SMO	Tópicos Avançados em Psicologia da Saúde II	Principais abordagens sobre saúde mental e trabalho (estresse, psicopatologia/ psicodinâmica do trabalho e epidemiológica). Segurança no trabalho e o papel do psicólogo na prevenção de acidentes. Qualidade de vida no trabalho. Desemprego e a saúde do trabalhador. Políticas públicas em saúde do trabalhador.	9ª	04	Quinta-feira	M	Graduação em Psicologia. Mestrado em Psicologia ou área afim.
01	Psicologia – SMO	Tópicos Avançados em Psicologia da Saúde III	Prevenção, primária, secundária e terciária em saúde mental.	9ª	04	Terça-feira	M	Graduação em Psicologia. Mestrado em Psicologia.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Serviço Social	Estágio Supervisionado de Serviço Social III	Execução do Plano de Intervenção de Estágio. Proposição de estratégias teórico-metodológicas, ético-políticas e técnico-operativas de ação profissional. Sistematização da prática. Oficinas de orientação pedagógica e núcleos temáticos. Elaboração do Projeto de Pesquisa para construção do TCC.	7ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Serviço Social. Mestrado em Serviço Social ou área afim.
01	Serviço Social	Oficina de Prática em Serviço Social I	A Unoesc – Universidade do Oeste de Santa Catarina – no contexto universitário: tríplex dimensão, constituição e espaço sócio-político e cultural. O Curso de Serviço Social e sua política de formação profissional. As expressões da questão social e o Serviço Social: mercado de trabalho, funções, organização da categoria e legislação profissional.	1ª	03	Quarta-feira	N	Graduação em Serviço Social. Mestrado em Serviço Social ou área afim.
01	Sistemas de Informação	Desenvolvimento de Jogos (CCC III)	Histórico do desenvolvimento de jogos. Fundamentos para o desenvolvimento de jogos. Ferramentas para o desenvolvimento de jogos. Desenvolvimento de jogos para dispositivos móveis. Desenvolvimento de um jogo.	9ª	04	Sexta-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.
01	Sistemas de Informação	Engenharia de Software II	Metodologias de modelagem de sistemas orientada a objetos. Testes. Documentação. Modelagem para WEB.	5ª	04	Terça-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.
01	Sistemas de Informação	Filosofia das Relações Humanas nas Sociedades Informatizadas	A relação homem - máquina. A noção de corpo e inteligência. As bases filosóficas e antropológicas do real e do virtual. Ciberespaço e cibercultura. Valores e relações humanas na sociedade informatizada.	9ª	02	Segunda-feira	N	Graduação e Especialização em Filosofia ou na área das Ciências Humanas e Sociais.
01	Sistemas de Informação	Funções Empresariais de Sistemas de Informação	Interação entre as funções empresariais básicas e os Sistemas de Informação	3ª	04	Terça-feira	N	Graduação e Especialização em Administração ou área afim.
01	Sistemas de Informação	Programação para Dispositivos Móveis (Tópicos Especiais II)	Tecnologias e frameworks para desenvolvimento de aplicações para dispositivos móveis. Conectividade. Desenvolvimento de uma aplicação.	9ª	04	Terça-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.
01	Sistemas de Informação	Programação para Internet (Tópicos Especiais I)	Tecnologias para desenvolvimento de hipertextos. Desenvolvimento de aplicações para internet	5ª	04	Sexta-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Sistemas de Informação	Redes de Computadores I	Objetivos, Classificação, Componentes Básicos de Redes de Computadores. Camadas e seus protocolos. Protocolos. Modelos de Referência OSI/ISO, TCP/IP. Práticas de laboratório	5ª	04	Quinta-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.
01	Sistemas de Informação	Sistemas Distribuídos	Objetivos e caracterização de sistemas distribuídos. Modelos de computação distribuída e paralela. Comunicação em sistemas distribuídos, chamada de procedimentos remotos. Aspectos de sincronização em sistemas distribuídos. Transações e controle de concorrência. Estrutura do software: Componentes e suas interconexões. Desenvolvimento de aplicações. Sistemas Operacionais distribuídos	7ª	04	Quarta-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.
01	Tecnologia em Design de Moda	Modelagem Informatizada	Sistemas de CAD/CAM para a indústria do vestuário. Digitalização e plotagem de moldes. Desenvolvimento e gradação de modelagem utilizando sistemas computacionais. Planejamento de enfeitos, encaixes e execução de riscos.	5ª	04	Quinta-feira	N	Graduação na área Têxtil, Vestuário, Moda ou área afim.
01	Tecnologia em Design de Moda	Prática Avançada de Desenvolvimento de Coleção	Estudo de metodologia projetual aplicada em coleções de moda. Planejamento de coleção. Desenvolvimento de modelagens e de peças piloto. Apresentação da coleção e peças piloto desenvolvidas.	5ª	06	Segunda-feira	N	Graduação na área Têxtil, Vestuário, Moda ou área afim. Especialização na área de Moda.
01	Tecnologia em Design de Moda	Vitrinismo e Produção de Moda	Princípios fundamentais da produção de eventos de moda para apresentação de coleções de vestuário. Tipos de eventos e formas de organização. Comunicação visual do produto. Vitrinismo: conceitos, objetivos e funções.	5ª	04	Quarta-feira	N	Graduação na área Têxtil, Vestuário, Moda ou área afim. Especialização na área de Moda.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – PZO	Fundamentos de Administração em Gestão Ambiental	Bases históricas para a evolução das teorias administrativas. Abordagens clássicas, humanistas, estruturalistas, sistêmicas, comportamentais e contingências. Habilidades administrativas. As funções administrativas de planejamento, organização, direção e controle.	1ª	02	Quarta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – PZO	Gestão de Solos	Formação do solo propriedades e matéria orgânica. Organismos do solo. Fatores e mecanismos da erosão. Planejamento conservacionista e potencial de uso dos solos. Manejo do solo e a sustentabilidade agrícola. Indicadores de qualidade do solo. Utilização do solo como destino final de resíduos orgânicos. Manejo sustentável de microbacias. Práticas conservacionistas. Sistemas de cultivo. Legislação e licenciamento no parcelamento e uso do solo.	3ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – PZO	Hidrologia	Ciclo Hidrológico. Balanço Hídrico. Bacias Hidrográficas. Escoamento superficial e subterrâneo. Aquíferos e aquífugos. Rios efluentes e influentes. Transporte e deposição de sedimentos. Águas subterrâneas. Reaproveitamento e reuso da água.	1ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Agronomia. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – PZO	Perícia Ambiental	Elaboração e redação de laudos, relatórios e avaliações. Análise de avaliações judiciais e técnicas. Perícias e processos judiciais. Jurisdição, ação e processo. Importância e admissibilidade da perícia ambiental. Direitos e deveres processuais dos peritos e assistentes técnicos.	5ª	02	Quinta-feira	N	Graduação em Direito ou Agronomia. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – PZO	Sistema de Informações Aplicados à Gestão Ambiental	Tecnologia de informação. Tendências e aplicações dos sistemas de informação. O uso da internet. Sites. Noções de softwares aplicados de sistemas de gestão ambiental.	3ª	02	Quinta-feira	N	Graduação em Informática. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	Gestão de Solos	Formação do solo propriedades e matéria orgânica. Organismos do solo. Fatores e mecanismos da erosão. Planejamento conservacionista e potencial de uso dos solos. Manejo do solo e a sustentabilidade agrícola. Indicadores de qualidade do solo. Utilização do solo como destino final de resíduos orgânicos. Manejo sustentável de microbacias. Práticas conservacionistas. Sistemas de cultivo. Legislação e licenciamento no parcelamento e uso do solo.	3ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	Hidrologia	Ciclo Hidrológico. Balanço Hídrico. Bacias Hidrográficas. escoamento superficial e subterrâneo. Aquíferos e aquíferos. Rios efluentes e influentes. Transporte e deposição de sedimentos. Águas subterrâneas. Reaproveitamento e reuso da água.	1ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Agronomia. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	Perícia Ambiental	Elaboração e redação de laudos, relatórios e avaliações. Análise de avaliações judiciais e técnicas. Perícias e processos judiciais. Jurisdição, ação e processo. Importância e admissibilidade da perícia ambiental. Direitos e deveres processuais dos peritos e assistentes técnicos.	5ª	02	Quinta-feira	N	Graduação em Direito ou Agronomia. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	Sistema de Informações Aplicados à Gestão Ambiental	Tecnologia de informação. Tendências e aplicações dos sistemas de informação. O uso da internet. Sites. Noções de softwares aplicados de sistemas de gestão ambiental.	3ª	02	Quinta-feira	N	Graduação em Informática. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Produção do Vestuário	Desenho Técnico de Moda	Introdução e classificação do desenho. Normas técnicas, escalas, noções de geometria plana, vistas ortogonais e planificação dos sólidos.	1ª	04	Segunda-feira	N	Graduação na área Têxtil, Vestuário, Moda ou área afim. Especialização em Moda.
01	Tecnologia em Produção do Vestuário	História da Indumentária e da Moda	Origem sócio-econômica e cultural da indumentária. O homem primitivo. As primeiras indumentárias. História e evolução. Tendências e ideologias da moda. Moda, comportamento e mídia. Moda do século XX.	1ª	04	Quarta-feira	N	Graduação na área Têxtil, Vestuário, Moda, Artes ou área afim. Especialização em Moda.
01	Tecnologia em Produção do Vestuário	Metodologia Científica	Investigação a cerca do conhecimento em particular da ciência., análise dos procedimentos técnicos e metodológicos da preparação, execução e apresentação de pesquisa científica. Estudo das partes constitutivas de projetos/relatórios e trabalhos científicos de acordo com as normas da ABNT. Formas de disseminação do conhecimento científico.	1ª	02	Sexta-feira	N	Mestrado na Área das Ciências Humanas e Sociais.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Tecnologia em Produção do Vestuário	Produção de Textos	Comunicação: elementos do processo. Signo: signifiante e significado. Texto: noção de texto, contexto, intertexto e gêneros textuais. Pontuação. Dificuldades mais freqüentes da Língua Portuguesa. Leitura, compreensão, interpretação, análise e síntese de textos. Produção de textos descritivos e narrativos.	1ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Letras. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Produção do Vestuário	Tecnologia da Modelagem I	Histórico da modelagem. Funções profissionais na área de modelagem. Antropometria. Análise dos componentes de peças do vestuário. Técnicas e métodos, planificação e outros. Medidas padrão para modelagem. Traçado básico de moldes do vestuário (saias, calças e blusas); e moldes modificados.	1ª	04	Terça-feira	N	Graduação na área Têxtil, Vestuário, Moda ou área afim. Especialização em Moda.
01	Tecnologia em Produção do Vestuário	Tecnologia de Treinamento Operacional I	Conhecimento de máquinas de costura reta: nomenclatura, finalidade, características, passamento das linhas superior e inferior, troca de agulha, regulagem e operação. Montar e elaborar peças com a seqüência operacional. Desenvolver a segurança e higiene no ambiente produtivo.	1ª	04	Quinta-feira	N	Graduação na área Têxtil, Vestuário, Moda ou área afim.
01	Tecnologia em Sistemas para Internet	Comércio Eletrônico	Modelos de Comércio Eletrônico. Comércio Eletrônico e o Ambiente Empresarial. Aspectos de Comércio Eletrônico. Linguagens e Ambientes apropriados. Estrutura de Análise de Comércio Eletrônico. Situação Atual e Tendências.	5ª	04	Segunda-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.
01	Tecnologia em Sistemas para Internet	Empreendedorismo	Empreendedorismo, histórico, conceitos e importância. Características do empreendedor. O processo empreendedor. Identificação e avaliação de oportunidades de negócio. Empreendedorismo e inovação. As pequenas e médias empresas, características e importância. Plano de negócios, conceitos e etapas de um plano de negócios. Desenvolvimento de um plano de negócios.	5ª	04	Sexta-feira	N	Graduação e Especialização em Administração ou área afim.
01	Tecnologia em Sistemas para Internet	Fundamentos de Sistemas Operacionais	Visão de Sistemas Operacionais. Arquitetura e Princípios Operacionais dos Sistemas Operacionais. Utilização de sistemas operacionais livres e proprietários.	1ª	04	Segunda-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Tecnologia em Sistemas para Internet	Infra-estrutura para Web	Servidor de páginas Web, FTP, SSH. DNS. Ferramentas de código aberto para a gerência de infra-estrutura. Sistemas Operacionais voltados para estrutura de serviços Web. Estudos de caso.	5ª	04	Terça-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.
01	Tecnologia em Sistemas para Internet	Metodologia da Pesquisa	Noções básicas de pesquisa. Tipos de pesquisa. Etapas de formação do projeto de pesquisa. Construção de um projeto de pesquisa ligado à área seguido do relatório, conforme normas da ABNT.	5ª	02	Concentrado	N	Mestrado.
01	Tecnologia em Sistemas para Internet	Programação Básica para Ambiente Web	Histórico da Internet, WWW e multimídia. Organização da internet no Brasil e no mundo. Desenvolvimento e formatação de páginas para a Internet.	1ª	02	Quinta-feira	N	Graduação e Mestrado em Informática ou área afim.
01	Tecnologia em Sistemas para Internet	Programação para Dispositivos Móveis	Fundamentos da computação móvel, protocolos e plataformas para computação móvel; Integração e compatibilidade de aplicações entre plataformas. Visão geral de linguagens, toolkits e ferramentas para desenvolvimento de aplicações móveis. Desenvolvimento de aplicativos.	5ª	04	Quinta-feira	N	Graduação e Especialização em Informática ou área afim.
01	Tecnologia em Sistemas para Internet	Projeto Profissional I	Construção e aprovação da proposta de projeto profissional seguido de seu desenvolvimento.	5ª	06	Quarta-feira	N	Graduação e Mestrado em Informática ou área afim.

<sup>1</sup> O componente curricular de **Morfofisiologia I** forma um módulo com um total de 13 créditos – 195 horas. Fazem parte deste módulo: Anatomia (5créditos), Fisiologia (4créditos), Biologia (2créditos), e histologia (2créditos), que serão trabalhadas com cargas horárias específicas, dentro da perspectiva da matriz integrativa.

<sup>2</sup> O componente curricular de **Morfofisiologia III** forma um módulo com um total de 06 créditos – 90 horas. Fazem parte deste módulo: Biofísica (2créditos) e Bioquímica (2créditos), e Parasitologia (2créditos), que serão trabalhadas com cargas horárias específicas, dentro da perspectiva da matriz integrativa.

<sup>3</sup> O componente curricular de **Saúde da Criança e do Adolescente II** forma um módulo com um total de 06 créditos – 90 horas (05 teóricos e 01 prática). Fazem parte deste módulo: Assistência de Enfermagem clínica acríana e do adolescente (3créditos) e Patologia e fisiologia (2créditos), e prática (crédito), que serão trabalhadas com cargas horárias específicas, dentro da perspectiva da matriz integrativa.

<sup>4</sup> O componente curricular de **Saúde da Mulher II** forma um módulo com um total de 06 créditos – 90 horas (04 teóricos e 02 práticas). Fazem parte deste módulo: Assistência de Enfermagem em ginecologia e obstetrícia hospitalar (4créditos) e prática (2créditos), que serão trabalhadas com cargas horárias específicas, dentro da perspectiva da matriz integrativa.

<sup>5</sup> Componentes curriculares oferecidos alternadamente, quinzenalmente, no curso de Arquitetura e Urbanismo, nos turnos matutino e vespertino.

### 3 DA REMUNERAÇÃO

Os professores selecionados serão remunerados em conformidade com os respectivos enquadramentos no Plano de Cargos, Salários e Carreira Docente da Unoesc.

### 4 DAS COMISSÕES DE AVALIAÇÃO

**4.1** O processo seletivo de docentes será coordenado por uma Comissão Geral de Seleção, nomeada pelo(a) Vice-reitor de Campus da FUNOESC.



**4.2** A Comissão Geral de Seleção indicará as Comissões Específicas de Avaliação para proceder a avaliação dos pontos, que será formada, minimamente, por dois professores da área de conhecimento.

## 5 DA AVALIAÇÃO

**5.1** Será atribuída ao candidato pontuação individual conforme critérios a seguir apresentados.

### 5.2 Critérios de avaliação

**I** – Maior titulação:

- a) Doutorado: 4 (quatro) pontos.
- b) Mestrado: 3 (três) pontos.
- c) Especialização (*lato sensu*): 2 (dois) pontos.
- d) Graduação: 1 (um) ponto.

**Parágrafo Único.** Será computada a pontuação relativa à maior titulação do candidato, limitada esta à titulação requerida na respectiva vaga constante do item 2 deste aviso público.

**II** – Regime de trabalho no semestre em curso:

- a) de 30 a 40 horas: 4 (quatro) pontos.
- b) de 20 a 29 horas: 3 (três) pontos.
- c) entre 08 e 20 horas: 2 (dois) pontos.

**III** – Experiência no ensino superior há, no mínimo, um ano como docente efetivo:

- a) no componente curricular, mas com outra nomenclatura: 3 (três) pontos.
- b) em componente curricular correlato que antecede ou sucede este: 2 (dois) pontos.
- c) no ensino superior: 1 (um) ponto.

**IV** – Credenciamento em componente curricular neste curso, em conformidade com a Resolução n.º 13/CONS.ADM/FUNOESC/2005:

- a) Sim, com enquadramento 1: 4 (quatro) pontos
- b) Sim, com enquadramento 2: 2 (dois) pontos

**V** – Experiência profissional na área específica do componente curricular, comprovada por meio de fotocópia do registro em CTPS ou contrato de prestação de serviços:

- a) Acima de 36 meses: 3 (três) pontos
- b) De 24 a 35 meses: 2 (dois) pontos
- c) De 12 a 23 meses: 1 (um) ponto

**VI** – Participação em atividade de capacitação para a docência no ensino superior ou atualização na área deste componente curricular nos últimos 12 meses, comprovada por meio de fotocópia dos certificados de participação:

- a) Somatório com 36 horas de capacitação ou superior: 3 (três) pontos
- b) Somatório entre 24 e 35 horas de capacitação: 2 (dois) pontos
- c) Somatório entre 12 e 23 horas de capacitação: 1 (um) ponto



**VII** – Publicação em evento ou periódico científico nos últimos 3 anos, comprovada por meio de fotocópia da(s) publicação(ões):

- a)** Dois artigos, ou mais, em periódico científico: 3 (três) pontos
- b)** Um artigo em periódico científico: 2 (dois) pontos
- c)** Uma apresentação de trabalho, ou mais, em evento científico: 1 (um) ponto

**VIII** - Local de residência:

- a)** No próprio município ou até 39 km (vinda e retorno), de onde está sendo ofertada a vaga: 2 (dois) pontos
- b)** Em município distante 40 km (vinda e retorno), ou mais, de onde está sendo ofertada a vaga: 1 (um) ponto

**5.3** A atribuição de pontuação em cada critério descrito no item 5.2 incidirá unicamente sobre o quesito (alínea) que permitir ao candidato a maior pontuação possível.

**5.4** O resultado final será determinado por meio do somatório dos pontos obtidos em cada critério por cada candidato. Cada candidato poderá obter a pontuação máxima de 26 (vinte e seis) pontos. O candidato que obtiver maior pontuação será o classificado, observando-se, no entanto, a exigência de pontuação mínima de 8 (oito) pontos.

**5.5** Critérios de desempate:

- I** – Será classificado o professor com pontuação mais elevada no critério de titulação;
- II** – Persistindo o empate, será classificado o professor com pontuação mais elevada no critério regime de trabalho no semestre em curso;
- III** – Persistindo o empate, será classificado o professor com pontuação mais elevada no critério experiência na docência no ensino superior;
- IV** – Como último critério de desempate, será classificado o professor com maior tempo de trabalho na Unoesc.

## **6 DOS PRAZOS**

**6.1** A homologação das inscrições válidas ocorrerá no dia **13/10/2010**.

**6.2** Caberá recurso à Comissão Geral de Seleção até **15/10/2010**.

**6.3** O processo de avaliação ocorrerá no dia **19/10/2010**.

**6.4** O resultado final será divulgado no dia **20/10/2010**.

**6.5** Caberá recurso ao Vice-reitor de Campus até **22/10/2010**.

## **7 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**7.1** Considera-se docente para fins de habilitação no certame:

- I** - Integrantes do corpo docente e/ou técnico-administrativo que estejam, no semestre de publicação do edital, ministrando atividade curricular/componente curricular, salvo em caráter emergencial;
- II** - Integrantes do corpo docente e/ou técnico-administrativo com credenciamento válido em alguma atividade curricular/componente curricular e que não esteja desempenhando atividades no semestre de publicação do edital em função de seu não oferecimento.

**7.2** As vagas em componentes curriculares, de que trata o item 2 deste Edital, somente serão alocadas aos docentes classificados quando e se forem oferecidas nos respectivos cursos.



**7.3** Qualquer questão que reste duvidosa será resolvida, em primeira instância, pela Comissão Geral de Seleção e, em segunda e máxima instância, pelo Vice-Reitor de Campus.

São Miguel do Oeste-SC, 4 de outubro de 2010.

Prof. Vitor Carlos D'Agostini,  
Vice-reitor de Campus.



**AVISO PÚBLICO Nº 17/VR-SMO/2010**

**FICHA DE INSCRIÇÃO E DE AVALIAÇÃO**

NOME CANDIDATO	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR
LOCAL DE RESIDÊNCIA	TITULAÇÃO (DOUTOR, MESTRE, ESPECIALISTA, GRADUAÇÃO)	

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (para uso exclusivo da comissão específica de avaliação)**

QUESITOS AVALIADOS	PONTOS	PONTUAÇÃO OBTIDA
I – Maior titulação	a) Doutorado: 4 (quatro) pontos. b) Mestrado: 3 (três) pontos. c) Especialização ( <i>lato sensu</i> ): 2 (dois) pontos. d) Graduação: 1 (um) ponto.	
II – Regime de trabalho no semestre em curso	a) de 30 a 40 horas: 4 (quatro) pontos. b) de 20 a 29 horas: 3 (três) pontos. c) de 08 a 19 horas: 2 (dois) pontos.	
III – Experiência no ensino superior há, no mínimo, um ano como docente efetivo	a) no componente curricular, mas com outra nomenclatura: 3 (três) pontos. b) em componente curricular correlato que antecede ou sucede este: 2 (dois) pontos. c) no ensino superior: 1 (um) ponto.	
IV – Credenciamento em componente curricular neste curso, em conformidade com a Resolução nº 13/CONS.ADM/FUNOESC/2005	a) sim, com enquadramento 1: 4 (quatro) pontos. b) sim, com enquadramento 2: 2 (dois) pontos.	
V – Experiência profissional na área específica do componente curricular comprovada.	a) acima de 36 meses: 3 (três) pontos b) de 24 a 35 meses: 2 (dois) pontos c) de 12 a 23 meses: 1 (um) ponto	
VI – Participação em atividades de capacitação para a docência.	a) somatório com 36 h de capacitação ou superior: 3 (três) pontos b) somatório entre 24 e 35 h de capacitação: 2 (dois) pontos c) somatório entre 12 e 23 h de capacitação: 1 (um) ponto.	
VII – Publicações nos três últimos anos comprovada	a) dois artigos, ou mais, em periódico científico: 3 (três) pontos b) um artigo em periódico científico: 2 (dois) pontos c) uma apresentação de trabalho, ou mais, em evento científico: 1 (um) ponto	
VIII – Local de residência	a) no próprio município ou até 39 Km (vinda e retorno), de onde esta sendo ofertada a vaga: 2 (dois) pontos b) em município distante de 40 Km (vinda e retorno), ou mais, de onde está sendo ofertada a vaga: 1 (um) ponto	
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>		

São Miguel do Oeste (SC), \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_.

Assinatura Candidato

Nome: \_\_\_\_\_

Comissão Específica de Avaliação

Nome: \_\_\_\_\_

Comissão Específica de Avaliação

Nome: \_\_\_\_\_

Comissão Geral de Seleção

Nome: \_\_\_\_\_

Comissão Geral de Seleção