



UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – UNOESC

CAMPUS DE VIDEIRA AVISO PÚBLICO Nº 04–VDA/2011

O Vice-reitor de Campus da Universidade do Oeste de Santa Catarina, Campus de Videira – SC, Instituição Educacional, com sede na Rua Paese, 198, na cidade de Videira - SC, inscrita no CNPJ sob o nº 84.592.369/0002-01, 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 **Primeiro semestre de 2012**, 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 **10 a 14 de Outubro de 2011**, de segunda a sexta-feira no horário das 7h 30min às 11h 30min, das 13h 30min às 17h e das 18h às 22h, no Setor de Protocolo da UNOESC, Campus de **Videira**.

1.2 Os candidatos interessados deverão preencher ficha de inscrição em atenção e conformidade com a respectiva pontuação, descrita no item “5” deste Aviso Público.

a) São considerados 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).

b) As informações relativas aos critérios de avaliação descritos na alínea “a” anterior devem ser atualizadas no currículo LATTES (CNPQ), que será utilizado para confirmação da pontuação declarada na ficha de inscrição.

c) A comissão geral de seleção poderá, em caso de dúvida, solicitar que o candidato apresente, em até 48h, os documentos originais ou fotocópia(s) autenticadas(s) que comprovam as informações contidas no currículo LATTES (CNPQ) apresentado.

d) Não será necessária cópia impressa do currículo LATTES(CNPQ) atualizado, uma vez que a consulta será feita pela internet.

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, exercido durante ou após a graduação;

- b) produção científica, técnica, artística ou cultural na área, considerada relevante;
- c) experiência profissional na área de afinidade do(s) componente(s) curricular(es), no período mínimo de um ano;
- d) exercício de docência no período mínimo de um ano;
- e) participação em cursos de aperfeiçoamento ou especialização técnico-profissional, não inferiores a 360 horas, relativos aos 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

VAGAS ÁREA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE							
VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
01	Farmácia	Química Analítica II	3ª	04	Concentrado 06/02/2012 a 25/02/2012	Noturno	Graduação em cursos da Área de Ciências Biológicas e da Saúde ou Ciências Exatas e da Terra e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
EMENTA : Tratamento de dados: notação científica, erros sistemáticos e aleatórios, propagação de erros. Métodos gravimétricos: cálculos, propriedades dos precipitados e agentes precipitantes. Titulação: teoria da titulação gravimétrica e de neutralização, curvas de titulação. Aplicação: métodos selecionados de análise gravimétrica e de titulação. Técnicas cromatográficas: teoria e aplicação.							
02	Farmácia	Farmacologia II	5ª	04	Segunda-feira	Noturno	Graduação em Farmácia e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
EMENTA: Fármacos com ações no sistema nervoso central: anestésicos. Fármacos com ações no sistema nervoso central: hipnóticos e sedativos. Fármacos com ações no sistema nervoso central: farmacoterapia da depressão. Fármacos com ações no sistema nervoso central: farmacoterapia da ansiedade patológica. Fármacos com ações no sistema nervoso central: farmacoterapia da psicose e mania. Fármacos com ações no sistema nervoso central: farmacoterapia das epilepsias. Fármacos com ações no sistema nervoso central: farmacoterapia dos distúrbios degenerativos do SNC. Fármacos com ações no sistema nervoso central: analgésicos opióides. Autacóides: histamina, bradicinina e seus antagonistas. Autacóides derivados de lipídeos: eicosanóides e fator de ativação de plaquetas. Analgésicos-antipiréticos: farmacoterapia da gota. Farmacoterapia da asma. Fármacos que afetam as funções renais e cardiovasculares: diuréticos. Fármacos que afetam as funções renais e cardiovasculares: vasopressina e outros agentes que afetam a conservação renal de água.							
03	Farmácia	Química Farmacêutica	5ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Farmácia e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
EMENTA: Química medicinal. Planejamento e desenvolvimento de fármacos. Quimioterápicos. Fármacos que atuam nos sistemas: digestivo, cardiovascular, hormonal, renal, sistema nervoso central, imune. Fármacos que atuam na neurotransmissão.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
04	Farmácia	Metodologia da Pesquisa	5ª	02	Quarta-feira	Noturno	Graduação e, que seja no mínimo especialista.
<p>EMENTA: Noções básicas de pesquisa. Tipos de pesquisa. Etapas do projeto de pesquisa. Execução e relatório de pesquisa. Normas técnicas para apresentação de projetos e relatórios de pesquisa e normas da ABNT.</p>							
05	Farmácia	Ética Profissional	5ª	02	Quarta-feira	Noturno	Graduação na área do componente curricular e especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Conceitos e fundamentos históricos e filosóficos da ética. Os conflitos éticos da sociedade atual. Ética na filosofia da diferença (ética na sociedade multicultural). Introdução ao estudo do código de ética do Farmacêutico.</p>							
06	Farmácia	Farmacoterapia	7ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Farmácia e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Farmacoterapia para medicamentos de venda livre e com prescrição médica. O Farmacêutico diante de problemas menores. Farmacoterapia do sistema cardiovascular, renal, sistema nervoso central, problemas hematológicos, muscular, digestivo, endócrino. Farmacoterapia no idoso. Farmacoterapia na pediatria. Farmacoterapia em gestantes.</p>							
07	Farmácia	Química Orgânica	3ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em cursos da Área de Ciências Biológicas e da Saúde ou Ciências Exatas e da Terra e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Estrutura dos compostos orgânicos. Funções Orgânicas. Propriedades físicas e químicas dos compostos orgânicos. Efeitos eletrônicos. Estereoquímica. Mecanismos de reação por substituição, adição, eliminação, oxidação e redução. Determinação de fórmula molecular, identificação e confirmação de grupos funcionais. Determinação da pureza e das propriedades físicas de compostos orgânicos. Espectrometria de massas e infravermelho.</p>							
08	Enfermagem	Farmacologia	3ª	03	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Enfermagem ou Farmácia e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Estudos dos principais grupos farmacológicos; farmacodinâmica e farmacocinética, indicação, mecanismo de ação, efeitos colaterais, interações medicamentosas, reconstituição, estocagem e armazenamento de medicamentos.</p>							
09	Enfermagem	Morfofisiologia III (Bioquímica e biofísica)	3ª	04	Segunda-feira	Noturno	Graduação em Farmácia e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: BIOQUÍMICA: estudo do equilíbrio hídrico, ácido-básico. Metabolismos dos carboidratos, lipídios e proteínas. Integração metabólica. Bioquímica dos fluidos (sangue, suco gástrico e licor). 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. PARASITOLOGIA: estudo geral dos protozoários, helmintos, artrópodes e vetores. Patogenia, epidemiologia, diagnóstica e profilaxia das doenças causadas por estes parasitas.</p>							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
10	Enfermagem	Morfofisiologia III (Parasitologia)	3ª	02	Terça-feira e Quarta-feira	Noturno	Graduação em Enfermagem ou Ciências Biológicas ou Farmácia e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: BIOQUÍMICA: estudo do equilíbrio hídrico, ácido-básico. Metabolismos dos carboidratos, lipídios e proteínas. Integração metabólica. Bioquímica dos fluidos (sangue, suco gástrico e licor).</p> <p>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. PARASITOLOGIA: estudo geral dos protozoários, helmintos, artrópodes e vetores. Patogenia, epidemiologia, diagnóstica e profilaxia das doenças causadas por estes parasitas.</p>							
11	Enfermagem	Exercício Profissional	3ª	03	Terça-feira	Noturno	Graduação em Enfermagem e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: 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.</p>							
12	Enfermagem	Prática de Enfermagem III	3ª	08	Quinta-feira e Sexta-feira	Noturno	Graduação em Enfermagem e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Exame clínico e seus componentes: anamnese, exame físico, sinais vitais; exames laboratoriais e complementares. Medidas antropométricas. Cuidados com feridas. Cálculo e administração de medicamentos.</p>							
13	Enfermagem	Prática Integrativa III	3ª	01	Quarta-feira	Vespertino	Graduação em Enfermagem e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Atividades que envolvam a comunidade, profissionais da saúde e entidades de classe.</p>							
14	Enfermagem	Relação Interpessoal	3ª	02	Sábado	Vespertino	Graduação na área do componente curricular e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: 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.</p>							
15	Enfermagem	Fundamentos Teóricos do Cuidado em Enfermagem I	3ª	03	Intensivo-duas semanas antes do início do semestre letivo	Noturno	Graduação em Enfermagem e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: 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.</p>							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
16	Nutrição	Higiene e Segurança Alimentar	3ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Nutrição e mestrado em áreas afins.
<p>EMENTA: Conceito de Segurança Alimentar. Fontes de contaminação dos alimentos (biológica, física e química). Perigos biológicos e padrões mínimos (RDC n. 12). Surtos e Doenças transmitidas por alimentos (DTA'S: agentes causais, alimentos envolvidos, locais de ocorrência. Investigação de casos e surtos de DTAS. Conceitos de Boas Práticas (portaria 1428). Codex Alimentarium. Princípios de higienização: assepsia, anti-sepsia, desinfecção, descontaminação, sanitização de ambiente, equipamentos, alimentos e pessoal. Boas Práticas de Produção e Fabricação de alimentos (RDC 216, RDC 275, CVS 6). Manual de boas praticas. Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's. Principais legislações aplicáveis à indústria de alimentos, restaurantes industriais e estabelecimentos comerciais que trabalham com alimentos.</p>							
17	Nutrição	Anatomia Humana	1ª	04	Terça-feira	Noturno	Graduação na área da Saúde e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Introdução ao estudo da Anatomia Humana. Sistema tegumentar. Sistema esquelético. Sistema articular. Sistema muscular. Sistema nervoso. Sistema digestório. Sistema respiratório. Sistema circulatório. Sistema linfático. Sistema urinário. Sistema genital. Sistema endócrino. Órgãos dos sentidos.</p>							
18	Nutrição	Patologia II	5ª	02	Segunda feira a sexta- feira Regime concentrado Início em: 06/02/2012 Término: 16/02/2012	Noturno	Graduação na área da Saúde e, Mestrado em áreas afins.
<p>EMENTA: Estudos dos processos patológicos: manifestações clínicas, diagnóstico e tratamento de doenças cardiovasculares, do aparelho digestivo, do aparelho pulmonar, de doenças renais, de doenças osteoarticulares e doenças endócrinas. Participação em equipes de saúde.</p>							
19	Nutrição	Nutrição e Marketing	5ª	02	Sábado	Vespertino	Graduação nas áreas de Ciências Sociais e Aplicadas ou Saúde e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Introdução ao marketing. Os mercados de consumo, comportamento do consumidor e a influencia da mídia no comportamento alimentar. O uso da criatividade no marketing em nutrição. Construção de instrumentos de marketing e educação nutricional. Estratégias de propaganda na área de nutrição. O desenvolvimento de novos produtos nutricionais. Marketing pessoal para o profissional nutricionista.</p>							
20	Nutrição	Cozinha Experimental	5ª	02	Sábado	Matutino	Graduação em Nutrição e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Elaboração de preparações na evolução da dieta normal, na diabetes e nas patologias dos sistemas digestivo, cardiovascular e renal.</p>							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
21	Nutrição	Componente Curricular Complementar I – Empreendedorismo	5ª	02	Sábado	Matutino	Graduação na área do componente curricular e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.

EMENTA: Administração: definição, princípios e evolução. Administração como ciência. Teorias da administração. Comando, liderança e chefia “management”. Planejamento, organização, direção e controle. Trabalho individual e em grupos: aspectos humanos e técnicos.

Empresas: conceitos, estrutura e funcionamento. Fatores críticos e posicionamento competitivo. Noções de organização, sistemas e métodos. Análise de mercado. Políticas de preços. Componentes de um plano de negócios. Planejamento estratégico.

22	Nutrição	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I	5ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Nutrição e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
----	----------	---	----	----	--------------	---------	---

EMENTA: Alimentação fora de casa. Tipos, finalidade e objetivos do serviço de alimentação. Auto-gestão e terceirização. Estrutura organizacional. Organogramas. Modalidades de distribuição. Ambiência. Composição de área. Dimensionamento de área física, equipamentos, móveis e utensílios. Layout. Acessibilidade. Ergonomia e saúde do trabalhador. Novas tecnologias disponíveis para os setores de produção de refeições. Programa de alimentação do trabalho (PAT). Aplicabilidade do manual de boas práticas. Atribuições gerenciais do nutricionista. Recrutamento e seleção de pessoal. Análise e descrição de cargos e funções. Dimensionamento de Recursos Humanos. Legislação trabalhista. Escalas. Treinamento e motivação de equipes. Avaliação dos recursos humanos. EPI’S e uniformes. Controle de Segurança e Saúde do Trabalho (PCMSO, PPR, LTCAT, PPP, CIPA).

23	Nutrição	Nutrição em Saúde Pública	5ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Nutrição e, que seja no mínimo, especialista em áreas afins.
----	----------	---------------------------	----	----	--------------	---------	---

EMENTA: Saúde pública: conceito, contextualização histórica e sócio-política brasileira. Trajetória dos programas de alimentação e nutrição no Brasil. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Análise dos distúrbios nutricionais como problema de saúde coletiva (desnutrição, obesidade, anemia, hipovitaminose A e bócio endêmico) e estratégias de intervenção. Prevalência, diagnóstico, tratamento e prevenção. Integração das atividades de nutrição nas ações de saúde. Sistema Único de Saúde.

VAGAS ÁREA DE CIÊNCIAS SOCIAIS E APLICADAS

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
24	Ciências Contábeis	Instituição do Direito Público e Privado	1ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.

EMENTA: Direito Público: Teoria Geral do Estado - conceito, formas, sistema, democracia, estrutura; Constituição, direitos e garantias individuais. Direito Privado: personalidade civil, capacidade civil, pessoa natural, pessoa jurídica, domicílio, bens, negócio jurídico, obrigações e contratos.

25	Ciências Contábeis	Economia	2ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação na área do componente curricular e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
----	--------------------	----------	----	----	-------------	---------	---

EMENTA: Conceitos fundamentais em economia. Microeconomia. O funcionamento do mercado (demanda, oferta e equilíbrio de mercado). Estruturas de mercado. Macroeconomia (equilíbrio geral). Os principais conceitos macroeconômicos: política monetária, fiscal, cambial, comércio internacional, inflação, desenvolvimento e crescimento econômico.

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
26	Ciências Contábeis	Práticas Contábeis I	3ª	02	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Ciências Contábeis e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Normas de escrituração contábil e fiscal (formalidades da escrituração, enquadramento tributário das empresas, livros contábeis e fiscais). Elaboração das demonstrações contábeis.							
27	Ciências Contábeis	Planejamento e Controle Orçamentário	7ª	04	Terça-feira	Noturno	Graduação em Ciências Contábeis e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Planejamento empresarial. Sistema orçamentário global. Orçamento de vendas, produção, despesas operacionais, investimentos e caixa. Demonstração de Resultado, Balanço Patrimonial e do Fluxo de Caixa projetados. Controle orçamentário. Avaliação da execução do orçamento.							
28	Ciências Contábeis	Perícia, Avaliação e Arbitragem Contábil	9ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Ciências Contábeis e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Perícia contábil. Exercício profissional da função pericial contábil. Técnicas do trabalho pericial judicial. Quesitos. Laudo pericial contábil. Indicação de assistentes. Remuneração do trabalho pericial. Legislação básica da perícia contábil. Princípios e normas de perícia contábil. Normas brasileiras sobre a perícia contábil. Casos práticos de perícia contábil. Relação entre perícia e auditoria. Mediação e arbitragem. Lei de arbitragem.							
29	Administração	Gestão Ambiental e Sustentabilidade	7º	02	Segunda-feira	Noturno	Graduação na área do componente curricular e mestrado em áreas afins.
EMENTA: Evolução da questão ambiental. A questão ambiental na empresa. Abordagem econômica. O sistema de gestão ambiental: formulação de políticas, processo de planejamento, implementação de sistemas, processos de aprendizagem e melhoria. Impactos da normatização nas organizações. Padrões ambientais. Auditoria ambiental. Normas ambientais: série ISO 14000							
30	Administração	Microeconomia	2º	04	Terça-feira	Noturno	Graduação em economia ou administração ou matemática, com mestrado em área afim.
EMENTA: Conceitos de economia. Modelos microeconômicos. Mercados e preços. Demanda e oferta. Teoria do consumidor. Teoria da firma. Mercados competitivos. Estruturas de mercados. O problema da incerteza.							
31	Administração	Administração de materiais e logística II	7º	04	Terça-feira	Noturno	Graduação em administração que seja no mínimo especialista em área afim.
EMENTA: 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.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
32	Direito	Filosofia Jurídica	2ª	04	Terça-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Definição, finalidade e principais problemas da Filosofia do Direito. História da Filosofia do Direito. Principais correntes e autores do pensamento jus filosófico.							
33	Direito	Teoria Geral do Processo	3ª	04	Segunda-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: 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.							
34	Direito	Teoria Geral do Processo	3ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: 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.							
35	Direito	Teoria Geral do Direito Civil II	3ª	04	Segunda-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Lei de introdução ao Código Civil. Fontes do direito civil. Direito intertemporal. Pessoa natural. Direitos de personalidade. Ausência. Pessoa jurídica. Domicílio civil. Classificação dos bens.							
36	Direito	Direito Administrativo II	5ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Responsabilidade civil do Estado; Agentes e servidores públicos; Domínio Público; Intervenção do Estado na propriedade privada e no domínio público; Responsabilidade fiscal - aspectos destacados.							
37	Direito	Direito das Coisas I	7ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Posse e Propriedade. Classificação. Função social. Limitações. Aquisição e perda. Direitos de vizinhança. Condomínio.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
38	Direito	Direito Processual Civil V (Procedimentos Especiais)	8ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Procedimentos Especiais de Jurisdição Contenciosa. Procedimentos Especiais de Jurisdição Voluntária. Procedimentos Especiais nas legislações extravagantes. Ação Monitoria.							
39	Direito	Direito Tributário I	8ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Princípios e institutos do Direito tributário. Legislação tributária. Crédito tributário. Fato gerador da obrigação tributária. Constituição do crédito tributário. Espécies de lançamento. Suspensão, extinção e exclusão do crédito tributário.							
40	Direito	Direito Tributário II	9ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Direito e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Espécies tributárias. Procedimento e processo administrativo tributário. Procedimento da inscrição em dívida ativa e processo judicial tributário. Formas de elisão fiscal.							
41	Direito	Componente Curricular Complementar – Novos Direitos	5ª	02	Sábado	Matutino	Graduação em Direito e, que seja no mínimo doutor em áreas afins.
EMENTA: Os Novos Direitos: conceituação e evolução histórica. Direito dos afrodescendentes e quilombolas. Direito indígena. Direito dos portadores de necessidades especiais. Direito à diferença e exercício da sexualidade. Diversidade Cultural e à Transculturalidade. Direito a disponibilidade do corpo e doação.							
42	Direito	Componente Curricular Complementar – Tópicos Especiais de Direito	6ª	02	Sábado	Matutino	Graduação em Direito e, que seja no mínimo doutor em áreas afins.
EMENTA: 1) Inovações do anteprojeto do novo Código de Processo Penal. Sistema inquisitório no CPP de 1941. Sistema acusatório no anteprojeto do novo CPP. Os direitos fundamentais como centro gravitacional do novo CPP. A gestão da prova num processo acusatório. O papel das partes no processo acusatório. O juiz das garantias. Inovações em sede de inquérito policial. Inovações em sede de ação penal. A intervenção civil e o papel da vítima no processo. O procedimento ordinário. O procedimento sumário. O procedimento sumaríssimo. O procedimento do Tribunal do Júri. Inovações em matéria cautelar. Inovações em matéria recursal. 2) Novas tendências do direito penal. Causalismo, finalismo e funcionalismos. Imputação objetiva do resultado. Responsabilização penal das pessoas jurídicas. Direito penal de emergência e direito penal simbólico. Tutela penal de direitos fundamentais individuais, difusos e coletivos. Direito penal do inimigo. Internacionalização do Direito Penal: o Tribunal Penal Internacional.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
43	Tecnologia em Logística (Fraiburgo)	Metodologia Científica	1ª	02	Sextas e Sábados	Sexta-feira (noite) e Sábado (manhã e tarde)	Graduação e, que seja no mínimo especialista.
EMENTA: Universidade e ciência. O método e conhecimento científico. Elaboração e apresentação de trabalhos científicos. Normas técnicas da ABNT.							
44	Tecnologia em Logística (Fraiburgo)	Gerenciamento de Riscos Logísticos	5ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em administração e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: O problema do roubo de cargas no Brasil; gerenciamento de risco: definições e conceito; metodologia para o gerenciamento de risco no transporte de cargas; Medidas preventivas de proteção no transporte de cargas; Rastreabilidade do produto; Seguro para o transporte de cargas							
45	Tecnologia em Logística (Fraiburgo)	Gestão Ambiental	5ª	04	Sexta-Feira	Noturno	Graduação na área do componente curricular e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Gestão empresarial ecologicamente correta. Sustentabilidade. Gerenciamento de Processos Produtivos com ênfase ao meio ambiente desde a matéria prima ao descarte. Prevenção e monitoramento de acidentes ecológicos. Tecnologias limpas gerenciais e operacionais. Produtos e serviços verde. Tecnologias e embalagens ecologicamente corretas.							
46	Tecnologia em Logística (Fraiburgo)	Fundamentos de Logística	1ª	04	Sextas e Sábados	Sexta-feira (noite) e Sábado (manhã e tarde)	Graduação em Administração e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Operações de uma organização. Análise conceitual da função logística. Logística empresarial e vantagem competitiva. Benchmarking de processos logísticos. Estágio atual de desenvolvimento da Logística Empresarial (logística integrada, operadores logísticos, tecnologias de informação/comunicação, cross-docking, transit point, logística reversa etc). Práticas atuais na gestão da cadeia de suprimentos: as organizações líderes. A infra-estrutura logística brasileira. A evolução histórica da logística.							
47	Tecnologia em Processos Gerenciais (Tangará)	Pesquisa de Mercado	3ª	04	Terça-feira	Noturno	Graduação na área de Ciências Sociais e Aplicadas e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Pesquisa científica. Métodos científicos. Pesquisa de mercado. Execução da pesquisa de mercado. Relatório de pesquisa. Simulação de pesquisa de mercado. A pesquisa de mercado e o Marketing.							

VAGAS ÁREA DE CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
48	Design	Marketing e Design	1ª	02	Quarta-feira	Noturno	Graduação na área do componente curricular e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Fundamentos e princípios do Marketing, da Publicidade e da Propaganda. Marca, Marketing, Publicidade, Propaganda e Design. Marketing pessoal. Pesquisa de mercado. Determinação do perfil do consumidor e segmentação de mercado. Posicionamento no mercado.							
49	Design	História da Arte e do Design	1ª	04	Terça-feira	Noturno	Graduação em Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Estudo crítico-reflexivo sobre a história da cultura material e da tecnologia das civilizações desde a Pré-História até o Renascimento, em particular de suas manifestações artísticas gráficas e glíficas, artesanato, manufatura e maquinofatura.							
50	Design	Computação Gráfica III	7ª	04	Segunda-feira	Noturno	Graduação em Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Utilização de softwares para representação de projetos.							
51	Design	Desenho de Observação I	1ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Estudos das técnicas de traçado à mão livre e sua aplicação na representação de sólidos geométricos e espaços. Relação figura e fundo. Estudos de texturas gráficas aplicadas ao desenho de observação. Formas de representações de idéias através do desenho livre. Experimentação de técnicas de desenho a grafite, nanquim, lápis-de-cor e canetas coloridas.							
52	Design	Composição II	3ª	02	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Composição aplicando os elementos componentes de forma, cor, estrutura e linguagem visual, métodos de representação gráfica e composição tridimensional. Desenvolvimento da percepção, análise e síntese da imagem na construção da informação por intermédio da linguagem visual. Programação de efeitos expressivos aplicados ao Design.							
53	Design de Interiores	Sistemas e Detalhes Construtivos	2ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Engenharia Civil e, que seja no mínimo especialista em área afim.
EMENTA: Conceito e identificação de sistemas construtivos estruturais, hidrossanitários e elétricos. Noções básicas de automação predial. Estudos das especificações e detalhamento técnico, simbólico e de representação de materiais e acabamentos em projetos de interiores.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
54	Design de Interiores	Relação Homem Objeto	2ª	04	Segunda-feira	Noturno	Graduação em Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Conhecimentos interdisciplinares necessários à análise e avaliação de projetos, considerando a questão ergonômica. Estudos das características do usuário, como suas capacidades e limitações.							
55	Design de Interiores	Desenho II	2ª	04	Terça-feira	Noturno	Graduação em Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Conceito e identificação de sistemas construtivos estruturais, hidrossanitários e elétricos. Noções básicas de automação predial. Estudos das especificações e detalhamento técnico, simbólico e de representação de materiais e acabamentos em projetos de interiores.							
56	Design de Interiores	Produção de Texto	2ª	02	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Letras (Português) e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Coesão e Coerência Textuais. Leitura, Produção, Análise e Reescrita de Textos. Argumentação x Persuasão. Gramática contextualizada: Acentuação, Concordância Verbal e Nominal, Crase, Ortografia, Pontuação, Pronome Pessoal e de Tratamento, Regência Verbal e Nominal. Conceito de comunicação. Formas de comunicação. Processo de comunicação. Texto e Discurso. Texto e sua organização.							
57	Design de Interiores	Ética e Sociedade	2ª	04	Intensiva 23/02 a 02/03	Noturno	Graduação na área do componente curricular e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Ética: conceituação e fundamentação. Eticidade e moralidade. Doutrinas éticas fundamentais. Ética e racionalidade. A práxis humana na sociedade. Ética e ciência. Desafios éticos da atualidade.							
58	Arquitetura e Urbanismo	Desenho Geométrico	1ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou Engenharia ou Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Linguagem geométrica e conceitos básicos de geometria. Lugares geométricos fundamentais e construção das principais formas geométricas. Estudo de sólidos regulares, de revolução e curvas cônicas.							
59	Arquitetura e Urbanismo	Desenho Projetivo	1ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou Engenharia ou Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: 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 regradas 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).							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
60	Arquitetura e Urbanismo	Matemática	1ª	05	Terça-feira (dias 28/02, 06, 13, 20 e 27/03) e Sábado	Noturno (Terça-feira) Matutino (Sábado)	Graduação em Matemática ou Engenharia e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Geometria plana: conceitos de razão e proporção, proporções áureas. Trigonometria. Geometria espacial: sistemas de medidas. Simetria. Geometria Analítica: Vetores, Produto escalar, Produto vetorial, Cônicas.							
61	Arquitetura e Urbanismo	Física Fundamental	1ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Física ou Engenharia com no mínimo mestrado em áreas afins.
EMENTA: Ondas mecânicas, acústicas, eletromagnéticas, óptica e estudos de aplicação em Arquitetura.							
62	Arquitetura e Urbanismo	Antropologia	1ª	03	Terça-feira (a partir do dia 03/04)	Noturno	Graduação na área do componente curricular e com Mestrado.
EMENTA: As origens da humanidade. O surgimento do homem. O modo de vida dos povos primitivos. O nascimento da cultura. As sociedades teocráticas e a gestão da civilização.							
63	Arquitetura e Urbanismo	Atelier e Maquetaria I	1ª	02	Segunda-feira (a partir do dia 30/04)	Noturno	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou Design e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Habilitar o aluno a pesquisar materiais expressivos com foco na representação dos componentes habituais de projetos arquitetônicos. Representação tridimensional.							
64	Arquitetura e Urbanismo	Metodologia Científica	1ª	02	Segunda-feira (dias 27/02, 05, 12, 19 e 26/03, 02, 09, 16 e 23/04)	Noturno	Graduação na área do componente curricular e, que seja no mínimo especialista em áreas afins..
EMENTA: Métodos de estudo e análise textual. Análise de procedimentos para síntese, organização e armazenamento de informações. Investigação acerca da ciência e do conhecimento. Análise dos procedimentos técnicos e metodológicos de 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.							
65	Arquitetura e Urbanismo	Introdução a Arquitetura e Urbanismo	1ª	02	Intensivo (dias 13 a 18/02 e 20 a 25/02)	Noturno	Graduação em Arquitetura e Urbanismo e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Visualização geral do campo disciplinar da Arquitetura e Urbanismo através de conceitos básicos, processos de trabalho e do instrumental necessário, visando explicitar o caráter interdisciplinar da profissão. Visualização geral do funcionamento do curso.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
66	Ciência da Computação	Circuitos Digitais	1ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em cursos da Área de Ciências Exatas e da Terra e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Conceitos lógicos. Circuitos básicos. Álgebra de Boole. Minimização de funções booleanas. Sistemas de numeração. Aritmética binária. Códigos. Circuitos a contatos. Síntese de circuitos combinacionais. Circuitos de memória. Circuitos seqüenciais. Projeto de circuitos seqüenciais. Considerações sobre a velocidade de operação dos circuitos digitais.</p>							
67	Ciência da Computação	Programação II	3ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Conceitos de orientação a objetos - objetos e operações, mensagens, métodos, estados; Tipos e classes; Polimorfismo; identificação de objetos; Abstrações, Generalização, sub-classes e instanciação; herança; Ocultamento; Abstração de Agregação, listas, conjuntos, arranjos e "bags"; Abstração de Composição, Objeto complexo, propagação. Programação orientada a objetos - Aplicações dos Conceitos a linguagens de programação orientadas a objetos. Construtores e Destrutores; os conceitos de ligação dinâmica e polimorfismo aplicado a linguagens de programação; Herança múltipla. Aplicações. Estudos de caso.</p>							
68	Ciência da Computação	Laboratório de Prática de Programação II	3ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
<p>EMENTA : Ambientes de Programação. Ambientes de execução Tradutores de linguagens. Erros sintáticos e semânticos. Detecção de erros em tempo execução. Implementação de algoritmos em na linguagem de estudo orientada a objetos.</p>							
69	Ciência da Computação	Lógica	5ª	04	Intensiva de segunda a sexta feira, no início do semestre	Noturno	Graduação em cursos da Área de Ciências Exatas e da Terra e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
<p>EMENTA : Lógica sentencial e de 1a. ordem. Sistemas dedutivos naturais e axiomáticos. Completeza, consistência e coerência. Formalização de problemas. Formalização de programas e sistemas de computação simples.</p>							
70	Ciência da Computação / Sistemas de Informação	Engenharia de Software II	7ª/5ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Qualidade de Software. Métricas de software. Aplicação de métricas. Métodos e Critérios para verificação, validação e testes de software. Métodos Formais. Técnicas e Métodos para o projeto de Software: técnicas, princípios e métodos para implementação de Software. Padrões de Projeto. Padrões de desenvolvimento e documentação de software. Manutenção de software. Reengenharia e Engenharia Reversa. Técnicas de Reuso. Aulas práticas para a utilização de ferramentas de apoio às atividades de desenvolvimento de software.</p>							
71	Sistemas de Informação	Sistemas de Informação e Internet	7ª	04	Segunda-feira	Noturno	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
<p>EMENTA: Modelos de Comércio Eletrônico. Linguagens e Ambientes. Situação atual e tendências. Técnicas de Marketing e de identificação do perfil do usuário. Desenvolvimento de uma aplicação para Internet.</p>							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
72	Sistemas de Informação	Segurança e Auditoria de Sistemas de Informação	7ª	04	sexta-feira	Noturno	Graduação em Ciência da Computação ou Sistemas de Informação e com no mínimo especialização em áreas afins.
EMENTA: Conceitos e objetivos da segurança de informações. Auditoria. Conceitos e tipos de riscos e vulnerabilidade dos sistemas de informação. Plano de segurança. Políticas de segurança. Plano de contingência. Segurança física e lógica.							
73	Engenharia Sanitária e Ambiental	Química Analítica	3ª	04	Sexta-feira	Matutino	Graduação em Engenharia Química ou Química com doutorado em áreas afins.
EMENTA: Introdução. Fundamentos teóricos. Determinação de fórmulas e equações químicas. Soluções. Eletrólitos e não eletrólitos. Hidrólise de sais. Equilíbrio químico. Solução tampão. Solubilidade e produto solubilidade. Equilíbrio ácido-base. Equilíbrio de complexação. Equilíbrio de oxidação-redução. Análise de cátions e ânions. Espectrofotometria. Potenciometria. Gravimetria. Titulometria.							
74	Engenharia Sanitária e Ambiental	Qualidade das Águas	5ª	04	Terça-feira	Matutino	Graduação em Engenharia Sanitária ou Ambiental ou Farmácia ou Ciências Biológicas com doutorado em áreas afins.
EMENTA: A importância da água na Engenharia Sanitária. Características físicas, químicas e biológicas das águas de abastecimento e residuárias. Técnicas de amostragem e métodos de análises físico-químicas e biológicas da água de abastecimento e residuárias. Padrões de potabilidade. Padrões de lançamento e efluentes. Práticas de laboratório.							
75	Engenharia Sanitária e Ambiental	Geoprocessamento e Georreferenciamento	5ª	04	Quinta-feira	Matutino	Graduação em Engenharia Sanitária ou Ambiental ou Agrimensura ou Civil ou graduação na área do componente curricular- com mestrado em áreas afins.
EMENTA: Geodésia - Conceitos e sua importância para localização espacial. Forma e dimensões da terra. Rede Geográfica - Conceito e linhas e paralelos especiais. Coordenadas geográficas. Fusos horários. Projeções Cartográficas - Importância da existência das Projeções Cartográficas. Exemplos de Projeções Cartográficas. Sensoriamento Remoto - Conceitos. Principais Sensores em Órbita, Características e aplicabilidade. Princípios físicos, técnicas de extração de informações por análise visual e processamento digital. Extração de atributos de imagens para geração de produtos. Geoprocessamento e SIG - Conceitos, histórico, evolução tecnológica e a aplicação da internet no Geoprocessamento. Dados espaciais, estrutura de um SIG, modelagem de dados geográficos. Georreferenciamento - Conceitos, GPS – Sistema Global de Posicionamento. Georreferenciamento de Mapa ou Imagem. Norma Técnica de Georreferenciamento. Aplicações de geoprocessamento e georreferenciamento ao saneamento básico.							
76	Engenharia Sanitária e Ambiental	Hidrologia e Climatologia	5ª	04	Sexta-feira	Matutino	Graduação em Engenharia Sanitária ou Ambiental ou Geografia e no mínimo mestrado em áreas afins.
EMENTA: Tempo e clima – elementos, fatores e classificação. Atmosfera – radiação solar e terrestre, balanço de calor. Movimentos da terra e estações do ano. Radiação eletromagnética. Temperatura – medidas, escalas, sensação térmica. Controles de temperatura. Distribuição global de temperatura. Pressão atmosférica – variação com a altitude e latitude. Influência da temperatura – divergência e convergência. Medidas de pressão. Ciclo Hidrológico – Mudanças de Estado e umidade. Umidade absoluta e relativa. Saturação. Medidas de umidade. Precipitações. Tipos de nuvens e de chuvas. Orvalho e geada. Nevoeiros. Evapotranspiração. Bacias Hidrológicas. Infiltração, evaporação e escoamento superficial. Águas subterrâneas.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
77	Engenharia Sanitária e Ambiental	Microbiologia Sanitária e Parasitologia	5ª	04	Sábado	Matutino	Graduação em Engenharia Sanitária ou Ambiental ou Ciências Biológicas com doutorado em áreas afins.
<p>EMENTA: Microrganismos de interesse sanitário: vírus, bactérias e protozoários. Morfologia, citologia, fisiologia, genética, crescimento e controle de microrganismos. Antimicrobianos. Doenças de veiculação hídrica. Microrganismos patogênicos. Indicadores de contaminação fecal. Técnicas utilizadas em microbiologia sanitária. Indicadores de contaminação fecal. Controle microbiológico da água. Biologia de parasitos. 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.</p>							
78	Engenharia Sanitária e Ambiental	Metodologia da Pesquisa	9ª	04	Terça-feira	Matutino	Graduação na área com doutorado em áreas afins.
<p>EMENTA: A ciência e o conhecimento científico. Métodos científicos. Fatos, Leis e Teorias. Hipóteses. Variáveis. Passos para a execução da pesquisa. Técnicas de Pesquisa. Projeto e relatório de pesquisa. Trabalhos científicos. Publicações científicas.</p>							
79	Engenharia Sanitária e Ambiental	Controle de Poluição	9ª	04	Sexta-feira	Matutino	Graduação em Engenharia Sanitária ou Ambiental ou Ciências Biológicas com Doutorado em áreas afins.
<p>EMENTA : Poluição Aquática: Aplicação e controle da qualidade das águas em rios, lagos e estuários. Tecnologias de produção "limpas". Incentivos e barreiras para preservação da poluição. Diagnóstico ambiental. Visitas técnicas.</p> <p>Poluição Atmosférica: Classificação dos poluentes. Fontes e efeitos da poluição atmosférica. Padrões de qualidade do ar. Métodos de controle da poluição atmosférica. Transporte e dispersão de poluentes atmosféricos. Monitoramento de poluentes atmosféricos.</p>							
80	Engenharia de Alimentos	Química Analítica	3ª	04	Terça-feira	Noturno	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química ou Biotecnologia ou Ciências Biológicas ou Engenharia Agrônoma ou Farmácia ou Química com doutorado em áreas afins.
<p>EMENTA: Introdução. Fundamentos teóricos. Determinação de fórmulas e equações químicas. Soluções. Eletrólitos e não eletrólitos. Hidrólise de sais. Equilíbrio químico. Solução tampão. Solubilidade e produto solubilidade. Equilíbrio ácido-base. Equilíbrio de complexação. Equilíbrio de oxidação-redução. Análise de cátions e ânions. Espectrofotometria. Potenciometria. Gravimetria. Titulometria.</p>							
81	Engenharia de Alimentos	Análise Química de Alimentos	5ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química ou Biotecnologia ou Ciências Biológicas ou Engenharia Agrônoma ou Farmácia ou Veterinária com no mínimo Mestrado em Ciência dos Alimentos.
<p>EMENTA: Métodos de análise. Amostragem e preparo de amostra em análise de alimentos. Apresentação e confiabilidade dos resultados. Segurança da qualidade analítica. Métodos para determinação do conteúdo de água, extrato etéreo, proteínas, cinzas, polissacarídeos, fibra, açúcares. Determinação de acidez. Métodos físicos. Introdução a espectrometria UV/VIS e a cromatografia e aplicações em alimentos.</p>							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
82	Engenharia de Alimentos	Introdução aos Processos Químicos na Indústria de Alimentos	5ª	04	Quinta-feira	Noturno	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química ou Biotecnologia, com no mínimo mestrado em Engenharia Química.
EMENTA: Sistemas de unidade e análise dimensional. Balanços materiais. Balanços energéticos. Balanço de material e energéticos combinados. Balanços em processos no estado não-estacionário.							
83	Engenharia de Alimentos	Bioengenharia	5ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química ou Biotecnologia ou Ciências Biológicas ou Engenharia Agrônômica ou Farmácia ou Veterinária com doutorado em áreas afins.
EMENTA: Engenharia de fermentações. Fermentações contínua e descontínua. Aeração e agitação. Cinética das fermentações industriais. Agitação e aeração em fermentadores. Esterilização de equipamentos e de meios de fermentação. Desenvolvimento de processos fermentativos. Enzimologia industrial. Cálculo de reatores							
84	Engenharia de Alimentos	Metodologia da Pesquisa	5ª	02	Sábado	Matutino	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química ou Biotecnologia ou Ciências Biológicas ou Engenharia Agrônômica ou Farmácia ou Veterinária com doutorado em áreas afins.
EMENTA: A ciência e o conhecimento científico. Métodos científicos. Fatos, Leis e Teorias. Hipóteses. Variáveis. Passos para a execução da pesquisa. Técnicas de Pesquisa. Projeto e relatório de pesquisa. Trabalhos científicos. Publicações científicas.							
85	Engenharia de Alimentos	Segurança Alimentar	9ª	03	Sexta-feira	Noturno	Graduação em engenharia de alimentos, engenharia química, biotecnologia, ciências biológicas, engenharia agrônômica, farmácia, veterinária com doutorado em áreas afins.
EMENTA: Higiene e segurança dos alimentos. Ferramentas de controle aplicadas à indústria de alimentos. O que é o sistema APPCC. Microorganismos de Importância nos Alimentos. Métodos de conservação dos alimentos e efeitos sobre os microrganismos. Perigos dos alimentos (biológicos, químicos e físicos). Doenças de origem alimentar. Programas de pré-requisitos para implantação do sistema APPCC. Procedimentos operacionais padronizados (PPHO). Boas práticas. Princípios do sistema APPCC. Critérios de segurança em cada etapa da produção							
86	Biotecnologia Industrial	Química Geral	1ª	04	Segunda-feira	Noturno	Graduação em Agronomia ou Biotecnologia Industrial ou Farmácia ou Engenharias Química ou de Alimentos ou Química ou Tecnologia de Alimentos. Com no mínimo doutorado em áreas afins.
EMENTA: Átomo. Tabela Periódica. Ligação química. Solubilidade. Balanceamento de reações. Formulação de equações e estequiométrica. Equilíbrio químico. Soluções. Ácidos e bases.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
87	Biotecnologia Industrial	Introdução a processos Industriais	5ª	04	Terça-feira	Noturno	Graduação em Biotecnologia Industrial ou Farmácia ou Engenharias Química ou de Alimentos ou Química ou Tecnologia de Alimentos. Com no mínimo doutorado em áreas afins.
<p>EMENTA: Generalidades de planejamento e engenharia de produção. Projeto de equipamentos. Processos industriais. Localização da planta de processamento. Estudo das matérias primas- Bioproduto (especificações, embalagem, mercado consumidor). Bases do projeto. Lay-out da planta. Fluxograma do processo (balanço de massa, balanço de energia, fluxo das correntes). Dimensionamento dos equipamentos de processo Fluxograma da tubulação e instrumentação. Especificações dos equipamentos do processo. Controle do processo. Operações unitárias envolvidas. Fermentação como processo unitário. Aparelhagem industrial de fermentação. Sistemas de fermentação.</p>							
88	Biotecnologia Industrial	Aproveitamento de Resíduos Agroindustriais	5ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Agronomia ou Biotecnologia Industrial ou Farmácia ou Engenharias Química de Alimentos ou Sanitária ou Química ou Tecnologia de Alimentos. Com no mínimo doutorado em áreas afins.
<p>EMENTA: Tecnologia limpa. Filosofia zero. Valor agregado. Principais tipos de resíduos agro-industriais. Composição físico-química e microbiológica. Estudo de aproveitamento. Transformação de sub-produtos. Tratamentos industriais do mosto.</p>							
89	Biotecnologia Industrial	Bioquímica e Fisiologia Vegetal	7ª	04	Sexta-feira	Noturno	Graduação em Agronomia ou Ciências Biológicas. Com no mínimo doutorado em áreas afins.
<p>EMENTA: Fotossíntese, Ciclo de Calvin, Ciclo do Glicoxalato, Metabolismo do Carbono (em plantas C₃, C₄ e CAM), Receptores de Membrana, Ativação Hormonal e Principais Hormônios envolvidos na Biotecnologia Vegetal e Animal.</p>							
90	Biotecnologia Industrial	Componente Curricular Complementar - TOXICOLOGIA	9ª	04	Quarta-feira	Noturno	Graduação em Agronomia ou Biotecnologia Industrial ou Farmácia ou Engenharias Química de Alimentos ou Química ou Tecnologia de Alimentos ou Ciências Biológicas. Com no mínimo doutorado em áreas afins.
<p>EMENTA: Conceitos, propriedades, origem, uso, toxicocinética e toxicodinâmica de substâncias tóxicas encontradas naturalmente ou introduzidas nos alimentos e bebidas, tais como: micotoxinas, carbamatos, metais, aditivos alimentares, praguicidas. Princípios de avaliação toxicológica e padrões, normas de segurança e legislação para o uso de substâncias tóxicas e aditivos em alimentos. Funcionais Provenientes de Fontes Vegetais "fitoquímicos" Aveia. Soja. Linhaça. Tomate. Alho. Brócolis e outros Vegetais Crucíferos. Frutas Cítricas. Oxicoço (arando, uva-do-monte) [<i>Cranberry</i>]. Chá. Vinho e Uvas. Alimentos Funcionais Provenientes de Fontes Animais. Peixe. Laticínios. Carne de Gado. Questões de Segurança.</p>							

VAGAS ÁREA DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
91	Pedagogia-Tangará	Estudos Teórico – Práticos do Ensino de Ciências II	7ª	02	Sextas-feiras e sábados nas seguintes datas presenciais: Março 30,31 Abril 13,14 27,28	Sextas-feiras noturno e sábados matutino e vespertino	Graduação em Licenciatura e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Práticas do ensino de ciência na infância. A experimentação e o lúdico no ensino de ciências.							
92	Pedagogia-Tangará	Libras	4ª	03	Terças-feiras à noite nas seguintes datas presenciais: Fevereiro:14,28 Março: 6,13,20,27 Abril: 3,10,17	Noturno	Conforme Decreto Nº 5.626 de 22 de dezembro de 2005 que regulamenta a Lei 10.436, de 24 de abril de 2002. Art. 7º - Inciso I – professor de Libras, usuário dessa língua com curso de pós-graduação ou com formação superior e certificado de proficiência em Libras, obtido por meio de exame promovido pelo Ministério da Educação.
EMENTA: Introdução a LIBRAS: histórico de LIBRAS e sua importância na educação dos surdos. Cultura e comunidade surda no Brasil. Significado lingüístico e pragmático. Sistema de transcrição da LIBRAS. Sistematização e vivências práticas da LIBRAS.							
93	Pedagogia-Fraiburgo	Estudos Teórico Práticos do ensino da Língua Portuguesa II	5ª	02	Intensiva nas seguintes datas presenciais: Fevereiro:7,8,13,14,15, 22 e 23	Noturno	Graduação em Licenciatura e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Práticas da leitura e da escrita. Tipos de leitura. Produção de textos. Análise lingüística de textos produzidos pela criança. Reestruturação de textos. Avaliação e concepção de erro.							

VAGA	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR	FASE	Nº DE CRÉDITOS	DIA DA SEMANA	TURNO	FORMAÇÃO MÍNIMA REQUERIDA
94	Pedagogia-Fraiburgo	Ludicidade e Educação	1ª	03	Sábados à tarde a cada 15 dias nas seguintes datas presenciais Fevereiro: 18 Março – 3,17,31 Maio – 5,19,26 Junho – 2,23	Vespertino	Graduação em Pedagogia e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Retrospectiva histórica do Brincar. A criança e a cultura lúdica. O papel da ludicidade na prática educativa. A mediação do professor nos jogos e brincadeiras. Vivência e análise de jogos e brincadeiras.							
95	Pedagogia-Videira	Ludicidade e Educação	1ª	03	Quarta-feira nas seguintes datas presenciais Maio: 09,16,23,30 Junho: 06,13,20,27 Julho : 04	Noturno	Graduação em Pedagogia e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Retrospectiva histórica do Brincar. A criança e a cultura lúdica. O papel da ludicidade na prática educativa. A mediação do professor nos jogos e brincadeiras. Vivência e análise de jogos e brincadeiras.							
96	Pedagogia-Videira	Estudos Teórico Práticos do ensino da Língua Portuguesa II	5ª	02	Quarta-feira nas seguintes datas presenciais: Maio:02,09,16,23,30 Junho: 06,13	Noturno	Graduação em Licenciatura e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Práticas da leitura e da escrita. Tipos de leitura. Produção de textos. Análise lingüística de textos produzidos pela criança. Reestruturação de textos. Avaliação e concepção de erro.							
97	Pedagogia-Videira	Infância e Desenvolvimento	5ª	03	Terça-feira nas seguintes datas presenciais: Maio: 08,15,22,29 Junho: 05,12,19,26 Julho : 03	Noturno	Graduação em Pedagogia e, que seja no mínimo especialista em áreas afins.
EMENTA: Conceito de infância. Concepções de desenvolvimento e suas implicações. Desenvolvimento e comportamento da criança na família e na escola. Fases do desenvolvimento e características psicológicas da criança e suas implicações. Desenvolvimento motor, emocional, psicosexual e sociocultural da criança.							

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-reitoria 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, ou 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 **17/10/2011**.

6.2 Caberá recurso à Comissão Geral de Seleção até **18/10/2011**.

6.3 O processo de avaliação ocorrerá nos dias **18 a 21/10/2011**.

6.4 O resultado final será divulgado no dia **24/10/2011**.

6.5 Caberá recurso ao **Vice-reitor de Campus** até **25/10/2011**.

7 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

a) integrantes do corpo docente e/ou técnico-administrativo que estejam, no semestre de publicação do edital, ministrando atividade curricular/componente, salvo em caráter emergencial.

b) integrantes do corpo docente e/ou técnico-administrativo com credenciamento válido em alguma atividade curricular/componente 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**.

7.4 O docente selecionado por este processo obriga-se a participar de modo efetivo no programa de Formação Continuada oferecida pela instituição no primeiro semestre do ano letivo de 2012.

Videira, 07 de Outubro de 2011.

ANTONIO CARLOS DE SOUZA
Vice-Reitor de Campus

AVISO PÚBLICO Nº 04-VDA/2011

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)

QUESTITOS AVALIADOS	PONTOS	PONTUAÇÃO OBTIDA
I – Maior titulação	a) Doutorado: 4 (quatro) pontos. b) Mestrado: 3 (tres) 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 (últimos 12 meses).	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	
PONTUAÇÃO TOTAL		

Videira (SC), ____ / ____ / ____.

Assinatura Candidato

Nome: _____
Comissão Específica de Avaliação

Nome: _____
Comissão Específica de Avaliação

Nome: _____
Comissão Geral de Seleção

Nome: _____
Comissão Geral de Seleção

Videira, _____ de Outubro de 2011.