



UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – UNOESC

CAMPUS DE SÃO MIGUEL DO OESTE

AVISO PÚBLICO Nº 19/VR-SMO/2011

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 aulas no 1º semestre de 2012**, de acordo com os requisitos indicados, atendendo também aos critérios de credenciamento da FUNOESC.

1 DAS INSCRIÇÕES

1.1 As inscrições estarão abertas nos dias **5 e 6 de outubro de 2011**, no horário das 8h às 11h30min, das 13h às 17h30min e das 19h às 22h; no Setor de Desenvolvimento Humano da UNOESC, Campus de São Miguel do Oeste.

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 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) autenticada(s), que comprovem 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 inscrição simultânea para componentes curriculares lecionados no mesmo horário e dia da semana.

1.5 Não será permitida inscrição de professor contratado em regime emergencial.

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 - Maravilha	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	04	Quinta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização.
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.
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	Terça-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização.
01	Administração - Maravilha	Direito Aplicado à Administração II	Direito societário: contratos empresariais. Sistema tributário nacional. Crimes contra a fazenda pública.	5ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização.
01	Administração - Maravilha	Organização, Sistemas e Métodos I	A organização como sistema. As estruturas organizacionais (Arquitetura Organizacional). Metodologia para levantamento, análise e prognóstico das organizações. Tendências.	3ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
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. Especialização.
01	Administração - Mondai	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	04	Terça-feira	N	Graduação em Administração. Especialização.
01	Administração - Pinhalzinho	Administração Estratégica	Conceitos de estratégia empresarial. Evolução do pensamento estratégico. Planejamento e administração estratégica. Formação da estratégia. Princípios e processos de planejamento estratégico.	9ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Administração. Especialização.
01	Administração - Mondai	Administração Estratégica	Conceitos de estratégia empresarial. Evolução do pensamento estratégico. Planejamento e administração estratégica. Formação da estratégia. Princípios e processos de planejamento estratégico.	9ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização.
01	Administração - SMO	Administração Estratégica	Conceitos de estratégia empresarial. Evolução do pensamento estratégico. Planejamento e administração estratégica. Formação da estratégia. Princípios e processos de planejamento estratégico.	9ª	08	A – Segunda-feira B – Terça-feira	N	Graduação em Administração. Especialização.
01	Administração - SMO	Organização, Sistemas e Métodos I	A organização como sistema. As estruturas organizacionais (Arquitetura Organizacional). Metodologia para levantamento, análise e prognóstico das organizações. Tendências.	3ª	08	A – Terça-feira B – Segunda-feira	N	Graduação em Administração. Especialização.
01	Administração - SMO	Práticas Organizacionais III	A ementa será definida pelo colegiado de curso, anteriormente ao oferecimento do componente curricular, visando a realização de atividade interdisciplinar envolvendo componentes curriculares da 3ª (terceira) fase do curso.	3ª	04	A – Sábado B – Sábado	M	Graduação em Administração. Especialização.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
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	Terça-feira	N	Graduação em Administração ou Agronegócios. Especialização na área ou afim.
01	Agronomia – SJC	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	Regime Concentrado (sexta à noite; sábados: manhã e tarde)	-	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia – SJC	Bovinocultura	Bovino de corte, leite e bubalinocultura. Composição e evolução do rebanho. Melhoramento genético. Estrutura e equipamentos utilizados. Fatores que afetam a produção: reprodução, lactação, crescimento e desmame. Planejamento da alimentação, higiene e reprodução. Sistema de criação extensiva e intensiva. Adequação do nível tecnológico à realidade sócio-econômica. Administração e controle bovino.	7ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Agronomia, Zootecnia ou Medicina Veterinária. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia – SJC	Construções Rurais	Estudo dos materiais, elementos estruturais e partes complementares utilizados nas construções rurais. Técnicas de construção. Instalações elétricas, hidrossanitárias. Eletrificação rural. Elaboração de projetos de construções rurais. Fontes alternativas de energia. Utilização de ferramentas computacionais.	7ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Agronomia, Arquitetura e Urbanismo ou Engenharia Civil. Especialização na área ou afim.
01	Agronomia – SJC	Experimentação Agrícola	Princípios de experimentação. Planejamento de experimentos. Teste de significância. Delineamentos experimentais. Análise conjunta de experimentos. Interpretação dos resultados experimentais.	5ª	03	Terça-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia – SJC	Georreferenciamento e Geoprocessamento	Fotointerpretação, georreferenciamento e geoprocessamento. Sistemas de referência. Projeções cartográficas e ajustamentos. Métodos e medidas de posicionamento geodésico. Sistemas de tratamento de imagens.	7ª	02	Terça-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	Agronomia – SJC	Irrigação e Drenagem	Importância. Definições. Fundamentos sobre os métodos de irrigação. Características, dimensionamento, manejo e eficiência dos métodos de irrigação. Materiais e equipamentos. Fundamentos da drenagem agrícola. Elaboração de projetos. Utilização de ferramentas computacionais.	7ª	03	Regime Concentrado (sexta à noite; sábados: manhã e tarde)	M/V/N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia – SJC	Manejo e Conservação do Solo	Princípios e conceitos relativos à conservação do solo e da água. Mecanismos e fatores que afetam a erosão do solo. Impactos ambientais e econômicos da erosão do solo. Práticas de controle da erosão do solo. Plantas de cobertura e rotação de culturas. Manejo conservacionista do solo e da água; Indicadores da qualidade do solo; Manejo do solo e sustentabilidade da atividade agrícola; Recuperação de áreas degradadas.	7ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia – SJC	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. Elaboração de projetos.	7ª	03	Regime Concentrado (sexta à noite; sábados: manhã e tarde)	M/V/N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia – SJC	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	Regime Concentrado (sexta à noite; sábados: manhã e tarde)	M/V/N	Graduação em Agronomia. Mestrado na área ou afim.
01	Agronomia – SMO	Química Analítica	Análise qualitativa. Análise quantitativa. Descrição dos principais métodos e equipamentos empregados em química analítica. Análise de cátions. Análise dos ânions. Espectrometria. Métodos de separação.	2ª	02	Quarta-feira	N	Graduação em Química, Química de Alimentos ou Industrial. 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	Agronomia – SMO	Química Orgânica	Compostos orgânicos, classificação e nomenclatura. Noções de estereoquímica. Hidrocarbonetos saturados e insaturados. Compostos orgânicos halogenados. Álcoois, fenóis e éteres. Aldeídos e cetonas. Ácidos carboxílicos e derivados.	2ª	02	Quarta-feira	N	Graduação em Química, Química de Alimentos ou Industrial. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo	Estruturas de Concreto	Generalidades sobre concreto armado e seus materiais. Dimensionamento de vigas, lajes maciças, pilares e fundações. Tópicos sobre lançamento de estruturas. Desenvolvimento de Projeto Piloto.	7ª	08	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo ou Engenharia Civil. Especialização na área ou afim.
01	Arquitetura e Urbanismo	Planejamento e Desenvolvimento Urbano I	Exercício da metodologia do planejamento urbano aplicada sobre a realidade de uma cidade. Compreensão do contexto onde se insere o espaço urbanizado. Consideração dos aspectos sócio-ambientais como unidades territoriais do processo de planejamento. Estudo e análise instrumentos urbanísticos e seus reflexos na paisagem urbana.	7ª	08	Sexta-feira	M N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.
01	Arquitetura e Urbanismo	Paisagismo	Conceitos e definições de paisagem e paisagismo. Contextos históricos e culturais do paisagismo. Especificidades do projeto paisagístico, métodos de abordagem e técnicas de comunicação e expressão. Flora, clima e solos.	7ª	06	Terça-feira	M N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.
01	Arquitetura e Urbanismo – Matutino	Projeto Arquitetônico V	Grau de complexidade do tema relação (usuário/entorno): envolvimento com entorno urbano: cidade/região. Informações teóricas: análise crítica e histórica do tema. Circulações verticais mecânicas/áreas hidráulicas/climatização mecânica. Detalhes construtivos gerais. Detalhes de interiores. Noções estruturais. Relação do objeto arquitetônico com espaço urbano. Tema em nível de estudo preliminar (EP) e anteprojeto (AP).	7ª	04	Quinta-feira	M	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	Projeto Arquitetônico V	Grau de complexidade do tema relação (usuário/entorno): envolvimento com entorno urbano: cidade/região. Informações teóricas: análise crítica e histórica do tema. Circulações verticais mecânicas/áreas hidráulicas/climatização mecânica. Detalhes construtivos gerais. Detalhes de interiores. Noções estruturais. Relação do objeto arquitetônico com espaço urbano. Tema em nível de estudo preliminar (EP) e anteprojeto (AP).	7ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.
01	Arquitetura e Urbanismo	História e Teoria da Arquitetura e da Cidade I	Estudo e análise da produção artística, arquitetônica e urbanística do século XV ao final do século XIX, conforme seus aspectos condicionantes sócio-econômicos, culturais, construtivos e estilísticos. A cultura do Renascimento, do Barroco e do Neoclassicismo e suas contribuições para a formação do atual conceito da atividade arquitetônica e urbanística. Avaliação dos impactos da Revolução Industrial na sociedade e na produção artística, arquitetônica e urbanística. A Arquitetura de ferro.	3ª	03	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.
01	Arquitetura e Urbanismo	Introdução à Arquitetura e Urbanismo	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.	1ª	02	Segunda-feira	N	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	Luminotécnica e Acústica na Arquitetura I	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	Terça-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.
01	Arquitetura e Urbanismo	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 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).	1ª	04	Sábado	M/V	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.
01	Arquitetura e Urbanismo	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	Sexta-feira	N	Graduação em Arquitetura e Urbanismo. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de cred.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Arquitetura e Urbanismo	Tecnologia da Arquitetura I	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. Mestrado em Arquitetura e Urbanismo.
01	Biomedicina	Administração Laboratorial	Recursos humanos. Economia biomédica. Administração de materiais, instrumentais e logística. Contabilidade para laboratórios de análises clínicas e clínicas de diagnóstico por imagem. Controle de qualidade interno e externo. Montagem de laboratórios. Legislação e normas sanitárias. Convênios e tabelas de preço. Arquitetura laboratorial	5ª	02	Quinta-feira	M	Graduação em Farmácia. Mestrado na área ou afim
01	Biomedicina	Citogenética	Caracterização química e morfológica dos cromossomos. Ciclo celular: mitose e meiose. Cariótipo. Mutações cromossômicas: variações numéricas e estruturais. Cromossomopatias humanas. Citogenética molecular e aplicação clínica	3ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Farmácia. Especialização 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	Sexta-feira	N	Graduação em Biomedicina. 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	Biomedicina	Parasitologia	Estudo morfológico de protozoários, helmintos, artrópodes de interesse em saúde humana no Brasil. Ciclos parasitários e vetores. Epidemiologia e profilaxia de protozooses e helmintos de interesse em Saúde pública. Patogenia e patologia relacionadas à interação parasito-hospedeira	5ª	04	Sexta-feira	M	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim
01	Biomedicina	Patologia de Órgãos e Sistemas I	Patologias dos sistemas respiratório, cardiovascular e urinário. Doenças infecciosas	5ª	04	Terça-feira	M	Graduação em Biomedicina. Mestrado na área ou afim
01	Ciências Biológicas - Bacharelado	Desenvolvimento Animal	Métodos e estratégias de estudo no desenvolvimento animal. Estratégias reprodutivas. Estrutura dos gônadas e estabelecimento da linhagem germinativa. Fecundação: reconhecimento e ativação do ovócito. Tipos de ovos e envelopes ovulares. Modelos de clivagem. Gastrulação e movimentos morfogenéticos. Princípios de indução embrionária. Eixos corporais e diferenciação dos folhetos embrionários. Processos de morfogênese e organogênese. Formação e organização dos anexos embrionários na escala animal.	7ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas. Mestrado em Biologia Animal ou área afim.
01	Ciências Biológicas - Bacharelado	Genética de Populações	Mutação e a teoria neutralista. Fluxo gênico e seleção natural. Endocruzamento. Estrutura de populações e migração. Estimativa de frequências gênicas. Variância das frequências: heterozigosidade, equilíbrio de hardy-weinberg e deriva gênica.	7ª	02	Quinta-feira Começo do semestre	N	Graduação em Ciências Biológicas. Mestrado em Genética ou área afim.
01	Ciências Biológicas - Bacharelado	Metodologia da Pesquisa	Noções básicas de pesquisa. Tipos de pesquisa em Ciências Biológicas. Etapas do projeto de pesquisa. Análise e sistematização de dados coletados. Tipos e origens de fontes bibliográficas e/ou eletrônicas utilizadas em pesquisa. Normas técnicas para elaboração de projetos, monografias e artigos científicos.	7ª	03	Quinta-feira (1 crédito no fim do semestre) Sábado (2 créditos no começo do semestre)	N/M	Graduação em Ciências Biológicas. Mestrado em área das Ciências Biológicas.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Ciências Biológicas - Bacharelado	Monitoramento de Dados Ambientais	Caracterização das águas e efluentes: métodos de amostragem; análise de parâmetros físico-químicos e biológicos. Níveis de trofia e de saprobicidade em ambientes aquáticos. Hidrobiologia e tratamento das águas de abastecimento. Cianobactérias tóxicas nos mananciais de água: Monitoramento e controle. Índices de Qualidade da Água - IQA. Monitoramento de solos: noções básicas e métodos de análise química, física e microbiológica do solo. Índices de qualidade do ar. Bioindicadores de qualidade do ar. Estimativas das emissões de gases do efeito estufa.	7ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas. Mestrado em Microbiologia.
01	Ciências Biológicas - Licenciatura	Ecologia de Populações e Comunidades	Conceitos principais de ecologia. Fatores ecológicos, condições x recursos, <i>habitat</i> e nicho. Estrutura, dinâmica, atributos e estratégias demográficas. Modelos de crescimento e Regulação populacionais. Métodos básicos de amostragem, coleta e análise de dados para o estudo de populações. Organizações de comunidades. Padrões e modelos de diversidade e riqueza de espécies. Sucessão ecológica. Ação antrópica sobre populações e comunidades.	1ª	03	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas. Mestrado em Botânica ou Ecologia.
01	Ciências Biológicas - Licenciatura	Filosofia da Educação	As características do pensamento filosófico. Filosofia e educação. O legado da filosofia antiga, medieval, moderna e contemporânea (principais paradigmas).	1ª	03	Quarta-feira (Fim do semestre)	N	Graduação em Filosofia ou área afim. Especialização em Filosofia ou área afim.
01	Ciências Biológicas - Licenciatura	Geologia	Elementos da Crosta terrestre, Minerais e Rochas, Processos endógenos e exógenos, Pedologia, Água Continental no Sub Solo e na superfície, Noções de estratigrafia, Tectônica de placas e deriva dos Continentes, Orogênese e Epirogênese, Aspectos Geológicos no Brasil.	1ª	02	Segunda e Terça-feira (Fim do semestre de cada dia)	N	Graduação em Geologia, Geografia ou área afim. Especialização em área afim.
01	Ciências Biológicas - Licenciatura	Matemática	Sistema de numeração, razão e proporção: escala, regra de três e porcentagem, equações e inequações. Relações, Funções e Gráficos. Aplicações do conhecimento matemático em fenômenos biológicos.	1ª	03	Segunda-feira (Começo do semestre)	N	Graduação em Matemática ou área afim. Especialização em área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Ciências Biológicas - Licenciatura	Produção de Texto	Domínio dos processos de comunicação oral e escrita. Princípios de textualidade: coesão e coerência textuais. Produção de textos orais e escritos. Argumentação. Interpretação. Análise. Síntese.	1ª	03	Terça-feira (Começo do semestre)	N	Graduação em Letras ou área afim. Especialização em Letras ou área afim.
01	Ciências Contábeis - Maravilha	Elaboração e Análise de Projetos	Projetos de investimentos. Elaboração de projetos de investimentos. Métodos de avaliação de investimentos (payback, valor presente líquido, valor equivalente e índice de lucratividade, taxa de retorno interno). Seleção de projetos de investimentos. Estimativas de fluxo de caixa. Análise de risco. Custo de capital.	9ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim
01	Ciências Contábeis - Maravilha	Perícia, Avaliação e Arbitragem Contábil	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.	9ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim
	Ciências Contábeis – PZO	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 áreas ou afim.
	Ciências Contábeis – PZO	Contabilidade de Cooperativas	Sociedades Cooperativas. Característica da contabilidade de cooperativas. Plano de Contas. Operações comuns e cooperativas. Forma de apuração do resultado econômico-financeiro.	7ª	02	Concentrado	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
	Ciências Contábeis – PZO	Contabilidade Empresarial II	Operações mercantis com apuração de tributos. Devoluções de compra e vendas de mercadorias. Vendas canceladas. Resultado de exercícios futuros. Ativo permanente (aquisição, alienação, depreciação, amortização, exaustão, leasing, consórcios e suas contabilizações). Ativo diferido. Contabilização da folha de pagamento. Elaborações das demonstrações contábeis.	3ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
	Ciências Contábeis – PZO	Direito Empresarial	Evolução histórica do direito comercial e teorias dos atos de comércio e da empresa. Sociedades personificadas e não personificadas. O Empresário. Sociedades simples e sociedades empresárias. Estabelecimento empresarial. Registro público. Recuperação da empresa e falência. Contratos mercantis. Títulos de crédito.	3ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
	Ciências Contábeis – PZO	Metodologia da Pesquisa	O papel da ciência e o método científico. Tipos de pesquisa e sua caracterização. Métodos e técnicas de pesquisa. Projeto de pesquisa (caracterização, etapas e construção). O Desenvolvimento da pesquisa. Construção do relatório de pesquisa.	3ª	02	Sábado-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
	Ciências Contábeis – PZO	Planejamento e Controle Orçamentário	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.	7ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
	Ciências Contábeis – PZO	Prática Contábil I	Normas de escrituração contábil e fiscal (formalidades da escrituração, enquadramento tributário das empresas, livros contábeis e fiscais). Elaboração das demonstrações contábeis.	3ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
	Ciências Contábeis – PZO	Prática Contábil II	Declarações de informações contábeis e fiscais através de sistemas informatizados. Preenchimento de declarações de informações acessórias.	5ª	02	Terça-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
	Ciências Contábeis – PZO	Sistemas de Informações Contábeis	Sistemas de informações contábeis: Visão sistêmica aplicada à contabilidade. Gerenciamento da empresa. Sistema operativo da empresa e os sistemas contábeis.	5ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Atividades Curriculares Complementares I (Contabilidade de Cooperativas)	Sociedades cooperativas. Características da contabilidade de cooperativas. Plano de contas. Operações comuns e cooperativas. Forma de apuração do resultado econômico-financeiro.	7ª	02	Sábado	M/V	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	Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Contabilidade de Agronegócios	Noções básicas de atividade agropecuária. Fatores de produção e sua remuneração. Fluxo contábil na atividade. Culturas temporárias e permanentes. Registro das operações e contabilização. Critérios de apropriação e agregação de valores ao processo produtivo. Levantamento de demonstrações contábeis pela legislação e gerencial.	6ª	04	Terça-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	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Controladoria	Controladoria (conceitos, objetivos e função). Ambiente e organização empresarial. Controladoria na administração estratégica. Controladoria no planejamento. Controladoria na execução; Controladoria no controle. Avaliação e desempenho.	9ª	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 – SMO	Elaboração e Análise de Projetos	Projetos de investimentos. Elaboração de projetos de investimentos. Métodos de avaliação de investimentos (payback, valor presente líquido, valor equivalente e índice de lucratividade, taxa de retorno interno). Seleção de projetos de investimentos. Estimativas de fluxo de caixa. Análise de risco. Custo de capital.	9ª	04	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	Terça-feira Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Perícia, Avaliação e Arbitragem Contábil	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	9ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis – SMO	Planejamento e Controle Orçamentário	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.	7ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Comunicação Social – Habilitação em Publicidade e Propaganda	Introdução à Publicidade e Propaganda	Comunicação: objetivo; identificação e compreensão das práticas de comunicação. Introdução ao estudo dos meios, mensagens e processo de comunicação. Conceitos de publicidade e propaganda. Atividades pertinentes ao publicitário. A agência de publicidade e propaganda e a agência de comunicação: setores, formatos e a evolução dos modelos e das funções.	1ª	02	Segunda-feira	N	Graduação em Comunicação Social – Habilitação em Publicidade e Propaganda. 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	Comunicação Social – Habilitação em Publicidade e Propaganda	Língua Portuguesa – Redação Publicitária I (Impresso e Web)	Possibilidades de criação para mídia impressa. Características de um texto para mídia impressa. O título, subtítulo, corpo do texto, slogan. Anúncios para jornal e anúncios para revista. Anúncios All Type. Encartes para jornal e revista. Marketing direto. Peças impressas para força de vendas.	3ª	04	Terça-feira	N	Graduação na área de Comunicação Social. Mestrado na área ou afim.
01	Comunicação Social – Habilitação em Publicidade e Propaganda	Processo Criativo em Comunicação	As etapas do processo criativo. Conceitos de criatividade. A criatividade em comunicação. O que é criatividade? Somos todos criativos? Como se desenvolve o processo criativo. O processo criativo e a criatividade em comunicação. Os preconceitos da criatividade.	1ª	02	Segunda-feira	N	Graduação em Comunicação Social – Habilitação em Publicidade e Propaganda. Especialização na área ou afim.
01	Comunicação Social – Habilitação em Publicidade e Propaganda	Programação Visual	Estrutura das formas, elementos de código visual. Instrumentação. Desenho do objeto. Identidade visual. Técnicas de elaboração de layout e arte final. Comunicação e programação visual.	3ª	04	Sexta-feira	N	Graduação na área de Comunicação Social. Mestrado na área ou afim.
01	Comunicação Social – Habilitação em Jornalismo	Projeto Experimental I (Rádio ou TV)	Projeto Experimental I (Rádio ou TV): produção e realização de programa jornalístico para emissão em rádio e/ou TV. Elaborar produto levando em conta a qualidade técnica e ética no seu conteúdo. Produzir relatório/memorial descritivo.	7ª	08	Segunda-feira	N	Graduação em Jornalismo. Mestrado na área ou afim.
01	Comunicação Social – Habilitação em Jornalismo	Projeto Experimental II (Impresso ou On-line)	Projeto Experimental II (Impresso ou On-line): Produção e execução de produto jornalístico impresso e/ou on-line. Elaborar produto levando em conta a qualidade técnica e ética no seu conteúdo. Produzir relatório/memorial descritivo.	7ª	08	Terça-feira	N	Graduação em Jornalismo. Mestrado na área ou afim.
01	Comunicação Social – Habilitação em Jornalismo	Redação Jornalística I	Características do jornalismo impresso. Jornalismo informativo e as técnicas de produção e redação informativa. A estrutura da notícia. Seleção e ordenação de informações. Objetividade, clareza informativa e imparcialidade. O lide. Tipologias do texto jornalístico. Escolhas sintáticas e léxicas. Produção de Notas, matérias e entrevistas jornalísticas. Produção laboratorial de jornais murais.	3ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Jornalismo. 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	Comunicação Social – Habilitação em Jornalismo e Comunicação Social – Habilitação em Publicidade e Propaganda	Expressão Vocal e Corporal	A voz e o corpo na contemporaneidade. O corpo e a comunicação. Os usos da voz. Interpretação, improvisação, expressão vocal e corporal. Técnicas teatrais.	1ª	02	Quarta-feira	N	Graduação em Artes Cênicas. Mestrado na área ou afim.
01	Design	Componente Curricular Complementar III: Projeto de Embalagens, Pontos de Venda e Estruturas	Histórico e classificação das embalagens. Estudos sobre a conformação, as funções e os materiais das embalagens. Introdução à legislação sobre embalagens. Aplicação de técnicas de ilustração (síntese gráfica, desenho de personagens caricaturados, narrativa seqüencial ilustrada, ilustração hiperrealista, fotografia) aplicadas a embalagens e sistemas para exposição e promoção dos produtos nos pontos de venda. Estudo de técnicas de ilustração digital com o uso de aplicativos gráficos. Estudo de técnicas de produção, editoração e aplicação de imagens digitais aplicadas nas estratégias de promoção e venda dos produtos industriais.	7ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Design. Especialização na área ou afim.
01	Design	Composição II	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.	3ª	02	Quinta-feira	N	Graduação em Design, Desenho Industrial ou Letras. Especialização na área de Design.
01	Design	Computação Gráfica III	Utilização de softwares para representação de projetos.	7ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Design. Especialização na área ou afim.
01	Design	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	Segunda-feira	N	Graduação em 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
01	Design	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	Quarta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.
01	Design	Laboratório de Modelos e Protótipos	Pesquisa e construção de modelos para representação de projetos, utilizando papel, papelão, madeira, gesso e polímeros. Técnicas de construção de mocapes, modelos, maquetes e protótipos. Estudo teórico e experimentação prática de técnicas de modelagem tridimensional aplicadas ao design. Confecção de esboços tridimensionais auxiliares ao processo de geração de alternativas. Confecção de mocapes e de maquetes com a utilização de materiais variados. Confecção de modelos para apresentação e testes.	3ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Design de Produto. Especialização na área ou afim.
01	Design	Marketing e Design	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.	1ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.
01	Design	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	Quinta-feira	N	Graduação em Design. Especialização em Publicidade e Propaganda com ênfase em Promoção de Vendas, Merchandising e Varejo.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
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 do Trabalho I	Formação histórica. A disciplina do Direito do Trabalho: caracterização e aspectos comparativos. Fontes normativas. Princípios jurídicos. Interpretação, integração e aplicação do Direito do Trabalho. Prescrição e decadência. Relação de emprego. Trabalhador urbano e rural. Trabalho temporário. Terceirização. O empregador. Contrato de trabalho: classificação, elementos e tipos de contrato de trabalho e seus efeitos. Obrigações do empregado e do empregador.	6ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito - MH	Direito Penal II	Das Penas: espécies, cominação, aplicação, suspensão condicional, livramento condicional, efeitos da condenação, reabilitação. Das Medidas de Segurança. Da Ação Penal. Da Extinção da Punibilidade. Da prescrição.	4ª	04	Terça-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 - MH	Direito Processual Civil I	Processo civil, introdução. As partes no processo. O Ministério Público e os auxiliares da justiça. Intervenção de terceiros. Os atos processuais. A formação, suspensão e extinção do processo.	4ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Direito. 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	Direito - MH	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	Terça-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito - MH	Direito Processual do Trabalho	Organização Judiciária no Trabalho. Processo do Trabalho. Processos nos Dissídios Individuais. Processo nos Dissídios Coletivos. Recursos. Execução. Ação Rescisória.	8ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito - MH	Direito Processual Penal II	Dos procedimentos. Da sentença. Das nulidades. Dos recursos. Do habeas corpus. Do mandado de segurança.	8ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito - Pinhalzinho	Direito Constitucional I	Teoria Constitucional. Constituição, Poder Constituinte e Constitucionalismo. Interpretação, aplicabilidade e eficácia das normas constitucionais. As constituições brasileiras. A constituição de 1988: princípios Fundamentais. Direitos e garantias fundamentais. Nacionalidade. Direitos Políticos.	3ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Direito. Mestrado na área ou afim.
01	Direito - Pinhalzinho	Direito Penal I	Conceito e história do Direito Penal. Fontes do Direito Penal. Doutrinas e escolas penais. Introdução a criminologia. Teorias sobre a pena. Sistemas Penitenciários. Aplicação da Lei Penal.	3ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito - Pinhalzinho	Direito Penal V	Tendências doutrinárias e jurisprudenciais sobre o direito penal. Propostas de emendas constitucionais sobre o direito penal. Anteprojetos e projetos de leis penais. Política governamental sobre direito penal. Novos temas de direito penal.	7ª	02	Sexta-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 - Pinhalzinho	Direito Previdenciário	A Previdência e Assistência. História da Previdência. Benefícios, finalidade e princípios da Previdência Social. Consequências. Doutrinas e Jurisprudência da Previdência Social.	9ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização.
01	Direito - Pinhalzinho	Direito Processual Constitucional	O controle de constitucionalidade no Direito Brasileiro: Sistemas e formas. Ações constitucionais.	5ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Direito. Especialização.
01	Direito - Pinhalzinho	Direito Processual Penal I	Do processo penal. Da norma processual. Da persecução criminal. Da fase policial (inquérito policial e termo circunstanciado). 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 - Pinhalzinho	Filosofia Geral	Definição e características do filosofar. Panorama histórico da filosofia. Principais correntes filosóficas e seus representantes.	1ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Filosofia. Mestrado.
01	Direito - Pinhalzinho	Introdução ao Estudo do Direito	Epistemologia jurídica. Teoria geral do direito. Conceitos jurídicos fundamentais. Direito positivo e sua divisão. Fontes do Direito. Teoria da norma e do ordenamento jurídico. Hermenêutica jurídica: interpretação e aplicação do Direito.	1ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Direito. Mestrado.
01	Direito SMO	Direito Constitucional I	Teoria Constitucional. Constituição, Poder Constituinte e Constitucionalismo. Interpretação, aplicabilidade e eficácia das normas constitucionais. As Constituições Brasileiras. A Constituição de 1988: Princípios Fundamentais. Direitos e Garantias Fundamentais. Direitos da nacionalidade e direitos políticos.	3ª	08	Segunda-feira Turma A Quarta-feira Turma B	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito SMO	Direito Previdenciário	A previdência e Assistência. História da previdência. Benefícios, finalidade e princípios da Previdência Social. Consequências. Doutrinas e jurisprudência da Previdência Social.	9ª	04	Sexta-feira Turmas A e B	N	Graduado em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Direito SMO	Direito Processual Penal III	Dos procedimentos. Da sentença. Das nulidades. Dos recursos. Do habeas corpus. Do mandado de segurança.	9ª	04	Turma A 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 SMO	Teoria Geral do Processo	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 Turma B Sexta-feira Turma A	N	Graduação em Direito. Especialização na área ou afim.
01	Educação Física	Anatomia Humana I	Introdução ao Estudo da Anatomia Humana. Osteologia. Artrologia. Miologia. Anatomia Palpatória do Sistema Músculo-esquelético.	2ª	04	Segunda-feira	N	Graduação na área da Ciências Biológicas e da Saúde. Especialização na área da Ciências Biológicas e da Saúde.
01	Educação Física	Aprofundamento em Dança	Aprofundamento técnico na montagem coreográfica. Elementos coreográficos em vários estilos. Elementos cênicos e iluminação em espetáculos. Especificidades da Dança no rendimento.	8ª	04	Terça-feira	N	Graduação na área de Dança. Especialização na área ou afim.
01	Educação Física	Prática Pedagógica da Educação Física Escolar	Parâmetros Curriculares Nacionais da Educação Básica e da Educação Física. Observação e análise do ensino da Educação Física Escolar no contexto social, político e pedagógico de acordo com as metodologias do ensino escolar. PP da Unidade de ensino e da Educação Física.	3ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Especialização. em Educação Física ou área afim.
01	Educação Física	Psicologia da Atividade Física	Psicologia da ação educativa e da relação profissional nas atividades físicas. A relação da psicologia evolutiva e da motivação e seus pressupostos como base para a atividade física.	6ª	02	Quinta-feira	N	Graduação em Psicologia. Mestrado na área ou afim.
01	Educação Física	Teoria e Metodologia do Ensino da Dança	Origem e evolução. Significados e possibilidades da dança: cultura, arte e educação. Fundamentos técnicos e metodológicos.	5ª	04	Sábado	N	Graduação em Educação Física ou área afim. 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	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	Quinta-feira	N	Graduação em Educação Física ou área afim. Especialização em Educação Física ou área 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	03	Sexta-feira	N	Graduação em Enfermagem. Especialização na área ou afim.
01	Enfermagem	Morfofisiologia I: Fisiologia	FISIOLOGIA: Fisiologia celular, fisiologia dos sistemas: linfático, nervoso, músculo-esquelético, cárdio-respiratório e do sangue.	1ª	04	Quarta -feira	N	Graduação em Medicina, 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	01	Quarta-feira	N	Graduação em Enfermagem. Mestrado 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.	5ª	02	Quinta -feira	N	Graduação em Psicologia. Mestrado 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	02	Quinta -feira	N	Graduação em Psicologia. 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	Engenharia de Alimentos – SJC	Economia e Administração de Empresas	Sistemas econômicos - agregados. Moeda e sistema de preços. Teoria da firma: custos, avaliação econômica de projetos industriais. Análise de rentabilidade, sensibilidade e risco. Atividades de administração. Contabilidade e finanças empresariais. Receitas, custos e despesas. Sistemas de custos industriais. Ciclo de caixa e capital de giro operacional. Suprimentos, compras e estoques. Marketing e formação de preços.	9ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Economia. Especialização na área ou afim.
01	Engenharia de Alimentos – SJC	Operações Unitárias na Indústria de Alimentos II	Trocadores de Calor. Evaporação. Extração Sólido Líquido e Líquido-Líquido. Destilação. Refrigeração.	9ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Engenharia de Controle e Automação ou Engenharia de Alimentos. Especialização na área ou afim.
01	Engenharia de Alimentos – SJC	Processamento de Carnes e Derivados	Funcionamento de frigoríficos para bovinos, suínos e aves. Estrutura e composição do músculo. Comportamento funcional dos componentes da carne durante o processado. Fabricação de embutidos crus e cozidos. Produtos curados. Industrialização dos subprodutos. Conservação de carnes: Cura, defumação, salga, irradiação, resfriamento, congelamento e maturação de carnes.	9ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Agronomia. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
01	Engenharia de Alimentos – SJC	Segurança Alimentar	Higiene e segurança dos alimentos. Ferramentas de controle aplicadas à indústria de alimentos. O que é o sistema APPCC. Microrganismos 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.	9ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Agronomia. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Engenharia de Alimentos – SJC	Tecnologia de Produtos Lácteos	Características organolépticas, composição química e propriedades físico-químicas do leite. Obtenção higiênica do leite e controle de qualidade na recepção. Operações de beneficiamento e processamento do leite: filtração, resfriamento, padronização, homogeneização, pasteurização, esterilização e envase. Tecnologia da fabricação de manteiga, sorvetes, leites concentrados e desidratados. Tecnologia da fabricação de queijos. Tecnologia de fabricação de produtos lácteos fermentados: leite acidófilo, iogurte, kefir e outros.	9ª	04	Sábado	M	Graduação em Engenharia de Alimentos, Agronomia, ou Biologia. Mestrado na área ou afim.
01	Engenharia de Alimentos – SJC	Tratamento de Resíduos da Indústria de Alimentos	Classificação das águas, medidas de carga poluidora, tratamento primário, aeração e agitação de processos de lodo ativado, tratamento secundário (processos de lodo ativado), tratamento e disposição de lodo, tratamento terciário e nitrificação. Digestão anaeróbica. Origem e natureza dos resíduos da indústria de alimentos. Características e métodos de tratamento de resíduos sólidos. Características e métodos de tratamento das águas residuais. Tratamento de resíduo das indústrias alimentícias: abatedouros e frigoríficos, conservas vegetais, conservas de peixe, laticínios, açúcar e álcool, cerveja, óleos comestíveis. Aspectos legais sobre: poluição ambiental, análise de resíduos e controle de operações de tratamento. Análise de resíduos. Estudos relacionados a tratamento de resíduos industriais e águas Residuais. Emissões gasosas e legislação aplicável. Visitas a estações de tratamento de resíduos e água.	9ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Agronomia. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
01	Engenharia de Alimentos - SMO	Química Analítica	Água nos alimentos: propriedades e efeitos sobre as transformações físico-químicas nos alimentos. Principais macromoléculas dos alimentos: carboidratos, aminoácidos e proteínas e lipídeos. Vitaminas e minerais Óleos essenciais. Pigmentos.	4ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Química de Alimentos. Especialização.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Farmácia	Assistência e Atenção Farmacêutica – Parte I	Importância da comunicação. Princípios e elementos da comunicação interpessoal. Teorias psicológicas da comunicação. Comunicação não-verbal e verbal. Barreiras para a comunicação. Comunicação com outros profissionais.	3ª	01	Quarta-feira	M	Graduação em Comunicação Social ou Letras. Mestrado na área ou afim.
01	Farmácia	Assistência e Atenção Farmacêutica – Parte II	Assistência farmacêutica: fundamentos teóricos e conceituais. Política Nacional de Medicamentos. Acesso a medicamentos e as diversas etapas da Assistência Farmacêutica: Produção, Seleção, Programação, Aquisição, Armazenamento, Distribuição, Prescrição, Dispensação e Avaliação do Uso de Medicamentos. O Farmacêutico e o Uso Racional de Medicamentos. Evolução histórica e princípios da Atenção Farmacêutica. Prática da Atenção Farmacêutica: Problemas Relacionados com Medicamentos, Atendimento Farmacêutico e Dispensação de Medicamentos, Acompanhamento e Seguimento Farmacoterapêutico, Intervenção Farmacêutica.	3ª	03	Quarta-feira	M	Graduação em Farmácia. Especialização em Farmacologia.
01	Farmácia	Bioquímica de Alimentos	Transformações bioquímicas em alimentos: carnes, peixes, leites, frutas, hortaliças e cereais. Produção e aplicação de enzimas no processamento de alimentos.	3ª	04	Terça-feira	M	Graduação em Agronomia. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
01	Farmácia	Fisiologia	Introdução ao estudo da função corporal e homeostase. Fisiologia, estrutura e metabolismo celular. Canais iônicos, receptores de membrana e fisiologia da membrana. Neurofisiologia, sistemas sensoriais, sistemas motores e sistemas neurovegetativos. Funcionamento e regulação dos órgãos e sistemas humanos. Sistema nervoso, muscular, cardiovascular, respiratório, digestório, renal, endócrino e reprodutor.	3ª	04	Segunda-feira	M	Graduação em Biomedicina. 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	Farmácia	Parasitologia	Parasitologia geral, conhecimentos e glossário básico. Regras de nomenclatura zoológica. Relação parasitohospedeiro. Mecanismos de ação do parasita e de defesa do hospedeiro. Protozoologia. Helmintologia, animais peçonhentos e seus acidentes. Características biológicas dos parasitas. Transmissão. Patogenia. Manifestações Clínicas. Epidemiologia. Fisiopatologias parasitárias. Diagnóstico parasitológico. Profilaxia.	3ª	04	Terça-feira	V	Graduação em Farmácia. Especialização na área ou afim.
01	Farmácia	Química Analítica II	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.	3ª	04	Quinta-feira	M	Graduação em Farmácia. Mestrado na área ou afim.
01	Farmácia	Química Orgânica	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.	3ª	04	Quinta-feira	V	Graduação em Farmácia. 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	Farmácia	Tecnologia dos Alimentos	Introdução ao processamento de frutas e hortaliças. Aspectos da natureza e da composição de matérias-primas quanto à conservação e geração de produtos. Estudos sobre o armazenamento de alimentos <i>in natura</i> e processados. Leite e seu beneficiamento. Produtos lácteos líquidos, produtos lácteos concentrados e desidratados, produtos lácteos fermentados, queijos, manteiga, creme, gelados e produtos similares. Carnes, conceito e estrutura. Abatedouros. Processos industriais: salga, defumação, processos mistos e conservas. Processamento, embalagens de produtos derivados de carne. Estocagem e armazenamento. Processamento de subprodutos. Tecnologia de cereais e panificação	3ª	04	Sexta-feira	M	Graduação em Agronomia. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
01	Psicologia - Pinhalzinho	Psicologia da Família	Conceito de Família. Os ciclos de vida familiar. A dinâmica familiar. A família como grupo e nas relações como mundo contemporâneo.	5ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Psicologia. Mestrado em Psicologia.
01	Psicologia - Pinhalzinho	Psicologia do Trabalho	O trabalho e suas transformações. Repercussões das transformações do trabalho sobre os trabalhadores. Significado do trabalho e a construção da identidade social do sujeito. Evolução histórica do campo de atuação da Psicologia do Trabalho	5ª	04	Sábado	M	Graduação em Psicologia. Especialização na área ou afim.
01	Psicologia - Pinhalzinho	Teorias e Técnicas de Grupo Turma B	Principais teorias e conceitos de grupo. A noção de indivíduo e grupo, identidade grupal. Tipos de grupos.	5ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Psicologia. Mestrado em Psicologia.
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	Terça-feira	N	Graduação em Serviço Social. Mestrado em Serviço Social ou área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Serviço Social	Política Social a Grupos Específicos	A proteção social brasileira a grupos específicos: crianças e adolescentes, idosos, pessoas com deficiências, mulheres e outros. Políticas públicas especiais a grupos específicos: legislação, financiamento, operacionalização, gerenciamento e controle social.	7ª	03	Terça-feira	N	Graduação em Serviço Social. Mestrado em Serviço Social ou área afim.
01	Sistemas de Informação	Arquitetura de Computadores	Sistemas numéricos e aritmética binária. Organização de computadores: memórias, unidade central de processamento, unidades de entrada e saída. Linguagens de montagem. Barramento, comunicações, interfaces e periféricos. Arquitetura RISC e CISC. Pipeline, processadores superescalares e superpipeline. Arquiteturas paralelas e não convencionais	3ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Sistemas de Informação, Ciência da Computação ou área afim. Especialização em Sistemas de Informação, Ciência da Computação 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 em Sistemas de Informação, Ciência da Computação ou área afim. Especialização em Sistemas de Informação, Ciência da Computação ou área afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – PZO	Marketing Ambiental	Emergência do Mercado Ambiental. Competitividade e meio ambiente. Restrições ambientais e o comércio internacional. O contexto do Marketing Ambiental. Certificações Voluntárias e Mercados Verdes. Ecobusiness e o sistema de soluções ambientais. Marketing Verde e Estratégia. Estudos de caso.	5ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	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 – 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 ou Engenharia Civil. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	Marketing Ambiental	Emergência do Mercado Ambiental. Competitividade e meio ambiente. Restrições ambientais e o comércio internacional. O contexto do Marketing Ambiental. Certificações Voluntárias e Mercados Verdes. Ecobusiness e o sistema de soluções ambientais. Marketing Verde e Estratégia. Estudos de caso.	5ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Administração Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	Metodologia Científica	Ciência e tipos de conhecimento. Métodos de estudo. Métodos e técnicas de elaboração e apresentação de trabalhos científicos (projetos, relatórios e artigos), de acordo com as normas da ABNT.	1ª	02	Quarta-feira	N	Mestrado.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	Produção de Textos	A frase de acordo com as normas da língua portuguesa, seus padrões e transformações básicas. Discurso direto e indireto. Pontuação, nexos – regulamentos, críticas, paráfrases. Produção de textos. Linguagem figurada e textos poéticos. Redação técnica.	1ª	02	Sexta-feira	N	Graduação em Letras. Mestrado na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental – SMO	Química Ambiental	Princípios de Química Geral. Metais Pesados Tóxicos. Substâncias químicas contaminantes. Principais grupos de contaminantes ambientais. Reações envolvidas no comportamento ambiental dos contaminantes. Agroquímicos.	1ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Química, Engenharia Química, Farmácia ou Bioquímica. Mestrado na área ou afim.

3 DA REMUNERAÇÃO

Os professores selecionados serão remunerados em conformidade com a “Formação Mínima Requerida,” nos termos do Plano de Cargos, Salários e de Carreira da Funoesc.

4 DAS COMISSÕES DE AVALIAÇÃO

4.1 O processo seletivo 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 Comissões Específicas de Avaliação para proceder à avaliação dos documentos e pontuação, que será formada, minimamente, por dois professores da



área de conhecimento do curso.

5 DA AVALIAÇÃO

5.1 Será atribuída 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 **10/10/2011**.

6.2 Caberá recurso à Comissão Geral de Seleção até **13/10/2011**.

6.3 O processo de avaliação ocorrerá no dia **17/10/2011**.

6.4 O resultado final será divulgado no dia **19/10/2011**.

6.5 Caberá recurso ao Vice-reitor de Campus até **21/10/2011**.

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 estejam 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 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, 3 de outubro de 2011.

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



AVISO PÚBLICO Nº 19/VR-SMO/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)

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	
PONTUAÇÃO TOTAL		

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