



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO DE PESSOAS
DEPARTAMENTO DE DESENVOLVIMENTO DE PESSOAS

ANEXO 2

PROGRAMA DE PONTOS PROVA DIDÁTICA – EDITAL 028/2024/DDP

1 Campus de Curitibaanos

1.1 Centro de Ciências Rurais – CCR

1.1.1 Departamento de Agricultura, Biodiversidade e Florestas - ABF

1.1.1.1 Campo de Conhecimento: Agronomia/Fitossanidade/Entomologia Agrícola: 01 – Principais pragas de interesse florestal; 02 – Principais pragas de interesse agrícola; 03 – Métodos de levantamento e monitoramento de pragas; 04 – Manejo integrado de pragas florestais; 05 – Manejo integrado de pragas agrícolas; 06 – Técnicas de manejo de doenças.

2. Campus de Florianópolis (Campus-Sede)

2.1 Centro de Ciências da Educação - CED

2.1.1 Colégio de Aplicação - CA

2.1.1.1 Campo de Conhecimento: Educação Geral – Anos Iniciais: 01 - Linguagem Oral: oralidade e seus gêneros; 02 – Linguagem Escrita: tipos e gêneros textuais; 03 – Análise e Reflexão sobre a Língua Portuguesa; 04 – Aquisição da linguagem escrita; 05 – Alfabetização na perspectiva do letramento; 06 – A prática de leitura de fruição; 07 – Recursos Naturais e o meio ambiente; 08 – Ecossistemas e seres vivos; 09 - Patrimônio histórico e cultural da cidade em que se vive; 10 – Números: seus significados e funções.

2.1.2 Departamento de Educação do Campo - EDC

2.1.2.1 Campo de Conhecimento: Ensino de Química/Educação do Campo: 01 – A Educação do Campo, o Ensino de Ciências/Química e o Estágio-Docência por área de conhecimento nas escolas de Ensino Fundamental e Médio do Campo; 02 – Educação do Campo e o Ensino de Ciências. Aspectos químicos sobre manejo de solos. Interlocução entre saberes populares e conhecimento científico; 03 – Conceitos básicos de Ciências da Natureza mobilizados na Educação Básica para compreensão da fotossíntese e ciclagem de nutrientes em sistemas agroflorestais; 04 – Interlocução envolvendo aproximações teórico-metodológicas entre a Educação do Campo, o Ensino de Ciências da natureza e a experimentação no ensino de Ciências/Química articulada com a vida no e do campo; 05 – Conceitos básicos de Química/Ciências da Natureza mobilizados no estudo da Bioquímica dos alimentos.

2.2 Centro de Ciências da Saúde - CCS

2.2.1 Departamento de Ciências Farmacêuticas - CIF

2.2.1.1 Campo de Conhecimento: Farmacognosia: 01 – Métodos cromatográficos de análise e isolamento de produtos naturais: fundamentos e aplicações; 02 – Plantas medicinais e produtos naturais como estratégia para o desenvolvimento de fitoterápicos e fármacos; 03 – Farmacognosia de drogas que contêm terpenoides; 04 – Farmacognosia de drogas que contêm alcaloides; 05 –

Farmacognosia de drogas que contêm flavonoides; 06 – Farmacognosia de drogas que contêm saponinas; 07 – Farmacognosia de drogas que contêm quinonas; 08 – Farmacognosia de drogas que contêm heterosídeos cardiotônicos; 09 – Farmacognosia de drogas que contêm taninos; 10 – Farmacognosia de drogas que contêm cumarinas.

2.2.2 Departamento de Nutrição - NTR

2.2.2.1 Campo de Conhecimento: Nutrição/Bioquímica da Nutrição/Dietética: 01 - Uso das recomendações nutricionais segundo a "Dietary Recommended Intakes (DRI's)" para cálculo, avaliação e planejamento de dietas para indivíduos e coletividades; 02 - Características da dieta, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento, cálculo e adequação de cardápios para gestantes e nutrízes; 03 - Características da dieta, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento, cálculo e adequação de cardápios para pré-escolar, escolar e adolescentes; 04 - Características da dieta, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento, cálculo e adequação de cardápios para lactentes; 05 - Características da dieta, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento, cálculo e adequação de cardápios para adultos e idosos; 06 - Características da dieta, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento, cálculo e adequação de cardápios para indivíduos fisicamente ativos e atletas em modalidades resistência e força e ganho de massa muscular. Hidratação e utilização dos diferentes substratos; 07 - Grupos alimentares: qualidade, seleção, pré-preparo, preparo e conservação de alimentos; 08 - Importância da culinária na elaboração de dietas para indivíduos e coletividades saudáveis; 09 - Aspectos legais e éticos aplicados à pesquisa em nutrição com seres vivos; 10 - Métodos e parâmetros químicos e biológicos utilizados em Nutrição experimental. Modelos Experimentais de dietas.

2.3 Centro Socioeconômico - CSE

2.3.1 Departamento de Ciências da Administração - CAD

2.3.1.1 Campo de Conhecimento: Administração: 01 – Laboratório de Desenvolvimento de Carreira: Autoconhecimento e autogestão. Estereótipos e escolhas profissionais em Administração. Mercados de trabalho em Administração. Planejamento e Desenvolvimento de carreira. Adaptabilidade de carreira. Aprendizagem ao longo da vida. Mentoria e carreira; 02 – Estado, Mercado e Sociedade Civil: A trajetória de formação do Estado e da Administração Pública no Brasil. Estrutura e funcionamento da Administração Pública no Brasil. Conceitos de sociedade civil e espaço (esfera) público (a). Organizações da Sociedade Civil. Participação e sociedade civil. Interfaces, redes, alianças e parcerias entre Estado, Mercado e Sociedade. Políticas públicas: definição e caracterização das etapas; 03 – Administração I: A Administração como campo de estudo e área de atuação profissional. A organização como objeto de gestão. Os pioneiros da administração como ciência. As funções administrativas: planejamento, organização, coordenação, comando e controle. 04 – Organizações e Sociedade: A empresa como organização típica da modernidade; Regulação versus Mudança; Voluntarismo versus Determinismo (o debate da natureza humana); Racionalidades; Cultura (ou valores); Poder (ou política); Organizações e Tecnologias; Organizações e Desigualdades de Classe de Raça e de Gênero; Insustentabilidades e Meio Ambiente; 05 – Desenvolvimento de Recursos Humanos: Origem. Objetivos. Processos. Desenvolvimento e Perspectivas da Administração de Recursos Humanos. Formulação de Políticas e Estratégias de Recursos Humanos. Administração de Cargos e Salários e Remuneração Variável. Plano de benefícios Sociais. Qualidade de Vida no Trabalho; 06 – Administração de Materiais: conceito, funções e interfaces organizacionais. Classificação, especificações e normalização de materiais. Compras. Gestão de estoques. Armazenagem. Licitações públicas.

2.4 Centro Tecnológico – CTC

2.4.1 Departamento de Engenharia de Produção e Sistemas - EPS

2.4.1.1 Campo de Conhecimento: Engenharia do Trabalho/Engenharia de Operações: 01 - Gestão de Riscos de Acidentes do Trabalho; 02 - Sistemas de Gestão de Higiene e Segurança do Trabalho; 03 – Ergonomia; 04 - Projeto e Organização do Trabalho; 05 - Engenharia de Métodos; 06 - Projeto de Fábrica e de Instalações Industriais: organização industrial, layout/arranjo físico; 07 - Processos Produtivos Discretos e Contínuos: procedimentos, métodos e sequências.

2.4.2 Departamento de Informática e Estatística – INE

2.4.2.1 Campo de Conhecimento: Ciências Exatas e da Terra/Ciência da Computação/ Metodologia e Técnicas da Computação/Linguagens de Programação: 01 – Conceitos da Programação Orientada a Objetos: objetos, classes, classes abstratas, polimorfismo; 02 – Modelagem Orientada a Objetos: agregação, composição, especialização, generalização, e sua implementação; 03 – Padrões de Projeto Orientados a Objetos: conceitos, exemplos e implementação; 04 – Desenvolvimento de Aplicações Web (front- e back-end): linguagens, bibliotecas, padrões e frameworks; 05 – Arquiteturas de Aplicações Web: arquitetura cliente-servidor, protocolos de comunicação, APIs (REST e SOAP), noções sobre segurança e gerenciamento de sessões, instalação e configuração de servidores.