

ATENÇÃO

Verificar o numero do componente Curricular no anexo “Temas Concurso” depois observar no anexo “Inscrições Deferidas” os Componentes que está habilitado para o processo seletivo,e por fim o anexo “ datas e horários bancas”.

Qualquer Duvida entre em contato

Inscrições Deferidas e Componentes Curriculares

Nº Inscrição	Nome	Componentes Curriculares
001/2009	Rita de Cássia Ap. M. Giroldo	57 e 58
002/2009	Fabiana Sandoval	30
003/2009	Rodrigo da Silva Bonatti	01,02,05,12 e 35
004/2009	Priscila B. Oliveira	26
005/2009	Connie M. S. Genari	27,28,30 e 31
006/2009	Mozart José J. Paulino	27 e 28
007/2009	Maria Cristina do Nascimento	57 e 58
008/2009	Luciana Dias da Silva	17,19,20,21 e 39
009/2009	Cesar Augusto Pinheiro	57 e 58
010/2009	Paulo Sergio Cassiano	25,48 e 49
011/2009	Claudia Vedolin Contin	27,28,30 e 31
012/2009	Tamy Isabela Perboni de Souza Moffa	57 e 58
013/2009	Carmen Silvia Bailone de Faria	57 e 58
014/2009	Fabricio Passoni de Abreu	11,16,17,19,20,21,22,23,24,37,39,49,50 e 51
015/2009	Elaine Cristina Polli	26
016/2009	Fernanda Menegatti	57 e 58
017/2009	Luiz Antonio R. Dos Santos	19,20,22,24,50 e 51
018/2009	Alessandro Rodrigo Marialva	03,06,07,08,10,14,18,29,46 e 32
019/2009	André Evangelista Cenzi	26
020/2009	Ana Rejane Marialva	57 e 58
021/2009	Denise de Moraes Machitti	57 e 58
022/2009	Fabiana Letícia Pereira	57 e 58
023/2009	André Luis V. Cuchi	30 e 31
024/2009	Anderson Francisco Silva	17 e 37
025/2009	Bruno Carlos Fritoli	17 e 37
026/2009	Greiceane Paschoal Paulo	27,28,30 e 31
027/2009	Maria Cecília Dariani Pinheiro	26
028/2009	Anderson Reitano Ricardo	11
029/2009	Marcelo José Botelho Viana	15,,27,30 e 31
030/2009	Sérgio Alberto Ramos Junior	26
031/2009	Reinaldo V. Real	11,16,17,19,20,21,22,23,24,37,39,49,50 e 51

032/2009	Estela de Lima Dias	37
033/2009	Marli Martinatti	26
034/2009	Edvaldo Donizete da Silva	33 e 35
035/2009	Ana Maria Esteves do Prado	27
036/2009	Roseane Cristina Dercello	11,16,17,19,20,21,22,23,24,37,39,49,50 e 51
037/2009	Ana Claudia de Oliveira	01 e 02
038/2009	Carmen Silvia Mello Wiesel	02 e 34
039/2009	Cristian Dezoti Luciano	33
040/2009	Fabio Aparecido Batista	17 e 21
041/2009	Marcelo Donizetti Costa	31
042/2009	Walter Barione Perroni	54 e 55
043/2009	Luiz Cláudio Macena Alves	54,46 e 32
044/2009	Sarita de Cássia Pirola da Cunha	26
045/2009	Andreza Silva Areão	3,6,9,10,13,14,18,29,32,36,37,41,44,46,47,53,54,55,60 e 61
046/2009	Flaviana Benedita Fonseca	3,6,9,10,13,14,18,29,32,36,37,41,44,46,47,53,54,55,60 e 61
047/2009	João Batista da Costa	57 e 58
048/2009	Leonardo Perossi Cunha	09,13 e 50
049/2009	Luiz Otavio C. Bruno Junior	03,7,8,9,10,13,14,18,29,32,36,41,44,46,53,54,55,60 e 61
050/2009	Cristiane Terumi Harada	11,16,17,20,21,23,24,37,39,51 e 56
051/2009	Andresa Lopes Bueno	11,16,17,19,20,21,22,23,24,37,39,49,50 e 51
052/2009	Adriana Lot Lucatelli	42
053/2009	Delma Sozza de Moraes	01
054/2009	Guilherme Marconi	03,07,08,09,10,13,14,18,29,32,36,41,44,46,47,53,54,55,60 e 61
055/2009	Francisco Sabino Dias Neto	03,07,08,09,10,13,14,18,29,32,36,41,44,46,47,53,54,55,60 e 61
056/2009	Eneas Lopes Rose	03,07,08,09,10,13,14,18,29,32,36,41,44,46,47,53,54,55,60 e 61
057/2009	Carlos Eduardo Roberto	11,16,17,20,21,23,24,37,39,51 e 56
058/2009	Sebastião Carlos Oliva	11,16,17,19,20,21,22,23,24,37,39,49,50 e 51
059/2009	Sueli Raphael	30 e 31
060/2009	Márcia Aparecida Migliorança	30
061/2009	Plínio César Firmino	17 e 37
062/2009	Talita Raquel Xavier	30 e 31
063/2009	Tomás de A. Sartori	33 e 35
064/2009	Neilson Rodrigo Ferreira	09,13 e 50
065/2009	Wesley Nepomuceno Pradal	11,16,17,19,20,21,22,23,24,37,39,49,50 e 51
066/2009	José Vince Junior	12 e 43
067/2009	Rafael Henrique Marcelino	57 e 58
068/2009	Vagner dos Santos	03,07,08,09,10,13,14,18,29,32,36,41,44,46,53,54,55,60 e 61

Temas para as Bancas Processo Seletivo

1. Análise de Processos Inorgânicos (Técnico em Açúcar e Alcool)

Tema

- 1- Técnicas de Segurança Laborial
- 2- Funções inorgânicas: Ácidos, bases e Sais
- 3- Equipamentos e Instrumentos Utilizados em Análise

2. Análise de Processos Orgânicos (Técnico em Açúcar e Alcool)

Tema

- 1- Isometria Plana - Funções
- 2- Isometria Espacial - Funções
- 3- Funções Orgânicas – Aldeídos, Alcoois e Cetonas

3. Análise de Programação (Técnico em Informática)

Tema

- 1-Métodos de coleta de dados
- 2-Relacionamento entre classes
- 3-Modelagem de dados co UML

4. Análise Física e Química dos Alimentos e Embalagens (Técnico em Alimentos)

Tema

- 1- Riscos e Normas de Segurança para Laboratório de Análises Químicas e Físicas
- 2- Embalagens para Alimentos: Funções e Materiais usados
- 3- Densidade Real e Aparente de Alimentos: conceito, determinação e aplicação

5. Análise Química Instrumental (Técnico em Alimentos)

Tema

- 1- Metodologia para a Determinação de Cinzas
- 2- Método de KJEL DALHL: princípios e aplicação
- 3- Princípios da Potenciometria

6. Aplicativos Informatizados (Técnico em Contabilidade)

Tema

- 1- Word – Barra de Formatação, barra de menu e Tabelas
- 2- Excel, Gráficos, Filtros de Dados
- 3- Informática Aplicada

7. Aplicativos Informatizados em Açúcar e Alcool (Técnico em Açúcar e Alcool)

Tema

- 1- Fundamentos do Sistema Operacional Windows
- 2- Organização, Seleção e Análise de Dados na Elaboração de Relatórios na Área de Açúcar e Alcool
- 3- Gerenciamento Eletrônico de Informações

8. Aplicativos para Projetos (Técnico em Informática)

Tema

- 1- Ciclo de Vida de Projetos
- 2-Problemas e Soluções na Gestão de Projetos
- 3-Programação de Atividades e Alocação de Recursos em Projetos

9. Arte Digital (Técnico em Informática para Internet)

Tema

- 1- Edição de Imagens Prontas
- 2- Aplicação de Efeitos digitais
- 3- Composição da Imagem Externa, Forma, Planos, Etc

10. Banco de Dados (Técnico em Enfermagem)

Tema

- 1- Processamento de Texto
- 2- Planilha Eletrônica
- 3- informática Aplicada à inf. Software específico

11. Contabilidade Geral (Técnico em Contabilidade)

Tema

- 1- Contabilidade e Patrimônio da Empresa: Definição
- 2- Atos e Fatos Contábeis
- 3- Balancete de Verificação

12. Controle Ambiental e Segurança Industrial (Técnico em Açúcar e Alcool)

Tema

- 1- Controle Ambiental (Linhaça e Água Residuária)
- 2- FSPQ (Ficha de Inspeção de Segurança na Manipulação de Produtos Químicos)
- 3- Programas de Recuperação de Efluentes

13. Criação e Edição de Imagens (Técnico em Informática para Internet)

Tema

- 1- Design Gráfico
- 2- Aplicativos de Apoio Photoshop
- 3- Aplicativos de Apoio Corel Draw

14. Desenvolvimento de Design de Websites I (Técnico em Informática para Internet)

Tema

- 1- Criação de Vínculos
- 2- Criação de Tabelas
- 3- Edição de Páginas em HTML

15. Direito Empresarial (Técnico em Comércio)

Tema

- 1- Hierarquia da Legislação
- 2- O comércio e o Novo Código Civil
- 3- Impostos: Conceitos e Cálculos

16. Economia e Mercado (Técnico em Contabilidade)

Tema

- 1- Câmbio: Flutuação
- 2- Sistema Monetário
- 3- Micro e Macro Economia

17. Empreendedorismo (Técnico em Comércio)

Tema

- 1- Característica e Perfil do Empreendedor
- 2- Networking
- 3- Motivação Intrapessoal

18. Estrutura de Dados (Técnico em Informática)

Tema

- 1- Estrutura de Dados Tipo LIFO (pilha)
- 2- Estrutura de Dados tipo FIFO (pilha)
- 3- Listas encadeadas

19. Estrutura Organizacional (Técnico em Comércio)

Tema

- 1- Tipos de Departamentalização
- 2- Teorias Administrativas
- 3- Áreas Funcionais Básicas de uma Empresa

20. Gestão da Qualidade em Serviços (Técnico em Comércio)

Tema

- 1- Classificação das Organizações: bens tangíveis e intangíveis
- 2- sistemas de qualidade ISO
- 3- Globalização

21. Gestão de Comércio I (Técnico em Comércio)

Tema

- 1- Recrutamento e Seleção de Vendedores
- 2- Administração de Compras
- 3- Tipos de Comercio

22. Gestão de Competências I e II (Técnico em Administração)

Tema

- 1- Avaliação de Despacho
- 2- Recrutamento Interno e Externo
- 3- Saúde e Segurança no Ambiente de Trabalho

23. Gestão de Documentos (Técnico em Contabilidade)

Tema

- 1- Formas e Sistemas de Arquivo Centralizado e Descentralizado
- 2- Fases do Arquivamento Métodos, Técnicas e Sistemas
- 3- Gerenciamento Eletrônico de Documentos

24. Gestão Empresarial I e II (Técnico em Administração)

Tema

- 1- Escola Japonesa e Conceitos da Qualidade
- 2- Globalização e seus Impactos Socioeconômicos
- 3- Estratégias Gerencias Contemporâneas

25. Higiene e segurança do trabalho (Técnico em Segurança do Trabalho)

Tema

- 1- Limites de Tolerância: Ruído Contínuo, Intermitente e Ruído de Impacto
- 2- Limites de Tolerância: Radiação Ionizantes e não Ionizantes
- 3- Aparelho de Medição: Critérios Quantitativos e Qualitativos

26. História (Ensino Médio)

Tema

- 1-Trabalho livre nas sociedades comunais
- 2- Formação da classe operária: condições, organização e luta
- 3-As lutas contra as ditaduras contemporâneas

27. Inglês (Ensino Médio)

Tema

- 1-Text-Reading Techniques
- 2-Modal Verbs
- 3-Present Perfect Tense

28. Inglês Instrumental (Técnico em Redes de Computadores)

Tema

- 1-Text: Skimming and Scanning Strategies
- 2-Modifiers
- 3-Some Important Linguistic aspects: prefixes and suffixes

29. Instalação e Manutenção de Computadores (Técnico em Informática, Técnico em Redes de Computadores)

Tema

- 1- Sistemas numéricos decimais, binário e hexadecimal
- 2- Princípio de funcionamento de Processadores e Memórias
- 3- Instalação e Desinstalação de Softwares

30. Leitura e Produção de Texto (Ensino Médio)

Tema

- 1- Estrutura e Narrativas
- 2- Leitura e Interpretação de Poemas Concretistas
- 3- Técnicas para se Trabalhar Textos Publicados em Jornal

31. Linguagem, Trabalho e Tecnologia (Técnico em Informática, Técnico em Redes de Computadores, Técnico em Comércio, Técnico em Açúcar e Alcool, Técnico em Contabilidade, Técnico em Informática para Internet)

Tema

- 1- Coesão e Coerência
- 2- Técnicas de Leitura e Dinâmica
- 3- Elementos da Comunicação e Função da Linguagem

32. Lógica de Programação (Técnico em Informática, Técnico em Redes de Computadores)

Tema

- 1- Codificação de Programa
- 2- Modelagem de Dados
- 3- Servidor de Arquivos e Impressão

33. Matemática Financeira (Técnico em Contabilidade)

Tema

- 1- Juros Simples e Compostos
- 2- Regra de Três
- 3- Razão e Proporção

34. Operação de Equipamentos e Processos I (Técnico em Açúcar e Álcool)

Tema

- 1- Equipamentos de Recepção da Cana de Açúcar
- 2- Equipamentos de Preparo da MP
- 3- Equipamentos para a Extração de Caldos

35. Operação de Processos I (Técnico em Açúcar e Álcool)

Tema

- 1- Óptica: Refração da Luz
- 2- Princípios de Eletrostática condutores, isolantes
- 3- Trabalho e Potencial Elétrico

36. Operação de Software Aplicativo (Técnico em Informática, Técnico em Redes de Computadores)

Tema

- 1-Criação de Mala Direta em Processador de Texto
- 2- Planilhas Eletrônicas com funções lógicas
- 3- Apresentação com conteúdo multimídia e hipelinks

37. Organização Empresarial (Técnico em Redes de Computadores)

Tema

- 1-Responsabilidade Social
- 2-Planejamento de Recursos Humanos
- 3- Planejamento estratégico,tático e operacional

38. Planejamento Alimentar (Técnico em Nutrição e Dietética)

Tema

- 1- Aleitamento Materno
- 2- Necessidades Nutricionais – Micro e Macronutrientes: Gestante, Lactante e Nutriz
- 3- Guias Alimentares e Calculo de Necessidade Nutricional da 3ª idade

39. Planejamento Empresarial (Técnico em Comércio)

Tema

- 1- Teoria e Princípios do Planejamento Estratégico
- 2- Metodologia para Elaboração do Planejamento
- 3- Métodos de Organização de Cronogramas

40. Políticas Publicas do Setor de Alimentos (Técnico em Alimentos)

Tema

- 1- Industrialização de Alimentos: Vantagens e Desvantagens
- 2- Código de Defesa do Consumidor com Relação a Alimentos
- 3- Alimentos Transgênicos: Conceitos, Produção, Distribuição e Controle

41. Procedimentos Computacionais do Comércio (Técnico em Comércio)

Tema

- 1- gerenciamento de Arquivos
- 2- Processamento de Texto
- 3- Excel

42. Procedimentos Higiênicos Sanitários (Técnico em Alimentos)

Tema

- 1- Sistema de Segurança de Alimentos (APPCC)
- 2- Legislação Sanitárias p/ Alimentos e Bebidas
- 3- Sistemas de Limpeza e Sanitarização Programáveis (clean-in-place)

43. Produção Vegetal Açucareira I (Técnico em Açúcar e Álcool)

Tema

- 1- Origem da Cultura da Cana de Açúcar no Brasil
- 2- Expansão da Cultura de cana de Açúcar no mundo
- 3- Variedades e Características da Cana de Açúcar

44. Programação para Internet (Técnico em Informática)

Tema

- 1- E-commerce
- 2- XHTML-CSS
- 3- Introdução à criação de páginas dinâmicas

45. Recepção e Estocagem de Alimentos (Técnico em Alimentos)

Tema

- 1- Sistemas de Armazenagem
- 2- Controle de Pragas e Vetores na Estocagem de Alimentos
- 3- Propriedades Físicas, Químicas, Tóxicas e Perecibilidade de produtos estocados

46. Redes de comunicação de Dados (Técnico em Informática)

Tema

- 1- Arquitetura TCP/IP
- 2- Servidor de Arquivos e Impressão
- 3- Segurança da Informação

47. Representação digital em Segurança do Trabalho (Técnico em Segurança do Trabalho)

Tema

- 1- Fundamentos do Sistema Operacional Windows
- 2- Organização, Seleção e Análise de Dados na Elaboração de Relatórios
- 3- Gerenciamento Eletrônico de Informações

48. Segurança nos processos industriais (Técnico em Segurança do Trabalho)

Tema

- 1- NR 11
- 2- NR 12
- 3- NR 33

49. Técnicas de Estruturação de Campanhas (Técnico em Segurança do Trabalho)

Tema

- 1- Diálogo Diário de Segurança
- 2- Organização da SIPAT
- 3- Curso para formação dos Componentes da CIPA

50. Administração de Marketing; Estratégias de Marketing e de Comunicação Mercadológica; Plano de Marketing (Técnico em Marketing)

Tema

- 1- Plano operacional e estratégia do Marketing
- 2- A teoria dos 4 P's
- 3- O público alvo

51. Administração de Materiais; Administração de Produção; Gestão de Logística (Técnico em Administração)

Tema

- 1- Sistemas de Produção
- 2- Movimentação e Armazenamento de Materiais
- 3- Fundamentos e Técnicas de logísticas

52. Administração de Serviços de Alimentação; Elaboração de Cardápios e Preparos; Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição (Técnico em Nutrição e Dietética)

Tema

- 1- Aplicação de Índices e Proporções para Estabelecimento per capita
- 2- Características específicas de cada tipo de serviço e alimentação
- 3- Planejamento de Eventos

53. Desenvolvimento de Software I e II (Técnico em Informática)

Tema

- 1- Introdução à Linguagem de Programação orientada a objetos
- 2- Programação com acesso a banco de dados
- 3- IDE para desenvolvimento de software

54. Gestão de Sistemas Operacionais I, II e III (Técnico em Informática, Técnico em Redes de Computadores)

Tema

- 1- Tipos e Estruturas do Sistema Operacional
- 2- Funções e Serviços de Sistemas Operacionais
- 3- Ferramentas para acesso remoto em sistemas operacionais

55. Gestão de Sistemas Operacionais I; Operação de Programas Aplicativos; Instalação e Manutenção de Computadores; Lógica de Programação. (Técnico em Informática para Internet)

Tema

- 1- Funções de Sistema Operacional: DOS
- 2- Lógica, Algoritmo, Fluxogramas e Pseudocódigos
- 3- Conexão Física de Equipamentos Externos

56. Planejamento Financeiro e Contábil; Execução financeira e Contábil (Técnico em Marketing)

Tema

- 1- Conceitos e Normas Contábeis
- 2- Estrutura Patrimonial
- 3- Fluxos Financeiros e Contábeis

57. Primeiros Socorros II; Assistência à Saúde da Mulher e da Criança I e II; Enfermagem Gerontológica I e II; Segurança no Trabalho I e II; Vigilância Epidemiológica I e II; Assistência de Enfermagem em UTI e Unidades Especializadas I e II; Enfermagem em Saúde Mental I e II; Enfermagem em Urgência de Emergência I e II (Técnico em Enfermagem)

Tema

- 1- Assistência de Enfermagem na Imobilização de Fraturas, Luxações e Entorses
- 2- Técnicas Específicas em Obstetrícia e Ginecologia
- 3- Patologias Específicas do Idoso

58. Procedimentos Básicos de Enfermagem I e II; Educação para a Saúde I e II; Proteção e Prevenção em Enfermagem I e II; Recuperação e Reabilitação em Enfermagem Clínica e Enfermagem Cirúrgica I e II; (Técnico em Enfermagem)

Tema

- 1- Efeitos Adversos das Vacinas
- 2- Cuidados no pré e pós Operatórios
- 3- Técnicas de Mensurações e Sinais Vitais

59. Processamento de Alimentos de Origem Animal e Vegetal; Processamento de Produtos de Panificação (Técnico em Alimentos)

Tema

- 1- Ingredientes Aditivos intencionais e coadjuvantes utilizados na Indústria de carnes aspectos da legislação brasileira
- 2- concentração crioscópica
- 3- Proteínas responsáveis pela extensibilidade e elasticidade em panificação

60. Programação de Computadores I e II (Técnico em Informática)

Tema

- 1- Aplicação Cliente/Servidor
- 2- Variáveis indexadas
- 3- Funções ou métodos

61. Técnicas e Linguagens para banco de Dados I e II (Técnico em Informática)

Tema

- 1- Modelagem Conceitual
- 2- Modelo Racional
- 3- SQL: DDL- Linguagem

Datas e Horários Bancas

Segunda-Feira 14/12/2009

Componente : 26(História)

Hora: 9:00

Sala : 08

Componente : 27(Inglês Ensino Médio)

Hora: 9:00

Sala : 06

Componente : 11 (Contabilidade Geral)

Hora: 9:00

Sala : 11

Componente : 3 (Análise de Programação)

Hora: 8:30

Sala : 10

Componente : 8 (Aplicativos para Projetos)

Hora: 10:00

Sala : 10

Componente : 28 (Inglês Instrumental)

Hora: 11:00

Sala : 06

Componente : 16 (Economia e Mercado)

Hora: 11:00

Sala : 11

Componente : 23 (Gestão de Documentos)

Hora: 14:00

Sala : 11

Componente : 18 (Estrutura de Dados)

Hora: 14:00

Sala : 10

Componente : 56 (Planejamento Financeiro e Contábil)

Hora: 16:00

Sala : 11

Componente : 29(Instalação e Manutenção de Computadores)

Hora: 16:00

Sala : 10

Componente : 33 (Matemática Financeira)

Hora: 19:00

Sala : 11

Componente : 32 (Lógica de Programação)

Hora: 19:00

Sala : 11

Terça-feira 15/12/2009

Componente : 15 (Direto Empresarial)

Hora:8:00

Sala : 11

Componente : 9 (Arte Digital)

Hora: 08:30

Sala : 10

Componente : 30 (LPT)

Hora: 09:00

Sala : 06

Componente : 17 (Empreendedorismo)

Hora: 09:00

Sala : 11

Componente : 1 (Análise de Processos Inorgânicos)

Hora: 09:00

Sala : 05

Componente : 2 (Análise de Processo Orgânicos)

Hora: 10:00

Sala : 05

Componente : 13 (Criação e Editoração de Imagens)

Hora: 10:00

Sala : 10

Componente : 31 (LTT)

Hora: 11:00

Sala : 06

Componente : 19 (Estrutura Organizacional)

Hora: 11:00

Sala : 11

Componente : 34 (Operação de Equipamentos e Processos)

Hora: 11:00

Sala : 05

Componente : 35 (Operação de Processo)

Hora: 11:15

Sala : 05

Componente : 12 (Controle Ambiental)

Hora: 11:30

Sala : 05

Componente : 43 (Produção Vegetal Açucareira)

Hora: 12:00

Sala : 05

Componente : 14 (Desenvolvimento Websites)

Hora: 13:30

Sala : 10

Componente : 21 (Gestão de Comércio)

Hora: 14:00

Sala : 11

Componente : 55 (Gestão de Sistemas Operacionais)

Hora: 16:00

Sala : 10

Componente : 20 (Gestão de Qualidade em Serviços)

Hora: 16:00

Sala : 11

Componente : 53 (Desenvolvimento de Software I e II)

Hora: 18:30

Sala : 10

Componente : 39 (Planejamento Empresarial)

Hora: 19:00

Sala : 11

Quarta-feira 16/11/2009

Componente : 22 (Gestão de Competências)

Hora: 08:00

Sala : 11

Componente : 06 (Aplicativos Inf. Contabilidade)

Hora: 08

Sala : 10

Componente : 24 (Gestão Empresarial)

Hora: 10

Sala : 11

Componente : 07 (Aplicativos Inf em Açúcar e Álcool)

Hora: 10:00

Sala : 10

Componente : 44 (Programação para Internet)

Hora: 13:00

Sala : Lab 20

Componente : 50 (Administração de Marketing...)

Hora: 13:30

Sala : 11

Componente : 10 (Banco de Dados)

Hora: 14:00

Sala : 10

Componente : 58 (Procedimentos Básicos de Enfermagem I e II...)

Hora: 14:00

Sala : Lab 19

Componente : 46 (Redes de Comunicação de Dados)

Hora: 15:00

Sala: lab 20

Componente : 51 (Administração de Materiais)

Hora: 16:00

Sala : 11

Componente : 36 (Operação de Software Aplicativo)

Hora: 16:00

Sala : 10

Componente : 41 (Procedimentos Computacionais do Comércio)

Hora: 18:00

Sala : 10

Componente : 57 (Primeiros Socorros...)

Hora: 19:00

Sala:Lab19

Quinta-feira 17/12/2009

Componente : 37 (Organização Empresarial)

Hora: 08:30

Sala : 11

Componente : 04 (Análise Física e Química...)

Hora: 08:30

Sala : 05

Componente : 47 (Representação Digital em Segurança do Trabalho)

Hora: 8:30

Sala : 10

Componente : 5 (Análise Química Instrumental)

Hora: 9:00

Sala:05

Componente : 42 Procedimentos Higiênicos ...)

Hora: 9:30

Sala : 05

Componente : 40 (Políticas Públicas no setor de Alimentos)

Hora: 10:00

Sala : 11

Componente : 48 (Segurança nos Processos Industriais)

Hora: 10:00

Sala : 05

Componente : 54 (Gestão de Sist. Opera.)

Hora: 10:00

Sala:10

Componente : 25 (Higiene e Segurança no Trabalho)

Hora: 10:30

Sala : 05

Componente : 49 (Técnicas de Estruturação de Campanhas)

Hora: 13:30

Sala : 11

Componente : 52 (Administração de Materiais)

Hora: 13:30

Sala : 05

Componente : 60 (Programação de Computadores)

Hora: 13:30

Sala:10

Componente : 38 (Planejamento Alimentar)

Hora: 14:00

Sala : 05

Componente : 61 (Técnicas e Linguagens para Banco de Dados I e II)

Hora: 15:15

Sala : 10