

ANEXO VI
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA
PROVA DE MONITORIA
EDITAL nº 01/2018

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE ARQUITETURA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
DESENHO GEOMÉTRICO	1 – Ângulos 2 – Polígonos 3 – Tangentes 4 – Quadriláteros 5 – Circunferências
DESENHO ARQUITETÔNICO II	1 – Normas da ABNT de desenho técnico 2 – Representação nas diversas fases de projeto 3 – Convenções de desenho arquitetônico 4 – Processo de elaboração de desenho técnico de arquitetura 5 – Desenho técnico, erros comuns de representação
MEIOS DE EXPRESSÃO APLICADOS A ARQUITETURA	1. DESENHO DE OBSERVAÇÃO NATURAL 2. DESENHO DE OBSERVAÇÃO ARTIFICIAL 3. APLICAÇÃO DE TÉCNICAS (OBJETOS ARQUITETÔNICOS - LEITURA 4. APLICAÇÃO DE TÉCNICAS (OBJETOS ARQUITETÔNICOS - REPRESENTAÇÃO 5. APLICAÇÃO DE TÉCNICAS (OBJETOS ARQUITETÔNICOS) - MANIPULAÇÃO 6. ESPAÇO EM VÁRIAS ESCALAS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE DESIGN DE INTERIORES	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
COMPUTAÇÃO GRÁFICA 3D / SKETCHUP	1 – Interface; 2 – Ferramentas de desenho; 3 – Transformações em objetos 4 – ; Materiais e texturas; 5 – Estilos
COMPUTAÇÃO GRÁFICA 2D Software - AutoCad	1 – Criação de desenhos 2 – Manipulação de objetos 3 – Anotações no desenho 4 – Cotagem 5 – Plotagem do desenho
DESENHO TÉCNICO	1 – Construções fundamentais 2 – Escalas 3 – Folhas para representação de desenhos 4 – Tipos de linhas empregadas 5 – Cotagem
Desenho de Ambientes com Ferramentas Tecnológicas	1 – Modelagem de Objetos Simples 2 – Modelagem de Objetos Complexos 3 – Aplicação de Texturas 4 – Iluminação 5 – Renderização de ambientes com V-RAY
PROJETO RESIDENCIAL	1 – Estudo preliminar 2 – Anteprojeto 3 – Projeto executivo 4 – Memorial justificativo
PERSPECTIVA E COR	1 – PERSPECTIVA DO OBJETO 2 – PERSPECTIVA DO ESPAÇO 3 – LUZ E SOMBRA 4 – USO DA COR 5 – CRIAÇÃO POR ANALOGIAS
REVESTIMENTO E	1. REVESTIMENTO DE PISO

COMPLEMENTO	2. REVESTIMENTO DE PAREDE 3. REVESTIMENTO DE TETO 4. LOUÇAS 5. METAIS
ORÇAMENTO E PLANEJAMENTO DE OBRAS	1. AVALIAÇÃO DE CUSTOS UNITÁRIOS 2. ORÇAMENTO ANALÍTICO 3. PROGRAMACÃO DE EXECUÇÃO 4. PLANILHA ORÇAMENTÁRIA 5. LEGALIZAÇÃO DA CONSTRUÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO/CIVIL	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
QUIMICA GERAL E EXPERIMENTAL	1 – Estrutura atômica 2 – Ligações químicas 3 – Reação de oxirredução 4 – Funções orgânicas 5 – Funções inorgânicas
DESENHO TÉCNICO	1 – Construções fundamentais 2 – Escalas 3 – Folhas para representação de desenhos 4 – Tipos de linhas empregadas 5 – Cotagem
FISICA EXPERIMENTAL	1 – medição com paquímetro 2 – cálculo de incertezas 3 – velocidade média 4 – leis de newton 5 – movimento oblíquo
ÁLGEBRA LINEAR	1 – Matrizes e determinantes 2 – Sistemas lineares 3 – Espaços vetoriais 4 – Transformações lineares 5 – Diagonalização de operadores
INTRODUÇÃO Á CÁLCULO	1 – Funções 2 – Gráficos de funções algébricas 3 – Funções trigonométricas 4 – Funções logarítmicas e exponenciais 5 – Limites e derivadas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE MODA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
Imagem Gráfica e Digital para Moda	1 – Conceituação de imagem vetorial e principais softwares 2 – CAAD aplicado ao design moda 3 – Criação e finalização de uma imagem vetorial no software (prática)
DESENHO DE MODA	1 – PROPORÇÕES 2 – POSES 3 – ANATOMIA DE MODA 4 – VESTUÁRIO 5 – CRIAÇÃO POR ANALOGIAS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA
--

CURSO DE EDUCAÇÃO FÍSICA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
NATAÇÃO I e ATIVIDADES AQUÁTICAS	1 – Propriedades físicas da água; 2 – adaptação ao meio líquido; 3 – Hidroginástica; 4 – Recreação aquática; 5 – Técnica dos 4 nados.
ANATOMIA GERAL/HUMANA	1 – Sistema Ósseo 2 – Sistema Muscular 3 – Sistema Cardiovascular 4 – Sistema Geniturinário 5 – Sistema Articular
ANATOMIA FUNCIONAL	1 – Bases teóricas para o estudo das articulações 2 – Funcionalidades e formatos articulares 3 – Generalidade dos músculos 4 – Origens e inserções musculares
MEDIDAS E AVALIAÇÃO	1 – Composição corporal 2 – Perimetria 3 – Testes de condicionamento aeróbico 4 – Testes neuromotores 5 – Noções básicas de Primeiro socorros.
BIOQUÍMICA BÁSICA	1 – Aminoácidos 2 – Proteínas 3 – Ciclo de Krebs 4 – Metabolismo dos lipídeos 5 – Ácidos nucleicos
DANÇA	1 – História da Dança: Pré-História até Idade Média; 2 – História da Dança: Idade Moderna até Contemporânea; 3 – Dança e Educação Física: contexto escolar; 4 – Dança e Educação Física: a influência da mídia; 5 – Dança e Educação Física: configurações dos Documentos Legais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE ENFERMAGEM	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
APH	1 – Trauma de tórax 2 – Trauma de abdômen 3 – Trauma crânio encefálico 4 – Trauma raquimedular 5 – Crise convulsiva
CME	1 – Limpeza de artigos médico-hospitalares 2 – Biossegurança 3 – Indicadores de qualidade no CME 4 – Esterilização físico-química 5 – RDC 50
CIRÚRGICA	1 – Tempos cirúrgicos 2 – Posicionamento do paciente 3 – Enfermagem e anestesia 4 – Ferida operatória e curativos 5 – Estrutura física do bloco cirúrgico
BIOQUÍMICA	1 – Aminoácidos 2 – Proteínas 3 – Ciclo de Krebs 4 – Metabolismo dos lipídeos 5 – Ácidos nucleicos
PARASITOLOGIA	1 – Ectoparasitas 2 – Endoparasitas 3 – Profilaxia de parasitas no homem 4 – Principais animais peçonhentos no Brasil 5 – Epidemiologia parasitária no Brasil
HISTOLOGIA	1 – Ovogênese , Gametogênese e Espermatogênese 2 – Tecido ósseo 3 – Período fetal 4 – Malformações congênitas 5 – Tecido muscular
SEMILOGIA	1 – Vias de medicação 2 – Instalação de sonda vesical alívio e demora 3 – Exame físico 4 – Sondagem nasogástrica 5 – Evolução
SEMIOTÉCNICA	1 – Inspeção, palpação, percussão e ausculta 2 – Exame físico 3 – Instalação de sonda vesical alívio e demora 4 – Evolução 5 – Sondagem nasoenteral
BIOESTATÍSTICA	1- CONCEITO BÁSICOS DA BIOESTATÍSTICA 2- DISTRIBUIÇÃO DE FREQUÊNCIA 3- MEDIDAS DE TENDÊNCIA CENTRAL 4-COEFICIENTE E ÍNDICES MAIS UTILIZADOS 5 - NOÇÕES ELEMENTARES DA PROBABILIDADE
ANATOMIA HUMANA	1 – Sistema Ósseo 2 – Sistema Muscular 3 – Sistema Cardiovascular 4 – Sistema Geniturinário 5 – Sistema Articular

CITOLOGIA	1 – DIFERENCIAÇÃO ENTRE CÉLULAS EUCARIÓTICAS E PROCARIÓTICAS; 2 – MEMBRANA PLASMÁTICA; 3 – CITOPLASMA; 4 – NÚCLEO CELULAR 5 – ORGANELAS CITOPLASMÁTICAS
GENÉTICA	1 – DNA e Síntese do DNA 2 – Mutações e sistemas de reparo 3 – Estrutura dos cromossomos e ciclo celular 4 – Padrões de herança 5 – Imunogenética
MICROBIOLOGIA	1 – Tipos de bactérias 2 – Patogenicidade microbiana 3 – Vírus patógenos para o homem 4 – Esterilização e desinfecção 5 – Interação homem/micróbio

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE ESTÉTICA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
ANATOMIA HUMANA	1 – Sistema Ósseo 2 – Sistema Muscular 3 – Sistema Cardiovascular 4 – Sistema Geniturinário 5 – Sistema Articular
DERMATOLOGIA	1 – Sistema linfático 2 – Anatomia e fisiologia da pele 3 – Estria atrófica 4 – Queloides e cicatrizes hipertróficas 5 – Drenagem linfática
TECNOLOGIA APLICADA A ESTÉTICA	1 – Corrente galvânica 2 – Corrente russa 3 – Corrente aussie 4 – Ultrassom 5 – Endermologia
BIOSSEGURANÇA	1 – Higienização geral do ambiente e equipamentos 2 – Assepsia e antisepsia 3 – EPI'S utilizados e para que servem 4 – 5 –

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE FARMÁCIA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
FISICO QUIMICA	1 – Termoquímica 2 – Soluções 3 – Cinética química 4 – Radiatividade 5 – Soluções iônicas
QUIMICA ORGÂNICA II	1 – Halocompostos 2 – Alcoois, fenóis e éteres 3 – Aminas, aldeídos, cetonas 4 – Adição nucleofílica 5 – Reação de eliminação
ANATOMIA HUMANA	1 – Sistema Ósseo 2 – Sistema Muscular 3 – Sistema Cardiovascular 4 – Sistema Geniturinário 5 – Sistema Articular
QUIMICA ANALITICA	1 – volumetria 2 – validação de métodos analíticos 3 – potenciometria 4 – espectroscopia 5 – métodos de separação
CITOLOGIA E HISTOLOGIA	1 – Ovogênese , Gametogênese e Espermatogênese 2 – Tecido ósseo 3 – Período fetal 4 – Malformações congênitas 5 – Divisão celular
QUIMICA GERAL E INORGÂNICA	1 – Matéria e suas propriedades 2 – Teoria atômica 3 – Estequiometria 4 – Reações químicas 5 – Ligações químicas
FARMACOGNOSIA	1 – Análise de drogas vegetais 2 – Metabolismo secundário vegetal 3 – Óleos voláteis e aplicações 4 – Obtenção e processos extrativos de drogas vegetais 5 – Alcaloides e aplicações

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE GASTRONOMIA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Aspectos históricos 2 – Contribuição histórica dos índios 3 – Contribuição histórica africana 4 – Cozinha típica do norte – técnicas e tendências 5 – Cozinha típica do nordeste - características
CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> 1 – História do pão 2 – Etapas de produção 3 – Equipamentos e utensílios de confeitaria 4 – Merengues 5 – Glaces e coberturas
COZINHA DAS AMÉRICAS	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Principais influências 2 – Contribuição histórica da América do norte 3 – Contribuição histórica da América central 4 – Contribuição histórica da América do sul 5 – Rituais religiosos
BANQUETERIA E CATERING	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Pilares dos banquetes 2 – Intolerância alimentar 3 – Jantares de gala 4 – Criação do banquete 5 – Gestão de recursos humanos
COZINHA MEDITERRÂNEA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Cozinha árabe 2 – Cozinha grega 3 – Cozinha do norte da África - Marrocos 4 – Cozinha espanhola 5 – Cozinha de Portugal
ENOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Histórico 2 – Terroir 3 – Cepas 4 – Botânica da vinha 5 – Vinificação
HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Tipos de cocção 2 – Setores e zonas de trabalho 3 – Carnes bovina, ovina e suína 4 – vegetais e aromáticos 5 – Bases e ingredientes culinários
COZINHA FRIA – GARDER MANGER	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Hierarquia e funções na cozinha 2 – Técnica de cortes de vegetais e padronização 3 – Carnes de caça 4 – Ovos: funções e aplicações culinárias 5 – Principais derivados do leite
COZINHA SAUDÁVEL	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Aspectos nutricionais 2 – Benefícios de cada alimento 3 – Guia alimentar 4 – Hábitos de vida saudável 5 – Segurança alimentar
COZINHA CLÁSSICA EUROPEIA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Dieta do mediterrâneo 2 – Harmonização – receitas Clássicas 3 – Pasta 4 – Cozinha atual francesa 5 – Gastronomia francesa

BEBIDAS E COQUETELARIA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Classificação das bebidas 2 – Origem e produção de bebidas fermentadas 3 – Origem e produção de bebidas destiladas 4 – Técnica de preparo de coquetéis 5 – Tipos de bar
COZINHA ASIÁTICA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Histórico e simbolismo 2 – Etapas de preparo 3 – Utensílios pertencentes a cultura 4 – Preparações gastronômicas ancestrais 5 – Métodos de cocção

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
ANATOMIA VETERINÁRIA I	<ul style="list-style-type: none"> 1 – OSTEOLOGIA 2 – MIOLOGIA 3 – SINDESMOLOGIA 4 – ANATOMIA DO EXTERIOR 5 – PLANOS E EIXOS
BIOLOGIA BÁSICA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Microscopia 2 – Membrana plasmática 3 – Citoplasma/organelas 4 – Núcleo celular 5 – Divisão celular
IMUNOLOGIA VETERINÁRIA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Órgãos do sistema imune 2 – Células do sistema imune 3 – Processo inflamatório 4 – Reações de hipersensibilidade 5 – Doenças autoimunes
ANATOMIA VETERINÁRIA II	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Sistema urinário 2 – Sistema digestório 3 – Sistema respiratório 4 – Sistema reprodutor feminino 5 – Sistema reprodutor masculino
GENÉTICA VETERINÁRIA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Estrutura do DNA e RNA 2 – Replicação 3 – Transcrição 4 – Tradução 5 – Leis de Mendel
HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA VETERINÁRIA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Tecidos orgânicos 2 – Origem embrionária dos tecidos 3 – Organogênese 4 – Tecidos constituintes do sistema Respiratório 5 – Fisiologia dos tecidos epitelial e nervoso
PATOLOGIA CLÍNICA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Execução de exames laboratoriais 2 – Interpretação de exames laboratoriais 3 – Colheita e remessa de material biológico 4 – Hematologia clínica 5 – Bioquímica do sangue
PARASITOLOGIA VETERINÁRIA	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Toxoplasma gondii: importância, ciclo e prevenção 2 – Toxocara canis: importância, ciclo e prevenção 3 – Leishmania: importância, ciclo e prevenção 4 – Haemoncus contortus: importância, ciclo e prevenção 5 – Complexo Teniase-cisticercose: importância, ciclo e prevenção
ANATOMIA VETERINÁRIA III	<ul style="list-style-type: none"> 1 – Métodos e fatores que interferem no estudo da anatomia topográfica

	2 – Fatores da estática das vísceras 3 – Mecânica do toráx 4 – Pelviologia e pelvimetria 5 – Sintopia geral dos órgãos.
--	--

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE NUTRIÇÃO	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
TÉCNICA E DIETÉTICA	1 – Carne vermelha 2 – Ovos 3 – Leite 4 – Agentes de Crescimento 5 – Peso e Medidas
BROMATOLOGIA	1 – Agua 2 – Carboidratos 3 – Proteínas 4 – Lipídios 5 – Rotulagem Nutricional
ANATOMIA GERAL	1 – Sistema Ósseo 2 – Sistema Muscular 3 – Sistema Cardiovascular 4 – Sistema Geniturinário 5 – Sistema Articular
BIOQUIMICA	1 – Aminoácidos 2 – Proteínas 3 – Ciclo de Krebs 4 – Metabolismo dos lipídeos 5 – Ácidos nucleicos
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	1 – Conservação dos alimentos pelo frio 2 – Conservação dos alimentos pelo calor 3 – Conservação dos alimentos pelo controle da umidade 4 – Tecnologia do leite e derivados 5 – Tecnologia de frutas e hortaliças
NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA	1 – Nutrição em todas as fases de vida – recomendações e cálculos VET 2 – Cálculos em cardápios 3 – Macronutrientes – tipos e fontes 4 – Cálculo de macronutrientes 5 – Vitaminas
BIOESTATÍSTICA	1 – População e amostra 2 – Comparação de duas medidas 3 – Variáveis e escalas de medidas 4 – Medidas de tendência central para uma amostra 5 – Apresentação de dados em gráficos
HIGIENE DOS ALIMENTOS	1 – Conceitos básicos de higiene 2 – Doenças bacterianas transmitidas por alimentos 3 – Doenças virais transmitidas por alimentos 4 – Resolução RDC 216 5 – Resolução RDC 275

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE ODONTOLOGIA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
ANATOMIA CABEÇA E PESCOÇO	1 – Topografia alvéolo dentária 2 – Nervo facial 3 – Nervo trigêmeo 4 – Vascularização da face 5 – Drenagem venosa da face
HISTOLOGIA ORAL	1 – Odontogênese 2 – Complexo dentinopulpar 3 – Periodonto de sustentação 4 – Mucosa oral
MATERIAIS DENTÁRIOS	1 – Materiais de prevenção 2 – Materiais de proteção pulpar 3 – Materiais de moldagem 4 – Sistemas Adesivos 5 – Resinas Compostas
RADIOLOGIA I	1 – Aparelhos de raios X e produção dos raios X 2 – Filmes e processamento radiográfico 3 – Técnicas radiográficas intrabucais 4 – Radiobiologia e radioproteção 5 – Anatomia radiográfica na técnica periapical
BIOQUÍMICA BÁSICA	1 – Aminoácidos 2 – Proteínas 3 – Ciclo de Krebs 4 – Metabolismo dos lipídeos 5 – Ácidos nucleicos
FISIOLOGIA ORAL E OCLUSÃO	1 – Sistema estomatognático 2 – Posições e movimentos mandibulares articuladores 3 – Oclusão dentária e seus distúrbios 4 – Escultura dental – progressiva e regressiva 5 – Ajuste oclusal
GENÉTICA	1 – DNA e Síntese do DNA 2 – Mutações e sistemas de reparo 3 – Estrutura dos cromossomos e ciclo celular 4 – Padrões de herança 5 – Imunogenética
DENTÍSTICA I	1 – PREPAROS CAVITÁRIOS PARA RESTAURAÇÕES EM AMÁLGAMA, CLASSE I E CLASSE II; 2 – PROTEÇÃO DO COMPLEXO DENTINO-PULPAR; 3 – SISTEMAS ADESIVOS; 4 – RESTAURAÇÕES EM RESINA COMPOSTA CLASSE III E CLASSE IV; 5 – ISOLAMENTO DO CAMPO OPERATÓRIO.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA PROVAS DE MONITORIA	
CURSO DE PSICOLOGIA	
DISCIPLINA	CONTEÚDO
NEUROANATOMIA	1 – Constituintes do sistema nervoso 2 – Tronco encefálico 3 – Medula espinhal 4 – Partes anatômicas do encéfalo (diencéfalo) 5 – Partes anatômicas do cerebelo
SOCIOANTROPOLOGIA	1 – A relação que se estabelece entre a consciência individual e a consciência coletiva. 2 – A relação entre a estrutura social e a estruturação subjetiva da ação. 3 – O Materialismo histórico e a dialética materialista. 4 – O ser humano na perspectiva da socioantropologia. 5 – O que é a sociedade na teoria social de Marx, Durkheim e Weber.
Processos e Fenômenos Psicológicos	1 – Percepção 2 – Emoção 3 – Memória 4 – Pensamento 5 – Linguagem
Teoria Pós-Psicanalítica	1 – Mecanismos de defesa - Freud, A. 2 – Repercussões na vida adulta das posições depressiva e esquizo-paranoide e sobre a Ambivalência - Klein, M. 3 – Importância da clínica difícil - Green, A. 4 – Somatização - McDougall, J. 5 – Nova economia psíquica - Melman, C.
Bases Epistemológicas da Psicologia	1 – A importância do estudo da epistemologia da psicologia 2 – Diferença entre ciência e senso comum. 3 – A psicologia enquanto ciência. 4 – A epistemologia da psicologia e a compreensão da modernidade e transformações socioculturais. 5 – A psicologia enquanto uma ciência plural.
Psicologia da Personalidade	1 – Definições de personalidade. 2 – A importância de estudar a personalidade. 3 – Principais teorias da personalidade. 4 – Transtornos de personalidade. 5 – Principais métodos e técnicas de avaliação da personalidade.
Estatística Aplicada à Psicologia	1 – Distribuição de frequências; 2 – Medidas de Dispersão; 3 – Amostragem estratificada; 4 – Correlação de Pearson; 5 – Teste de Qui-quadrado.