

REQUERIMENTO 39/2026 - DRG/AVR/IFSP

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

O Diretor Geral do Campus Avaré faz saber aos candidatos do Processo Seletivo Simplificado de que trata o Edital nº 24, de 20/03/2026, publicado no Diário Oficial da União em 23/03/2026, os Temas e as Referências Bibliográficas para as Provas de Desempenho Didático-Pedagógicas na Área de:

Área: Alimentos	
Temas	Referências
<p>Tema 1:</p> <p>Efeitos do processamento e estocagem de alimentos sobre a estabilidade de vitaminas.</p>	<p>Referências:</p> <p>KOBLITZ, Maria Gabriela Bello(coord.). Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. 2. ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 296p. p.</p> <p>FENNEMA, Owen R; DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p> <p>ORDONEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2007. v. 1. 294 p</p>
<p>Tema 2:</p> <p>Controle de qualidade de leite fluido.</p>	<p>Referências:</p> <p>CRUZ, Adriano G.; ZACARCHENCO, Patrícia B.; OLIVEIRA, Carlos Augusto F.; CORASSIN, Carlos H. (organizadores). Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 282p. p. (Coleção Lácteos).</p> <p>FENNEMA, Owen R; DAMODARAN, Srinivasan. Química de alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.</p> <p>ORDOÑEZ, Juan O. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. (Volume 2 - Alimentos de origem animal).</p>

<p>Tema 3:</p> <p>Métodos utilizados para quantificar micro-organismos</p>	<p>Referências:</p> <p>BORZANI, Walter; SCHIMIDELL, Willibaldo; LIMA, Urgel de Almeida; AQUARONE, Eugênio. Biotecnologia Industrial: volume 1. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 288p.</p> <p>RIBEIRO, Mariângela Cagnoni; SOARES, Maria M. S. R. Microbiologia Prática: roteiro e manual. São Paulo: Atheneu, 2005. 256 p.</p> <p>SILVA, Neusely da; JUNQUEIRA, Valeria Cristina Amstalden; SILVEIRA, Neliane Ferraz de Arruda; TANIWAKI, Marta H.; SANTOS, Rosana F. S. dos; GOMES, Renato A. R. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p.</p>
---	---

<p style="text-align: center;">Área: Letras - Português e Espanhol</p>	
<p style="text-align: center;">Temas</p>	<p style="text-align: center;">Referências</p>
<p>Tema 1:</p> <p>O Romantismo: principais características e sua manifestação na literatura.</p>	<p>Referências:</p> <p>BOSI, Alfredo. História concisa da literatura brasileira. 45. ed. São Paulo: Cultrix, 2010. 528 p.</p> <p>MOISÉS, Massaud. A literatura brasileira através dos textos. 29. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cultrix, 2012. 659 p.</p> <p>MOISÉS, Massaud. A literatura portuguesa através dos textos. 34. ed. São Paulo: Cultrix, 2014. 740 p.</p>
<p>Tema 2:</p> <p>O gênero dissertativo-argumentativo.</p>	<p>Referências:</p> <p>GERALDI, João Wanderley. O texto na sala de aula. 4. ed. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e escrever: estratégias de produção textual. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.</p> <p>ANTUNES, Irlandé. Aula de português: encontro & interação. São Paulo: Parábola, 2003.</p>
<p>Tema 3:</p> <p>Las formas de tratamiento y la cortesía en español.</p>	<p>Referências:</p> <p>BRIZ, Antonio. Las formas de tratamiento en español actual. Valencia: Universitat de València, 2003.</p> <p>FONTANELLA DE WEINBERG, María Beatriz. El español de América. 2. ed. Madrid: Mapfre, 1993.</p> <p>REALACADEMIA ESPAÑOLA. Nueva gramática de la lengua española. Madrid: Espasa, 2009.</p>

<p>Área: Letras - Português e Inglês</p>

Temas	Referências
<p>Tema 1:</p> <p>O Romantismo: principais características e sua manifestação na literatura.</p>	<p>Referências:</p> <p>BOSI, Alfredo. História concisa da literatura brasileira. 45. ed. São Paulo: Cultrix, 2010. 528 p.</p> <p>MOISÉS, Massaud. A literatura brasileira através dos textos. 29. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cultrix, 2012. 659 p.</p> <p>MOISÉS, Massaud. A literatura portuguesa através dos textos. 34. ed. São Paulo: Cultrix, 2014. 740 p.</p>
<p>Tema 2:</p> <p>O gênero dissertativo-argumentativo.</p>	<p>Referências:</p> <p>GERALDI, João Wanderley. O texto na sala de aula. 4. ed. São Paulo: Ática, 2013.</p> <p>KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e escrever: estratégias de produção textual. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.</p> <p>ANTUNES, Irlandé. Aula de português: encontro & interação. São Paulo: Parábola, 2003.</p>
<p>Tema 3:</p> <p>Gêneros textuais para o ensino de Língua Inglesa.</p>	<p>Referências:</p> <p>CRISTOVÃO, Vera Lúcia Lopes et al. Uma proposta de planejamento de ensino de língua inglesa em torno de gêneros textuais. Signum: Estudos da Linguagem, Londrina, v. 13, n. 1, p. 135–159, jan./jun. 2010.</p> <p>DOLZ, Joaquim; SCHNEUWLY, Bernard. Gêneros orais e escritos na escola. Campinas: Mercado de Letras, 2004.</p> <p>MARCUSCHI, Luiz Antônio. Gêneros textuais no ensino de língua. In: MARCUSCHI, Luiz Antônio. <i>Produção textual, análise de gêneros e compreensão</i>. São Paulo: Parábola Editorial, 2008. p. 146–225.</p>

Área: Mecânica	
Temas	Referências
<p>Tema 1:</p> <p>Processos de Usinagem convencional por Torneamento e Fresamento.</p>	<p>Referências:</p> <p>CUNHA, Lauro Salles, CRAVENCO, Marcelo Padovani. Manual Prático do Mecânico. São Paulo: Ed. Hemus, 2003.</p> <p>FERRARESI, Dino. Fundamentos da Usinagem dos Metais. São Paulo: Ed. Edgard Blucher, 2001.</p> <p>DINIZ, Anselmo Eduardo, MARCONDES, Francisco Carlos, COPPINI, Nivaldo Lemes. Tecnologia da Usinagem dos Metais. São Paulo: Ed. MM, 2000.</p>

<p>Tema 2: Torneamento CNC.</p>	<p>Referências:</p> <p>TRAUBOMATIC. Comando numérico computadorizado – técnica operacional – curso básico. v.1. São Paulo: Ed. E.P.U., 1984.</p> <p>TRAUBOMATIC. Comando numérico computadorizado – técnica operacional – torneamento: programação e operação. v.2. São Paulo: Ed. E.P.U., 1985.</p> <p>ROMI. Manual de programação e operação CNC Siemens 802D T22909B. Santa Bárbara d'Oeste: Indústrias Romi S.A.,</p> <p>SCHEER, A W; CIM – Evoluindo para Fábrica do Futuro, Editora Qualitymark, 1993.</p>
<p>Tema 3: Fresamento e Ajustagem.</p>	<p>Referências:</p> <p>CUNHA, Lauro Salles, CRAVENCO, Marcelo Padovani. Manual Prático do Mecânico. São Paulo: Ed. Hemus, 2003.</p> <p>FERRARESI, Dino. Fundamentos da Usinagem dos Metais. São Paulo: Ed. Edgard Blucher, 2001.</p> <p>DINIZ, Anselmo Eduardo, MARCONDES, Francisco Carlos, COPPINI, Nivaldo Lemes. Tecnologia da Usinagem dos Metais. São Paulo: Ed. MM, 2000.</p>

Área: Química	
Temas	Referências
<p>Tema 1: Funções Inorgânicas.</p>	<p>Referências:</p> <p>AMABIS, J.M.; MARTHO, G. R; FERRARO, N. G.; PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M.A.; SOARES, J.C.; LEITE E; LEITE, L.C.L. Ciências da Natureza e suas tecnologias: O conhecimento científico. 1.ed. São Paulo: Moderna, 2020.</p> <p>FONSECA, M R. Química: meio ambiente, ciência e tecnologia. São Paulo. FTD, 2010. vol único.</p> <p>PUTVINSKIS, R. Química do seu jeito. 1. ed. São Paulo: Ática, 2024. p. 14-29. v. único.</p>
<p>Tema 2: Soluções.</p>	<p>Referências:</p> <p>AMABIS, J.M.; MARTHO, G. R; FERRARO, N. G.; PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M.A.; SOARES, J.C.; LEITE E; LEITE, L.C.L. Ciências da Natureza e suas tecnologias: O conhecimento científico. 1.ed. São Paulo: Moderna, 2020.</p> <p>FONSECA, M R. Química: meio ambiente, ciência e tecnologia. São Paulo. FTD, 2010. vol único.</p> <p>PUTVINSKIS, R. Química do seu jeito. 1. ed. São Paulo: Ática, 2024. p. 14-29. v. único.</p>

<p>Tema 3:</p> <p>Funções Orgânicas Oxigenadas.</p>	<p>Referências:</p> <p>AMABIS, J.M.; MARTHO, G. R; FERRARO, N. G.; PENTEADO, P. C. M.; TORRES, C. M.A.; SOARES, J.C.; LEITE E; LEITE, L.C.L. Ciências da Natureza e suas tecnologias: O conhecimento científico. 1.ed. São Paulo: Moderna, 2020.</p> <p>FONSECA, M R. Química: meio ambiente, ciência e tecnologia. São Paulo. FTD, 2010. vol único.</p> <p>PUTVINSKIS, R. Química do seu jeito. 1. ed. São Paulo: Ática, 2024. p. 14-29. v. único.</p>
--	---

Área: Turismo e Hospitalidade	
Temas	Referências
<p>Tema 1:</p> <p>O profissional da área de lazer e recreação: perfil, características e mercado de trabalho.</p>	<p>Referências:</p> <p>MIAN, R. Monitor de Recreação: Formação Profissional. São Paulo: Textonovo, 2003.</p> <p>LARIZZATTI, M. F. Lazer e Recreação para o Turismo. Rio de Janeiro: Sprint, 2005.</p> <p>LARIZZATTI, M. F. O que todo recreador precisa saber sobre o lazer. 2.ed. São Paulo: Phorte, 2014.</p> <p>MARCELLINO, Nelson Carvalho. Estudos do lazer: uma introdução. 4.ed Campinas: Autores Associados, 2006.</p>
<p>Tema 2:</p> <p>Planejamento, organização, execução e avaliação de atividades recreativas para diferentes faixas etárias.</p>	<p>Referências:</p> <p>KISHIMOTO, T. M. (Org). O brincar e suas teorias. São Paulo: Pioneira, 1998.</p> <p>ANDRADE, José Vicente. Gestão em lazer e turismo. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.</p> <p>MARCELLINO, N. C. (Org.). Lazer e Recreação: repertório de atividades por ambientes (vol.1). Campinas: Papirus, 2007.</p> <p>MARCELLINO, N. C. (Org.). Lazer e recreação: repertório de atividades por ambientes (vol. 2). Campinas: Papirus, 2020.</p> <p>MARCELLINO, N. C. (Org.). Lazer e recreação: repertório de atividades por fases da vida. Campinas: Papirus, 2020.</p>

<p>Tema 3:</p> <p>Turismo, lazer e acessibilidade: princípios e práticas.</p>	<p>Referências:</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. Turismo Acessível: Introdução a uma Viagem de Inclusão. Volume I. Brasília: Ministério do Turismo, 2009.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. Turismo Acessível: Mapeamento e Planejamento - Acessibilidade em Destinos Turísticos. Volume II. Brasília: Ministério do Turismo, 2009.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. Cartilha Programa Turismo Acessível. Brasília: Ministério do Turismo, 2021.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. Turismo Acessível: Bem atender no Turismo Acessível. Volume III. Brasília-DF: Ministério do Turismo, 2023.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. Turismo Acessível: bem atender no Turismo de Aventura Adaptada. Volume IV. Brasília: Ministério do Turismo, 2023.</p>
--	--

Avaré, 27 de março de 2026.

Documento assinado eletronicamente.

Julio Cesar Pissuti Damalio

Diretor Geral do Campus Avaré

Documento assinado eletronicamente por:

- **Julio Cesar Pissuti Damalio**, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - DRG/AVR, em 27/03/2026 09:32:13.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 25/03/2026. 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: 1136068

Código de Autenticação: da8d1d5fb5

