



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ
GABINETE DA REITORIA
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
DIRETORIA DE PROGRAMAS E PROJETOS EDUCACIONAIS
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA
COORDENAÇÃO DE APOIO E ORIENTAÇÃO PEDAGÓGICA /CCNT
PROGRAMA DE MONITORIA

EDITAL Nº 114/2026-UEPA

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO DE MONITORIA BOLSISTA E VOLUNTÁRIA CCNT/UEPA

ANEXO III – CONTEÚDOS E REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS MONITORIA BOLSISTA E VOLUNTÁRIA

CAMPUS: BELÉM

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO/ DISCIPLINA/ LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE MICROBIOLO- GIA	01 VAGA TARDE	1. Fatores que influenciam a atividade microbiana em alimentos 2. Deterioração e alterações químicas provocadas por microrganismos nos alimentos 3. Conservação dos alimentos: teoria dos obstáculos 4. Preparo de amostras de alimentos para ensaios microbiológicos. 5. Bactérias esporogênicas: Clostridium perfringens e Bacillus cereus. 6. Contagem total de mesófilos aeróbios e de enterobactérias em alimentos 7. Salmonella spp: caracterização, métodos tradicionais e alternativos de análise. 8. Bactérias do grupo coliformes totais, coliformes termotolerantes e Escherichia coli.	JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos . 6ª ed. Porto Alegre. Artmed, 2005. PELCZAR JR, M. J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2ª ed. vol. 1. São Paulo: Makron Books, 1997. FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2003. MASSAGUER, Pilar Rodriguez. Microbiologia dos processos alimentares . São Paulo: Varela, 2005. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002. *FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2013. FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6ª d. Porto Alegre: Artmed, 2005	PROVA TEÓRICA

			9. Materiais e técnicas básicas utilizadas em microbiologia. 10. Eficiência na Higienização: Identificação de Riscos Invisíveis e Otimização de Processos.	*SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 6. ed. São Paulo: Editora Blucher, 2021. *VERMELHO, Alane B. Práticas de Microbiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. *Disponível na Plataforma Minha Biblioteca	
--	--	--	--	---	--

CAMPUS: MARABÁ

CURSO	LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E/OU PRÁTICA
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	LABORATÓRIO DE ALIMENTOS	01 VAGA MANHÃ	Amostragem e preparo da amostra para análises. Principais operações utilizadas para preparar amostras. Conceitos e caracterização de umidade, atividade de água, acidez e pH em alimentos. Conceitos, classificação e métodos de determinação de lipídios. Óleos e gorduras (índice de acidez, índice de iodo, índice de peróxidos, índice saponificação e métodos de extração de óleos vegetais). Conceitos, classificação e métodos de determinação de proteínas. Preparo de soluções: Molaridade, Normalidade, Concentração comum. Principais etapas no processamento de alimentos Tecnologia de produtos de origem animal e vegetal Fatores intrínsecos e extrínsecos. Noções de segurança em laboratório de	Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ª revisão. 1998. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p. CARLOS H. HERRERA R.; NURIA BOLAÑOS V.; GISELLE LUTZ C. Química de alimentos: manual de laboratório. Costa Rica: Universidad de Costa Rica, 1ª ed 2003. 142 p. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. revista: editora Unicamp, 2003. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática. 2ª ed. Artmed: São Paulo, 2006. 602p. GAVA, A. J., Princípios de tecnologia de alimentos. 12ª edição Livraria Nobel S/A, São Paulo, 1979. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo, 2005. 1015p. MORETTO, E.; FEET, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais – Processamento e Análises. 2ª edição. Ed. UFSC, 1998.	PROVA TEÓRICA

			análises físico-químicas.	MORITA, T.; ASSUMPÇÃO, R, M. V. Manual de soluções reagentes e solventes: padronização, preparação, purificação. 2. ed. São Paulo: E. Blucher, 1976. 627 p. UFPA. Segurança em laboratório químicos e noções de primeiros socorros. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.ufpa.br/eduquim/seguranca.htm UFRGS. Regras Gerais de Segurança num Laboratório Químico. Acessado em 26/11/2013, disponível em: http://www.if.ufrgs.br/microel/reserva/Regras_Gerais.pdf	
--	--	--	---------------------------	--	--

CAMPUS: REDENÇÃO

CURSO	ÁREA DO CONHECIMENTO / DISCIPLINA / LABORATÓRIO	VAGAS MONITORIA BOLSISTA	CONTEÚDOS	BIBLIOGRAFIAS	PROVA TEÓRICA E /OU PRÁTICA
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	LABORATORIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO	1 VAGA MANHÃ OU TARDE	INTRODUÇÃO 1.1. O que é uma Planilha Inteligente; 1.2. Tela da Planilha; 1.3. Conhecendo as Barras da Planilha; 1.4. Alguns Atalhos Comuns. 2. COMPONENTES DA PLANILHA 2.1. Pasta e Planilha; 2.2. Coluna, Linha e Célula; 2.3. Inserir ou Excluir Células, Linhas e Colunas. 3. GERENCIAR PLANILHAS E PASTAS DE TRABALHO 3.1. Mover-se através da planilha; 3.2. Selecionando Células; 3.3. Digitar textos; 3.4. Localizar e substituir informações; 3.5. Como ampliar ou reduzir a exibição; 3.6. Alterar o nome e a ordem da planilha; 3.7. Inserir e excluir uma planilha; 3.8. Inserindo e formatando dados em uma planilha: Textos; Números; Data e hora; 3.9. Recurso de Auto Completar; 3.10. Recurso de Autocorreção; 3.11. Copiar dados dentro de uma linha ou coluna; 3.12. Preencher uma sequência de números, datas ou outros itens; 3.13. Tipos de sequência : Data Sequências Linear e de	BLUTTMAN, Ken. Excel Fórmulas e Funções Para Leigos. 4th ed. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. E-book. p.1. ISBN 9788550816487. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788550816487/. Acesso em: 17 out. 2024. MCFEDRIES, Paul. Microsoft Excel 2019: Fórmulas e funções. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2021. E-book. p.1. ISBN 9786555204148. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555204148/. Acesso em: 17 out. 2024. MCFEDRIES, Paul. Análise de dados com excel Para Leigos. Rio de	OBJETIVA de múltipla escolha, individual, valendo 10 pts

		Crescimento; Seqüência personalizada; 3.14. Referências: Referências relativas; Referências absolutas; Alternar entre referências relativas e absolutas; 3.15. Inserindo comentário em uma célula 4. FORMATANDO A PLANILHA 4.1. Abas Número, Alinhamento, Fonte, Borda, Preenchimento; 4.2. Pincel de Formatação; 4.3. Congelar painéis; 4.4. Formatação condicional; 4.5. Aplicações Práticas em Engenharia. 5. CLASSIFICAR E FILTRAR DADOS DA PLANILHA 5.1. Aplicações Práticas em Engenharia. 6. FÓRMULAS E FUNÇÕES 6.1. Inserindo fórmulas; 6.2. Funções Matemáticas 6.3. Funções Estatísticas. 6.4. Funções Condicionais 6.5. Funções de Texto 6.6. Funções de Pesquisa e Referência: 6.7. Funções Financeiras 7. GRÁFICOS 7.1. Tipos de Gráfico; 7.2. Inserir Gráficos na Planilha; 7.3. Alterar Tipo de Gráfico; 7.4. Elementos de Um Gráfico; 7.5. Formatar o Gráfico 8. TABELAS 8.1. Transformando planilha em tabela e vice-versa 8.2. Filtros de Tabela 8.3. Cálculos 9. TABELAS DINÂMIC 8.1. Configuração de Campos na Tabela Dinâmica 8.2. Filtros de Tabela Dinâmica 8.3. Atualização de Tabela Dinâmica 8.4. Cálculos 8.5. Criar um Gráfico Dinâmico 10. VALIDAÇÃO DE DADOS 9.1. Tipos de Validação 9.2. Editar e Copiar a Validação de Dados 9.3. Mensagem de Entrada e Alerta de Erro 9.4. Apagar Validação de Dados 9.5. Aplicações Práticas em Engenharia.	Janeiro: Editora Alta Books, 2020. E-book. p.1. ISBN 9786555201932. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555201932/. Acesso em: 17 out. 2024.	
--	--	---	--	--