



6. Gestão comercial e administrativa de farmácias comunitárias;  
Área do Conhecimento: Nutrição/Alimentos/Alimentação Coletiva
- Pontos:
1. Gestão da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição;
  2. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição;
  3. Planejamento e elaboração de cardápios para coletividade sadia e enferma;
  4. Técnicas de trabalho na cozinha: termos técnicos, pré-preparo, preparo dos alimentos, montagem, apresentação;
  5. Técnicas culinárias de pré-preparo, preparo de carnes e agentes de amaciamento;
  6. Técnica dietética para fins especiais.
- Área do Conhecimento: Nutrição/Nutrição Clínica Ambulatorial
- Pontos:
1. Abordagem humanizada na relação nutricionista paciente;
  2. Bioenergética e metabolismo de macronutrientes no exercício físico;
  3. Alterações fisiológicas e requerimentos nutricionais do idoso;
  4. Elaboração e cálculo de adequação do plano alimentar para indivíduo enfermo;
  5. Nutrição clínica ambulatorial: papel da avaliação nutricional, educação alimentar e nutricional e dietoterapia;
  6. Fisiopatologia e terapia nutricional nas cardiopatias;
- Área do Conhecimento: Nutrição/Nutrição Clínica Hospitalar
- Pontos:
1. Interação fármaco nutriente nas hepatopatias;
  2. Interação fármaco nutriente na digestão e absorção;
  3. Inflamação e estresse oxidativo nas doenças crônicas não transmissíveis;
  4. Aspectos fisiológicos e dietoterápicos na insuficiência renal crônica;
  5. Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças inflamatórias intestinais;
  6. Conduta nutricional para paciente crítico.
- Área do Conhecimento: Nutrição/Nutrição em Saúde Coletiva
- Pontos:
1. Política Nacional de Atenção Básica: princípios, limites e possibilidades;
  2. Gestão de Redes de Atenção à Saúde: diferentes dimensões dos processos de construção, articulação e integração;
  3. Contribuições do controle social no âmbito do SUS;
  4. O lugar da vigilância sanitária na promoção da saúde;
  5. Vigilância sanitária em alimentos: sistemas e ferramentas de qualidade na produção;
  6. Atuação do nutricionista em segurança alimentar, vigilância sanitária e controle de qualidade;
- Área do Conhecimento: Nutrição/Nutrição Materno Infantil/Epidemiologia Nutricional
- Pontos:
1. Políticas de alimentação e nutrição no Brasil: histórico e tendências;
  2. Análise de métodos utilizados em epidemiologia nutricional para a investigação do estado nutricional de grupos populacionais;
  3. Aspectos epidemiológicos das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: histórico e tendências;
  4. Erros inatos do metabolismo: aspectos fisiológicos e dietoterápicos;
  5. Alergias e intolerâncias alimentares no primeiro ano de vida: aspectos epidemiológicos, fisiológicos e dietoterápicos;
  6. Nutrição no primeiro ano de vida: aspectos epidemiológicos, fisiológicos e dietoterápicos.
- CENTRO DAS HUMANIDADES
- Área do Conhecimento: História Oral e Patrimônio Imaterial
- Pontos:
1. Patrimônio Imaterial e História: fontes e pesquisa;
  2. Memória e história oral;
  3. Métodos, técnicas e conceitos de história oral;
  4. História regional: ensino e pesquisa;
  5. História regional: memória, identidade cultural e narrativas.
- CENTRO DAS CIÊNCIAS EXATAS E DAS TECNOLOGIAS
- Área do Conhecimento: Estatística/ Matemática
- Pontos:
1. Teorema Fundamental do Cálculo e Aplicações;
  2. Regressões Linear com Extensão aos Modelos Lineares Generalizados e Aplicações;
  3. Teoria das Probabilidades com Extensão à Lei dos Grandes Números e ao Teorema Central do Limite;
  4. Transformações Lineares.
  5. Inferência Estatística Clássica: Estimação e Testes de hipóteses.
- CAMPUS BOM JESUS DA LAPA
- Área do Conhecimento: Sistemas Elétricos de Potência
- Pontos:
1. Análise de circuitos trifásicos balanceados e não balanceados;
  2. Conversão eletromagnética de energia;
  3. Técnicas para solução de fluxo de potência em sistemas elétricos de potência;
- energia elétrica;
4. Conceitos básicos de proteção de sistemas elétricos;
  5. Fundamentos de sistemas de transmissão e distribuição de energia elétrica;
  6. Fundamentos de subestações;
  7. Qualidade e eficiência de energia elétrica;
  8. Métodos convencionais e não convencionais de geração de energia elétrica.
- Área do Conhecimento: Máquinas Elétricas
- Pontos:
1. Máquinas de corrente contínua;
  2. Máquinas de corrente alternada trifásica assíncronas;
  3. Máquinas de corrente alternada trifásica síncronas;
  4. Transformadores;
  5. Partida de máquinas elétricas;
  6. Acionamento da máquina C.C. e C.A.;
  7. Máquinas de fluxo;
  8. Máquinas térmicas.
- Área do Conhecimento: Eletrônica
- Pontos:
1. Sinais e sistemas contínuos e discretos;
  2. Teoria da amostragem, conversão de sinais e quantização;
  3. Filtros analógicos e digitais;
  4. Aritmética binária, álgebra booleana, circuitos digitais: combinacionais e sequenciais;
  5. Arquitetura de microprocessadores e micro controladores;
  6. Redes de computadores;
  7. Algoritmo de programação computacional;
  8. Cálculo numérico: raízes de funções.
- Área do Conhecimento: Automação e Controle
- Pontos:
1. Noções de automação industrial;
  2. Controladores lógicos programáveis;
  3. Sistema de supervisão aquisição de dados (SCADA);
  4. Redes de comunicação industriais;
  5. Noções de instrumentação industrial;
  6. Controle e servomecanismo;
  7. Processamento digitais de sinais;
  8. Sistemas a eventos discretos.
- Área do Conhecimento: Computação
- Pontos:
1. Micro controladores e microprocessadores;
  2. Sistemas distribuídos;
  3. Gerenciamento e segurança em redes de computadores;
  4. Arquitetura de computadores;
  5. Redes multimídia e qualidade de serviço (QoS);
  6. Algoritmo de programação computacional;
  7. Modelagem e simulação: processos industriais;
  8. Cálculo numérico: raízes de funções.
- Área do Conhecimento: Engenharia Mecânica/Materiais e Processos de Fabricação
- Pontos:
1. Propriedades mecânicas dos metais;
  2. Tratamentos térmicos e termoquímicos;
  3. Fadiga;
  4. Aços inoxidáveis;
  5. Conformação mecânica dos metais;
  6. Processos convencionais de usinagem;
  7. Soldagem: Processos e metalurgia;
  8. Ensaaios não destrutivos.
- Área do Conhecimento: Engenharia Mecânica/Mecânica dos Sólidos e Desenho de Máquinas
- Pontos:
1. Deflexão de vigas;
  2. Torção;
  3. Transformação de tensão;
  4. Flambagem de colunas;
  5. Métodos de energia;
  6. Desenho mecânico: Vistas auxiliares, cortes e seções;
  7. Desenho mecânico: Aplicações em CAD;
  8. Representação em desenho técnico dos principais elementos de máquinas.
- Área do Conhecimento: Engenharia Mecânica/Engenharia Industrial
- Pontos:
1. Tubulações industriais;
  2. Válvulas industriais: Classificação, funcionamento, componentes e espécies;
  3. Vasos de pressão: Condições de operação e projeto;
  4. Instrumentos de medição de pressão e temperatura;
  5. Calibração de sistemas de medição;
  6. Gestão da manutenção industrial;
  7. Lubrificação industrial;
  8. Instalações e equipamentos de ar comprimido.
- CAMPUS LUÍS EDUARDO MAGALHÃES
- Área do Conhecimento: Engenharia de Produção
- Pontos:
1. Modais de transportes, intermodalidade e multimodalidade;
  2. Gestão de estoques e inventários;
  3. Simulação da produção;
  4. Custeio baseado em atividades (ABC);
  5. Custeio direto e custeio por absorção;
  6. Distribuição física e canais de distribuição.
- Área do Conhecimento: Engenharia Mecânica
- Pontos:
1. Teoria dos Circuitos: Circuitos Elétricos de Corrente Contínua e de Corrente Alternada;
  2. Noções de Instalações Elétricas;
3. Sistemas Internacionais de Medidas: Sistema de Medição. Métodos Básicos de Medição. Representação dos Resultados de uma Medição;
4. Erro de Medição: Tipos de Erros. Fontes de Erros. Estimativa dos Erros de Medição. Minimização do Erro de Medição;
  5. Manutenção Corretiva, Preventiva e Preditiva: Fundamentos e Aplicações;
  6. Aplicação de Ferramentas de Análise de Falhas (Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)).
- Área do Conhecimento: Engenharia (Química, Alimentos, Bioprocessos e Biotecnologia e Bioprocessos)
- Pontos:
1. Transferência de calor por condução;
  2. Transferência de massa por difusão;
  3. Transferência de calor por convecção, em regimes laminar e turbulento;
  4. Processos de Filtração: dimensionamento de equipamentos;
  5. Trocadores de calor;
  6. Dimensionamento de bombas e tubulações industriais.
- Área do Conhecimento: Engenharia de Biotecnologia - I
- Pontos:
1. Tecnologia da produção de alimentos e bebidas fermentadas;
  2. Cultivos iniciadores (starters) de aplicação biotecnológica industrial;
  3. Desenvolvimento e otimização de projetos de indústrias de Biotecnologia;
  4. Características e aplicações de reatores submersos;
  5. Processos fermentativos contínuos e descontínuos;
  6. Cinética e Cálculos de biorreatores.
- Área do Conhecimento: Engenharia de Biotecnologia - II
- Pontos:
1. Culturas de células animais: isolamento, preservação e determinação das linhas celulares;
  2. Aplicações biotecnológicas industriais em cultura de células animais;
  3. Biotecnologia aplicada à produção animal;
  4. Biomassa e produção de etanol de primeira, segunda e terceira geração;
  5. Engenharia de processos aplicada à obtenção de biocombustíveis;
  6. Sistemas de produção e gerenciamento de bioenergia.
- CAMPUS SANTA MARIA DA VITÓRIA
- Área do Conhecimento: Artes Visuais/Gravura/ Arte Têxtil
- Pontos:
1. A arte da Gravura: contextualização e técnicas;
  2. A Gravura contemporânea: novos diálogos e procedimentos;
  3. A Gravura na era digital;
  4. O tempo e os tempos da Gravura;
  5. Gravura, cidades e intervenção artística;
  6. Design têxtil e identidade cultural;
  7. Possibilidades do suporte têxtil na arte contemporânea;
- Área do Conhecimento: Prática de Ensino/ Estágio Supervisionado
- Pontos:
1. A prática de ensino em Artes Visuais em espaços formais e não formais de Educação;
  2. A organização do trabalho pedagógico em Artes Visuais na Educação Básica;
  3. Concepções de Prática de Ensino na formação de professores de Artes Visuais;
  4. Concepções de Estágio Supervisionado na formação de professores de Artes Visuais;
  5. Prática de Ensino e Estágio Supervisionado em Artes Visuais e sua articulação com a Educação Básica;
  6. O trabalho docente na orientação e acompanhamento do Estágio Supervisionado em Artes Visuais.
- Área do Conhecimento: Publicidade e Propaganda/Design
- Pontos:
1. As linguagens artísticas em seu uso conceitual e prático na direção de arte para a publicidade e propaganda e multimeios digitais;
  2. Arquitetura da informação, layout e navegadores para o design na web;
  3. Conceitos estéticos da imagem no desenvolvimento de peças gráficas e do filme publicitário;
  4. Design: criatividade e funcionalidade na propaganda;
  5. Tendências contemporâneas do Design Gráfico e da Direção de Arte para os multimeios de comunicação e elaboração de produtos;
  6. Princípios da sintaxe da comunicação visual.
- Área do Conhecimento: Publicidade e Propaganda/Administração/Marketing
- Pontos:
1. O marketing e responsabilidade social;
  2. O planejamento de marketing e suas interfaces com a comunicação;
  3. Marketing de Nichos.
  4. Marketing empresarial x marketing institucional;
  5. Marketing digital e estratégia de ativação;
  6. Antropologia e comportamento do consumidor nas mídias digitais.