

REQUERIMENTO 49/2024 - CSA-SPO/DGP-SPO/DRG/SPO/IFSP

23 de maio de 2024

TEMAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS PARA A PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO-PEDAGÓGICO

A Diretora de Gestão de Pessoas do Campus São Paulo, no uso das atribuições conferidas pela Portaria nº 151, de 21/05/2024, faz saber aos candidatos do Processo Seletivo Simplificado de que trata o Edital nº 39, de 21/05/2024, publicado no DOU de 22/05/2024, os Temas e as Referências Bibliográficas para as Provas de Desempenho Didático-Pedagógicas:

Área: ELÉTRICA	
Temas	Referências
Tema 1: Instalações Elétricas: Dimensionamento de condutores	CAVALIN, Geraldo; CERVELIN, Severino. Instalações elétricas prediais: conforme norma NBR 5410:2004. 21. ed., rev. e atual. São Paulo: Érica, 2011.  CREDER, Hélio. Instalações elétricas. 15. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.  NISKIER, Julio; MACINTYRE, Archibald Joseph. Instalações elétricas. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2000
Tema 2: Máquinas Elétricas: Máquinas Síncronas	FITZGERALD, A. E; KINGSLEY JR., Charles; UMANS, Stephen D. Máquinas elétricas: com Introdução à eletrônica de potência. 6. ed. São Paulo: Bookman, 2006.  KOSOW, Irving L. Máquinas elétricas e transformadores. 13 ed. São Paulo: Globo, 1998.  DEL TORO, Vincent. Fundamentos de máquinas elétricas. Rio de Janeiro: LTC, 1994.
Tema 3: Comandos e Acionamentos elétricos: Diagramas de Comandos Elétricos e força na manobra e proteção de motores elétricos	ALVES NETO, José Antonio. Comandos elétricos: automação industrial. São Paulo: Eltec Editora, 2002.  MOHAN, Ned. Máquinas elétricas e acionamentos: curso introdutório. Rio de Janeiro: LTC, 2012.  FRANCHI, Cleiton Moro. Acionamentos Elétricos. 4 ed. São Paulo: Érica, 2008.

Área: GASTRONOMIA	
Temas	Referências

<p>Tema 1: Formação da cozinha Brasileira</p>	<p>FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. Gastronomia no Brasil e no mundo. São Paulo: SENAC SP, 2017.</p> <p>HALFOUN, Robert; AMARAL, Ricardo. Histórias da gastronomia brasileira: dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala. São Paulo: Rara Cultural, 2016.</p> <p>SEQUERRA, Lucia. Cozinha Brasileira. São Paulo: Pearson. 2018.</p>
<p>Tema 2: Técnicas básicas de confeitaria</p>	<p>ELEUTÉRIO, Hélio; GALVES, Mariana de Castro Pareja. Técnicas de confeitaria. São Paulo: Érica, 2014.</p> <p>GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais. São Paulo: Manole, 2013.</p> <p>INSTITUTO Americano de Culinária. Chef profissional. São Paulo: SENAC SP, 2011.</p>
<p>Tema 3: Higiene e manipulação de alimentos</p>	<p>CARELLE, Ana Cláudia; CANDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e higiene dos alimentos. São Paulo: Saraiva , 2014.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7. ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2010.</p> <p>SANTI, Laura Umbelina. Serviço de Sala e Bar. São Paulo: Pearson. 2017.</p>

<p>Área: GEOGRAFIA</p>	
<p>Temas</p>	<p>Referências</p>
<p>Tema 1: Brasil e suas vulnerabilidades diante da crise ambiental.</p>	<p>AB'SABER, A. N.; PLANTENBERG, C. M. (org) Previsão de Impactos. São Paulo: Editora Universidade de São Paulo, 2002</p>
<p>Tema 2: Elementos históricos da formação fundiária nas problemáticas da produção, do acesso à terra e dos conflitos no campo brasileiro contemporâneo</p>	<p>GUERRA, A. T.; MARÇAL, M. S. Impactos Ambientais Urbanos no Brasil. Rio de Janeiro: Bertrand do Brasil, 2005.</p> <p>LEPSCH, I. F. Formação e conservação dos solos. São Paulo: Oficina de Textos, 2002.</p>
<p>Tema 3: Degradação e conservação dos solos</p>	<p>OLIVEIRA, A. U. A geografia das lutas no campo. São Paulo: Contexto/EDUSP, 1988.</p> <p>OLIVEIRA, A. U. O campo brasileiro no final dos anos 80. Boletim Paulista de Geografia no. 66. São Paulo: AGB, 1988.</p> <p>ROSS, J. L. S. (org.). Geografia do Brasil. São Paulo: Edusp, 2005.</p>

<p>Área: MECÂNICA IV</p>	

Temas	Referências
Tema 1: Ferramentas da qualidade	<p>CAMPOS, Vicente Falconi. Qualidade Total: Padronização de Empresas. 2ª Ed. Editora INDG, 2014.</p> <p>LOBO, Renato Nogueiro. Gestão da Qualidade: Diretrizes, Ferramentas, Métodos e Normatização. 1ª Ed. São Paulo. Editora Érica, 2014.</p> <p>RODRIGUES, Marcus Vinicius. Entendendo, Aprendendo e Desenvolvendo: Qualidade Padrão Seis Sigmas. Editora Elsevier. 3ª Ed. 2015.</p>
Tema 2: Administração da produção e serviços	<p>KERZNER, H. Gerenciamento de Projetos: Uma abordagem sistêmica para planejamento, Ed. Edgard Bluncher, 2011.</p> <p>MARTINS, P. G. Administração da Produção. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2015.</p> <p>GIANESI, I. G. N.; CORREA, H. L. Administração estratégica de serviços. São Paulo: Atlas, 1994.</p> <p>NORMANN, R. Administração de serviços: estratégia e liderança na empresa de serviços. São Paulo: Atlas, 1993.</p>
Tema 3: Conformação mecânica	<p>SCHAEFFER, L. Conformação Mecânica. Ed. Imprensa Livre, 2004.</p> <p>GROOVER, M. Introdução aos Processos de Fabricação. Editora LTC, 2014.</p> <p>CETLIN, P. R. &amp; HELMAN, H. Fundamentos da Conformação Mecânica dos Metais. 1.ed. São Paulo: Artliber, 2008.</p>

São Paulo, 23 de maio de 2024.

Documento assinado eletronicamente.

**Maria Cristina dos Santos Ferreira**  
Diretora de Gestão de Pessoas  
Câmpus São Paulo

Documento assinado eletronicamente por:

- Maria Cristina dos Santos Ferreira, DIRETOR(A) - CD3 - DGP-SPO, em 23/05/2024 22:47:26.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/05/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 750770

Código de Autenticação: 0e4fef804a

