


## COMUNICADO 1 – EDITAL Nº 02/2024 - CTUR/UFRRJ

O Diretor do Colégio Técnico da UFRRJ, no uso de suas atribuições, por intermédio da Divisão de Assuntos Estudantis (DAE), torna público os resultados finais do Edital 02/2024 – CTUR/UFRRJ de Seleção de Bolsistas para Atividades de Monitoria, e divulga as orientações sobre o prosseguimento do processo seletivo para monitor das áreas de Agroecologia Animal, Agroecologia Vegetal e Hospedagem.

<b>MONITORIA CTUR/2024</b> <b>EDITAL 02/2024</b>  <b>RESULTADO FINAL</b>	 <b>DAE-SOE-SIEE</b> <small>UFRRJ</small>
<b>AGRIMENSURA</b>	
1º Colocado: Pedro Henrique Lucas de Carvalho	
<b>AGROECOLOGIA (ANIMAL)</b>	
Não houve candidatos aprovados. Novas inscrições abertas pelo link <a href="https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOgX4fJ0R_rw/viewform">https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOgX4fJ0R_rw/viewform</a>	
<b>AGROECOLOGIA (VEGETAL)</b>	
Não houve candidatos aprovados. Novas inscrições abertas pelo link <a href="https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOgX4fJ0R_rw/viewform">https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOgX4fJ0R_rw/viewform</a>	
<b>BIOLOGIA</b>	
1ª Colocada: Dominique Pinheiro Abrantes 2º Colocado: Eduardo Oliveira da Silva	
<b>FILOSOFIA</b>	
1º Colocado: Marcio Francisco Cruz de Souza Junior 2ª Colocada: Melissa Vitória Santos de Oliveira 3ª Colocada: Maria Luiza Silva Soares 4ª Colocada: Kauane de Jesus Oliveira 5ª Colocada: Fernanda dos Santos Rodrigues 5ª Colocada: Maria Eduarda Gross	
<b>FÍSICA</b>	
1º Colocado: Eduardo Oliveira da Silva 2ª Colocada: Sthefany Vitória da Silva	
<b>GEOGRAFIA</b>	
1º Colocado: Matheus Lourenço Chagas 2º Colocado: Fabiano Peres Magaldi de Araújo 2ª Colocada: Maria Luiza Silva Soares	
<b>HISTÓRIA</b>	
*1ª Colocada: Mariana Reberte Villela (desistente) 2ª Colocada: Ana Julia Lellis de Oliveira (convocada) 3ª Colocada: Mariana Cardoso Pedrosa 4ª Colocada: Clara Frade Pereira 5ª Colocada: Ana Liz da Costa 5ª Colocada: Julia Mirella dos Santos Almeida * a candidata 1ª colocada optou por exercer a monitoria de Língua Portuguesa	
<b>HOSPEDAGEM</b>	
Não houve candidatos aprovados. Novas inscrições abertas pelo link <a href="https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOgX4fJ0R_rw/viewform">https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOgX4fJ0R_rw/viewform</a>	

LINGUA INGLESA
<p>1ª Colocada: Maria Eduarda dos Santos Cunha  2ª Colocada: Mariana Reberte Villela  3º Colocado: João Paulo Anacleto de Matos</p>
LINGUA PORTUGUESA
<p>1ª Colocada: Mariana Reberte Villela  2ª Colocada: Clara Soares Felipe  3ª Colocada: Melissa Vitória Santos de Oliveira  4ª Colocada: Juliana Pereira Leandro da Silva</p>
MATEMÁTICA
<p>1º Colocado: Leonardo do Nascimento de Souto</p>
MEIO AMBIENTE
<p>1º Colocado: Guilherme Victor Tostes da Silva  2º Colocado: Leonardo Ferro Parente  3ª Colocada: Yasmin de Oliveira Diamantino</p>
QUÍMICA
<p>1ª Colocada: Stephany Vitória Carneiro de Lima Aprovada  2ª Colocada: Marina Machado De Moura Euler  3ª Colocada: Rafaella Kishimoto  4ª Colocada: Maria Paula Lima Alves  5º Colocado: Júlio César de Souza Goulart</p>
SOCIOLOGIA
<p>1ª Colocada: Sthefany Vitória da Silva  2ª Colocada: Mariana Reberte Villela  3º Colocado: Juan Filipe Leonardo Delgado da Silva  3ª Colocada: Kauane de Jesus Oliveira  4ª Colocada: Fernanda dos Santos Rodrigues  5ª Colocada: Ana Martins Nagy</p>

Por não haver aprovados para a monitoria de Agroecologia (animal e vegetal) e Hospedagem, o processo seletivo desses cursos será reaberto conforme cronograma e regras abaixo:

HOSPEDAGEM		
EVENTO	PERÍODO	LOCAL
Inscrições online	08 e 09/04/2024	<a href="#">Clique aqui*</a>
Avaliações (escrita)	10/04/2024	Sala 7 do prédio de Hospedagem às 14h00
Entrevista virtual (Hospedagem)	15/04/2024	Sala RNP
Resultado Preliminar	17/04/2024	Mural da DAE
Recurso	18 e 19/04/2024	ctur.bolsas@ufrj.br

Análise dos recursos	22/04/2024	Orientadores
Resultado Final	24/04/2024	Mural da DAE
Início das atividades (condicionado ao envio dos dados bancários e assinatura do termo de compromisso)	Até o dia 02/05/2023	ctur.bolsas@ufrjr.br

\* [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE\\_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOqX4fJ0R\\_rw/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOqX4fJ0R_rw/viewform)

<b>AGROECOLOGIA (Área Animal e Vegetal)</b>		
<b>EVENTO</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>LOCAL</b>
Inscrições online	08 e 09/04/2024	<a href="#">Clique aqui*</a>
Avaliações (escrita)	10/04/2024	Sala 7 do prédio de Hospedagem às 14h00
Entrevista	12/04/2024	Sala da Coordenação de Agroecologia
Prova Aula	16/04/2024	Sala 7 do prédio de Hospedagem às 14h00
Resultado Preliminar	17/04/2024	Mural da DAE
Recurso	18 e 19/04/2024	ctur.bolsas@ufrjr.br
Análise dos recursos	22/04/2024	Orientadores
Resultado Final	24/04/2024	Mural da DAE
Início das atividades (condicionado ao envio dos dados bancários e assinatura do termo de compromisso)	Até o dia 02/05/2023	ctur.bolsas@ufrjr.br

\* [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE\\_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOqX4fJ0R\\_rw/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKpCThaE_k9k-AxxsYiyMkl8faRMj1Re9GO8BOqX4fJ0R_rw/viewform)

Seropédica, 08 de abril de 2024

**Luiz Carlos Estrella Sarmiento**

Diretor do CTUR

## MONITORIA: CURSO TÉCNICO EM HOSPEDAGEM

### DOS REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

Para fins deste edital, poderá se inscrever o discente que estiver regularmente matriculado no Curso Técnico em Hospedagem e que atenda aos seguintes requisitos:

- a) Ter cursado o 4º módulo do curso Técnico em Hospedagem, tendo sido nele aprovado;
- b) Ter disponíveis 12 horas semanais, exclusivamente, para o exercício da monitoria.

### DO PROCESSO SELETIVO

O processo seletivo dar-se-á em duas etapas:

A primeira, **com prova de conhecimentos teóricos**, sendo atribuídos, no máximo, 10 (dez) pontos (1 ponto cada questão) e a segunda, **da entrevista**, não qual serão realizadas de 4 a 5 perguntas, valendo de 2,5 a 2,0 pontos, respectivamente.

A prova de conhecimentos teóricos, de **caráter eliminatório**, versará sobre os seguintes **conteúdos**:

- 1 Guia alimentar para a população brasileira
- 2 Planejamento de menu (harmonização)
- 3 Tipos de serviços de alimentação
- 4 Brigada da cozinha
- 5 Cozinha nacional
- 6 Cozinha internacional
- 7 Equipamentos e utensílios nos serviços de A&B
- 8 Cozinha afetiva
- 9 Fundamentos da panificação
- 10 Confeitaria básica

O(A) candidato(a) que obtiver nota inferior a 7,0 (sete), na etapa da prova escrita, estará automaticamente desclassificado(a).

Os dez (10) alunos classificados com melhor rendimento na prova teórica serão convocados para a segunda etapa;

A segunda etapa, a entrevista, de **caráter classificatório**, ocorrerá de forma remota, na sala da Profa. Fernanda Travassos de Castro (<https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/fernanda-travassos-de-castro-2>) (dia 15/04, às 14:00h) e tratará de conhecimentos técnicos das referidas disciplinas de A&B.

### DOS RESULTADOS E CLASSIFICAÇÃO

Os candidatos habilitados serão classificados, obrigatoriamente, em ordem decrescente, pela média aritmética dos pontos atribuídos, pelos examinadores, nas provas de conhecimentos teóricos e na entrevista, considerando-se classificados os que obtiverem média igual ou superior a 7,0 (sete).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Associação Brasileira da Alta Gastronomia – ABAGA. **Dicionário Gastronômico**. Disponível em: ABAGA, <http://www.abaga.com.br/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=28&page=2>. Acesso em 25 de agosto de 2005.

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios**. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2002.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª edição. 1ª reimpressão. Brasília, 2014.

CENATEC de Produtos Alimentares. **Técnicas de fabricação de pães**. Vassouras: Editora: SENAI 202. 53p.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos & bebidas**. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

FREUND, F. T. **Alimentos e bebidas – uma visão geral**. Senac Nacional: 1ª edição, 2005. HAYES, Ninemeier. **Gestão de Operações Hoteleiras**. São Paulo: Pearson Pratices Hall, 2005.

Instituto Alana. **Muito além do peso**. Maria Faria Filmes. 2012. Disponível em: <http://www.muitoalemdopeso.com.br/>. Acesso em: 23 março de 2023.

SEBESS, Marina. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3ª ed. SENAC, 2011. SEBESS, Paulo. **Técnicas de Padaria Profissional**. SENAC, 2011.

TEICHMAN, I. **Cardápios - técnicas e criatividade**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO – UFRRJ  
COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL – CTUR  
Rod. BR-465, km 8, s/nº, Ecologia, Seropédica - RJ – CEP: 23.891-000  
Telefone: 21-2682-1004/2682-2134  
[ctur@ufrrj.br](mailto:ctur@ufrrj.br)

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO CONCURSO PARA MONITORES DO CURSO TÉCNICO EM AGROECOLOGIA 2024

### ÁREA DE PRODUÇÃO ANIMAL (Pequenos Animais, Médios Animais e Indústrias Rurais)

#### 1. Vaga destinada a monitoria das disciplinas das áreas de produção animal e indústrias rurais.

Seguem abaixo as disciplinas que compõem as áreas relacionadas acima e seus respectivos conteúdos programáticos.

##### 1.1. Produção de Pequenos Animais

###### ➤ **Avicultura de corte**

- A) Origem
- B) Geográfica e zoológica;
- C) Classificação da APASP;
- D) Segmentação;
- E) Linhagens convencionais.

###### ➤ **Produção de frango convencional ou industrial**

- A) Instalações e equipamentos;
- B) Manejo de 1ª idade;
- C) Manejo do 12º à saída do lote;
- D) Manejo alimentar;
- E) Manejo geral;
- F) Manejo sanitário.

###### ➤ **Sistemas de produção alternativos – agroecológico, caipira e orgânico**

- A) Documentos legais;
- B) Linhagens alternativas;

- C) Instalações para criações em sistemas alternativos;
- D) Pasto;
- E) Instalações e equipamentos;
- F) Aparelho reprodutor da fêmea;
- G) Formação de ovo;
- H) Classificação de ovos;
- I) Programa de luz para frangas e poedeiras;
- J) Programa de produção e escalonamento da produção;
- K) Manejo geral;
- L) Manejo alimentar.

➤ **Cunicultura**

- A) Particularidades da espécie;
- B) Classificação;
- C) Ezognósia;
- D) Manejo geral;
- E) Manejo reprodutivo;
- F) Manejo alimentar;
- G) Manejo sanitário;
- H) Instalações e equipamentos;
- I) Dimensionamento do rebanho;
- J) Escrituração zootécnica;
- K) Abate.

➤ **Apicultura**

- A) Biologia das abelhas;
- B) Castas;
- C) Atividades das diferentes castas;
- D) Raças;
- E) Material de proteção e de produção;
- F) Instalação do apiário;
- G) Colmeia;

- H) Produção de mel;
- I) Doenças, pragas e predadores;
- J) Multiplicação de família, captura de enxames, união de família;
- K) Extração do mel;
- L) Casa de mel;
- M) Apicultura migratória;
- N) Flora apícola;
- O) Apicultura orgânica.

## REFERÊNCIAS

- ALBINO, L. F. T.; TAVERNARI, F. de C. Produção e manejo de frangos de corte. Viçosa: Editora da UFV, 2008, 88p.
- ÁVILA, V. S. et al. Boas práticas de produção de frangos de corte. Concórdia - SC, Circular Técnica 51, set. 2007.
- ENGLERT, S. I. Avicultura: tudo sobre raças manejo e nutrição. 7. ed. Guaíba: Agropecuária, 1990, 238 p.
- LANA, G. R. Q. Avicultura. Recife: UFRPE, Livraria e Editora Rural, 2000.
- ALBINO, L. F. T.; VARGAS JÚNIOR, J. G. de; SILVA, J. H. V. da. Criação de frango e galinha caipira. Viçosa: Aprenda fácil, 2001, 124 p.
- GESSULLI, O. P. Avicultura alternativa: Sistema “Ecologicamente correto” que busca o bem estar animal e a qualidade do produto. São Paulo: OPG Editores Ltd., 1999.
- SALES, M. N. G. Criação de galinhas em sistemas agroecológicos. Vitória, ES: Incaper, 2005.
- SILVA, R. D. de M.; NAKATO, M. Sistema caipira de criação. Piracicaba, 1997. 110 p.
- BENATTI JUNIOR, R. R. Planta têxtil e forrageira. São Paulo: Nobel, 1987.
- MELLO, H.V. de; SILVA, J. F. da. A criação de coelhos. 2. ed. São Paulo: Globo, 1989.
- OLIVEIRA, P.M. A cria de alimentação dos animais monogástricos: suínos, coelhos e aves. Obra coletiva redigida pelos pesquisadores e engenheiros do Departamento de Criação de Monogástricos. São Paulo, 1999.
- VIEIRA, M. I., Produção de coelhos: caseira, comercial, industrial. 9. ed. São Paulo: O autor, 1981.
- VIEIRA, M. I. Doenças dos coelhos: Manual prático 2. ed. São Paulo: Nobel, 1984, 241 p. EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS. Informe Agropecuário: Cunicultura I, Belo Horizonte-MG: Editora da EPAMIG, v. 14, n. 159, 1988.
- VIEIRA, M. I. Informe Agropecuário: Cunicultura II. Belo Horizonte-MG, Editora da EPAMIG, v. 14, n. 160, 1989.



LEBAS, F. El conejo: cría y patología. Rome-Italia: Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, 1996.

REVISTA CUNICULTURA, Espanha, 2009-2011.

WIESE, H. Novo manual de Apicultura. Guaíba: Agropecuária, 1995.

WIESE, H. Apicultura: novos tempos. 2. ed. Guaíba: Agrolivros, 2005, 378 p. CAMARGO, J.

M. F. de. Manual de apicultura. São Paulo: Ed. Agronômica Ceres, 1972.

MOREIRA, A. dos S. Apicultura. 2ª ed. Campinas: Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, 1996, 67 p. (Documento Técnico, 202).

CAMARGO, R. C. R. de. Sistemas de produção: produção de mel, v. 3. Teresina: EMBRAPA Meio-Norte, 2002, 133 p.

KALVELAGE, H. et al. Curso profissionalizante de apicultura: informações técnicas. Florianópolis: Epagri, 2006. 137p. (Epagri. Boletim Didático, 45).

## **1.2. Produção de Médios Animais**

### **➤ Caprinocultura**

A) Escolha das raças;

B) Raças leiteiras e raças para corte;

C) Tipo de cruzamento de raças que melhor se adapta ao sistema orgânico;

D) Manejo reprodutivo;

E) Manejo dos recém-nascidos;

F) Manejo da ordenha;

G) Manejo sanitário;

H) Principais doenças e sua profilaxia e tratamento.

I) Instalações

- Escolha do local;
- Dimensões do capril;
- Construção do ripado;
- Construção do telhado;
- Uso de materiais alternativos;
- Diferentes tipos de cercas;
- Quantidade de animais por categoria por área.

J) Nutrição

- Gramíneas mais recomendadas para os caprinos;
- Leguminosas mais recomendadas para os caprinos;
- Fenação;
- Sistema de pastejo.

K) Rações alternativas.

- Noções de melhoramento genético;
- Tipos de seleção;
- Tipos de cruzamentos;
- Cruzamentos mais recomendados no sistema orgânico.

➤ **Ovinocultura**

- A) Principais raças de ovino tipo lã;
- B) Principais raças de ovinos e tipos porte;
- C) Raças de ovinos tropicais (Deslanados);
- D) Raças de ovinos com aptidão leiteira;
- E) Raças utilizadas para a produção do cordeiro precoce.

➤ **Suinocultura**

- A) Aspectos socioeconômicos;
- B) Instalações;
- C) Raças de suínos mais utilizadas no Brasil;
- D) Manejo das matrizes;
- E) Manejo dos leitões;
- F) Manejo sanitário;
- G) Principais doenças;
- H) Nutrição;
- I) Formulações de ração.

## **REFERÊNCIAS**

BELLI FILHO, P. *et al.* **Tecnologias para o tratamento de dejetos de suínos.** Rev. Bras. Eng. Agríc. Ambiente, Campina Grande, v. 5, n. 1, abr. 2001.

MEDEIROS, G. R. de *et al.* **Efeito dos níveis de concentrado sobre os componentes não carcaça de ovinos Morada Nova em confinamento.** R. Bras. Zootec. v. 31, n. 1, p. 1-6, 2002.

SOUZA, G. N.; MOREIRA, E. C.; RISTOW, P. *et al.* **Formas de exploração do rebanho caprino no Estado do Rio de Janeiro, 1998/2000.** Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v. 54, n. 2, 2002.

CERETTA, C. A. *et al.* **Características químicas de solo sob aplicação de dejetos líquidos de suínos em pastagem natural.** Pesquisa Agropecuária Brasileira, Brasília, v. 38, n. 6, p. 729-

735, 2003.

LEITE, E. R. Ovinocaprinocultura: A modernização do Agronegócio. Disponível em:<[www.capritec.com.br](http://www.capritec.com.br)>.

### **1.3. Indústrias Rurais**

#### **➤ Microbiologia de alimentos**

- A) Princípios laboratoriais e normas de segurança;
- B) Conceito e importância da microbiologia de alimentos;
- C) Classificação dos micro-organismos;
- D) Características morfológicas dos micro-organismos;
- E) Relações entre os micro-organismos e os alimentos;
- F) Fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano;
- G) Doenças transmitidas por alimentos;
- H) Avaliação microbiológica de leite e derivados.

#### **➤ Boas práticas de fabricação (BPF) de produtos alimentícios e sistema APPCC**

- A) Conceitos de BPF e APPCC;
- B) Importância dos sistemas BPF e APPCC;
- C) Implantação dos sistemas;
- D) Higienização nas indústrias de alimentos
- E) Importância da Higienização;
- F) Fundamentos básicos da higienização;
- G) Principais etapas da higienização;
- H) Principais sanitizantes;
- I) Principais métodos de higienização;
- J) Métodos de conservação de alimentos;
- K) Fatores de resistência dos microorganismos;
- L) Pasteurização;
- M) Esterilização;
- N) Refrigeração;
- O) Congelamento;
- P) Uso de sal;

- Q) Uso do açúcar;
- R) Uso de aditivos;
- S) Uso de irradiação;
- T) Uso de defumação.

➤ **Processamento mínimo de hortaliças**

- A) Espécies utilizadas;
- B) Fatores ambientais que interferem na conservação;
- C) Materiais e embalagens;
- D) Fluxograma do processamento;
- E) Processamento de pickles;
- F) Valor nutritivo e importância da conservação;
- G) Pasteurização dos vidros e utensílios;
- H) Fluxograma do processamento;

➤ **Processamento de massa de tomate e catchup**

- A) Valor nutritivo da fruta;
- B) Importância do aproveitamento do tomate;
- C) Pasteurização dos vidros e utensílios;
- D) Fluxograma do processamento.

➤ **Conserva em óleo**

- A) Produtos conservados (salsa; berinjela; tomate e; batatinha);
- B) Valor nutritivo;
- C) Pasteurização dos vidros e utensílios;
- D) Fluxograma do processamento.

➤ **Processamento de geleias**

- A) Utilização dos ácidos;
- B) Utilização da pectina;
- C) Teste do álcool (teor de pectina);
- D) Preparo da pectina caseira;
- E) Pasteurização dos vidros e utensílios;

- F) Fluxograma do processamento;
- G) Processamento de compotas;
- H) Valor nutritivo da fruta;
- I) Proporção para calda;
- J) Pasteurização dos vidros e utensílios;
- K) Fluxograma do processamento.

➤ **Processamento de doce de frutas**

- A) Definição (ANVISA);
- B) Doce em massa;
- C) Doce cremoso;
- D) Propriedades da fruta;
- E) Principais variedades;
- F) Fluxograma do processamento.

➤ **Processamento de produtos Lácteos**

- A) Qualidade do leite e características gerais;
- B) Composição química e nutricional;
- C) Sanidade animal e medidas de prevenção de doenças;
- D) Obtenção do leite com qualidade;
- E) Tipos de ordenha e conservação do leite;
- F) Tipos de tratamento térmico;
- G) Queijos finos, características gerais e degustação;
- H) Análise físico-química do leite;
- I) Detecção das principais fraudes em leite e derivados lácteos;
- J) Boas práticas de fabricação na indústria de laticínios;
- K) Elaboração de receitas artesanais de diferentes tipos de queijos, doces e bebidas lácteas.
- L) Elaboração de produtos lácteos funcionais e/ou enriquecidos com ingredientes funcionais, como por exemplo, aveia, semente de chia, linhaça, entre outros.

➤ **Processamento de produtos cárneos**

- A) Abate humanitário de aves, suínos e bovinos;

- B) Processamento e obtenção de cortes comerciais;
- C) Características e composição química da carne;
- D) Comercialização e consumo da carne no Brasil;
- E) Instalações e higiene nas indústrias de produtos cárneos;
- F) Métodos de conservação da carne;
- G) Tecnologia de embutidos;
- H) Elaboração de receitas de hambúrgueres, kaftas, nuggets, linguiças, entre outros embutidos.
- I) Elaboração de produtos cárneos enriquecidos com ingredientes funcionais, como por exemplo, aveia, semente de chia, linhaça, entre outros.

## REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, L. C. Queijos no Mundo: o leite em suas mãos. Epamig, v. 4. 2003.
- ANDRADE, N. J. Higiene na Indústria de Alimentos. São Paulo: Varela, 2008, 412p.
- BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite: leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações. 15 ed. São Paulo: Nobel, 1991, 320p.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2000, 200p.
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002, 424p.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2002. 182p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008, 511p.
- LAWRIE, R. A. Ciência da carne. 6. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006, 384p.
- MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S.; CARVALHO, J. M.; FIGUEIREDO, R. W. Processamento de Frutas Tropicais: nutrição produtos e controle de qualidade. Editora:UFC, 2009, 277p.
- MORETTI, C. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, 2007, 527p.
- MUNIZ, J. N.; STRINGHETA, P. S. Alimentos Orgânicos - Produção, Tecnologia e Certificação. 1.ed. Viçosa UFV, 2003.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 279p.
- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. 2. ed. Goiânia: UFG, v. 1, 2007, 624p.
- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. 2. ed. Goiânia: UFG, v. 2, 2007, 1150p.

SILVA JR., E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 6.ed. São Paulo: Varela, 1995, 625p.

SOLER, M.P.; BLEINROTH, E.W.; IADEROZA, M.; DRAETTA, I.dos S.; LEITAO, M.F. de F.; RADOMILLE, L.G.; TOCCHINI, R.P.; FERREIRA, V.L.P.; MORI, E.E.M.; SOLER,

R.M.; ARDITO, E.de F.G.; TEIXEIRA NETO, R.O. Industrialização de frutas. 2.ed. Campinas, SP: ITAL, 1991. 206p.

TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2. ed. Santa Maria: UFSM, 2003, 192p.

1.1.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO – UFRRJ  
COLÉGIO TÉCNICO DA UNIVERSIDADE RURAL – CTUR  
Rod. BR-465, km 8, s/nº, Ecologia, Seropédica - RJ – CEP: 23.891-000  
Telefone: 21-2682-1004/2682-2134  
[ctur@ufrj.br](mailto:ctur@ufrj.br)

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO CONCURSO PARA MONITORES DO CURSO TÉCNICO EM AGROECOLOGIA 2024

### ÁREA DE PRODUÇÃO VEGETAL

(Introdução à Agroecologia, Irrigação e Drenagem, Culturas Olerícolas e Culturas Anuais)

#### 1. Vaga destinada a monitoria das disciplinas das áreas de produção vegetal, tecnológicas e sociais.

Seguem abaixo as disciplinas que compõem as áreas relacionadas acima e seus respectivos conteúdos programáticos.

##### 1.1. Introdução à Agroecologia

- Histórico da Agricultura Alternativa e origens da Agroecologia;
- Agroecologia do Solo (Nutrientes, análise do solo, fertilidade do solo, alelopatia, fixação biológica de nitrogênio, fungos micorrízicos, matéria orgânica e minerais do solo);
- Técnicas de fertilização orgânica - Compostagem, vermicompostagem, bokashi, pó de rochas e biofertilizante;
- Sistemas agroecológicos de produção - Transição agroecológica no campo, sistemas agroflorestais e simtrópicos.

#### Referências

ALTIERI, M; NICHOLLS, C, I. **Agroecología: Teoría y práctica para uma agricultura sustentable**. Série Textos Básicos para la Formación Ambiental. 1ª Edición. México: PNUMA, 2000, p.250.

CAPORAL, F. R; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia: alguns conceitos e princípios**/24 p. Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2004.

CAPORAL, F. R; COSTABEBER, J. **Possibilidades e alternativas do desenvolvimento rural sustentável**. In: VELA, H (Org.): **Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural Sustentável no Mercosul**. Santa Maria: Editora da UFSM/Pallotti, 2003. p.157-194.



CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia enfoque científico e estratégico para apoiar o desenvolvimento rural sustentável** (Texto provisório para debate). Porto Alegre: EMATER/RS-ASCAR, junho de 2002.

GLIESSMAN, S. **“A agricultura pode ser sustentável”**. EMATER/RS. Rio Grande do Sul, 2003. Entrevista concedida a Jornalista Ângela Filippi.

MACHÍN SOSA, B. **Revolução Agroecológica - o Movimento de Camponês**. A Camponês da Anap Em Cuba - São Paulo, Expressão Popular, 2ª Ed. 2013.

MATTOS, C. **Expressões agroecológicas a partir de percepções socioambientais da agricultura tradicional e camponesa em Paraty-RJ**/Claudemar Mattos. - Niterói: [s.n.], 2011. 160 f.

PETERSEN, P. (editor) **Construção do Conhecimento Agroecológico: novos papéis, novas identidades**. Articulação Nacional de Agroecologia (Grupo de Trabalho Construção do Conhecimento Agroecológico). Gráfica Popular, 2007. p. 5-16.

SEVILLA GUZMÁN, E.; GONZÁLES DE MOLINA, G. **Sobre a evolução do conceito de campesinato**. 3ª ed. São Paulo. Expressão Popular, 2005. 96 p.

SILVA, R. M. da; SILVA, C. A. G.; QUEIROZ, S. M. H.; PECANHA, C. C.; Conde, I.P.; TORRAO, R. B. A. **Manual Básico de Hortas Agroecológicas**. Prefeitura de Duque de Caxias: Programa de Educação Ambiental com Foco em Resíduos Sólidos. PEA Caxias, 2008 (Cartilha Escolar Técnicas Agrícolas Agroecológicas).

## **1.2. Irrigação e Drenagem**

- Localização da fonte de suprimento de água;
- Avaliação da fonte de suprimento de água;
- Armazenamento de água;
- Instalação, operação e manutenção de conjunto motobombas para irrigação;
- Importância da água na vida das plantas;
- A água como veículo de nutrientes;
- Mecanismo de absorção;
- Época de maiores exigências de água pela planta;
- Período crítico;

- Teor de unidade do solo;
- Infiltração da água no solo;
- Interesse para irrigação.
- Dotação de Rega = Evapotranspiração / Eficiência de Rega;
- Tipos de sistemas de irrigação;
- Fatores técnicos que caracterizam um projeto de irrigação por sulco;
- Vantagens e desvantagens e aplicação do método de irrigação por sulco;
- Formas, espaçamento, disposição, declividade e vazão dos sulcos;
- Irrigação por gotejo e microaspersão (irrigação localizada);
- Vantagens e desvantagens e aplicação do método de irrigação por gotejo e microaspersão (irrigação localizada);
- Introdução, definição, vantagens, desvantagens e efeitos da drenagem;
- Época apropriada da drenagem;
- Tipos de drenos (drenos abertos, drenos subterrâneos, coletores e emissários);
- Projeto de drenagem (dimensionamento dos drenos e forma ideal para os drenos).

## **Referências**

DAKER, A. **A água na agricultura**. v. 3, irrigação e drenagem, Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 1976, 453 p.

\_\_\_\_\_. **Aptação, elevação e melhoramento da água**. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 1976, 453 p.

BERNARDO, S. **Manual de irrigação**. 4. ed. Viçosa: UFV, Imp. Univ. 1987, 488p.

CORRÊA, A. M. A. **Pesquisas nos setores de engenharia agrícola**. 16. ed. Departamento Nacional de Pesquisas Agropecuárias – Ministério da Agricultura, 1973, 29 p.

BARRETO, G. **Princípios, métodos e práticas**. Campinas: Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1974. 185p.

### **1.3. Culturas Olerícolas**

- Importância econômica social;
- Características botânicas;
- Principais cultivares;
- Clima e época de plantio;
- Plantio;
- Amostragem e análise do solo;
- Recomendação de calagem e adubação;
- Práticas conservacionistas;
- Tratos culturais;
- Viabilidade econômica;
- Manejo e controle fitossanitário;
- Colheita e comercialização.

### **Referências**

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 2. ed. Viçosa: UFV, 2003 p. 412.

DE-POLLI, H. (Coord.). **Manual de adubação para o estado do Rio de Janeiro**. Itaguaí: Ed. Universidade Rural, 1988.

PENTEADO, S. R. **Defensivos alternativos e naturais: para uma agricultura saudável**. Campinas: Editora Via Verde Agroecologia, 2006, 150 p.

\_\_\_\_\_. **Manual prático de agricultura orgânica: fundamentos e práticas**. 2ª Edição; Campinas-SP; Via Orgânica, 2010. 2006. 236 p.

\_\_\_\_\_. **Controle alternativo de pragas e doenças com as caldas bordalesa, sulfocálcica e viçosa: para uma agricultura sem veneno**. 3ª Edição ; Campinas-SP; Via Orgânica, 2010. 152 p.

\_\_\_\_\_. **Adubação orgânica: Preparo de Compostos Orgânicos e Biofertilizantes**. Campinas-SP; Editora Via Orgânica, 2001.

\_\_\_\_\_. **Introdução à agricultura orgânica: normas e técnicas de cultivo.** Campinas: Editora Grafilagem, 2000.

BURG, I. C.; MAYER, P. H. (Orgs.). **Manual de alternativas ecológicas para prevenção e controle das pragas e doenças.** 7. ed. Paraná: Assesso, 1999.

KIEL, E. J. **Fertilizantes orgânicos.** São Paulo: Editora Agronômica Ceres Ltda., 1985. 492p.

#### **1.4. Culturas Anuais**

- Culturas trabalhadas: mandioca, feijão, milho, sorgo, soja, arroz, trigo, amendoim, cana-de-açúcar, café e outras;
- Noções sobre a conservação do solo e da água;
- Importância econômica e social;
- Características botânicas;
- Cultivares;
- Época de plantio;
- Espaçamento;
- Preparo do solo (calagem e adubação);
- Práticas conservacionistas do solo e da água;
- Tratos culturais;
- Viabilidade econômica;
- Formação de grãos e frutos;
- Manejo fitossanitário;
- Colheita;
- Armazenamento;
- Transporte;
- Comercialização;
- Sistemas agroecológicos aplicados a grandes culturas;
- Certificação de produtos agroecológicos.

## Referências

- AQUINO, M. A.; ASSIS, R. L. **Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável**. Brasília: Embrapa, 2005, 517. p.
- ANSELMI, R. V. **Arroz, o prato do dia na mesa e na lavoura brasileira**. 2. ed. São Paulo: Ícone editore, 1988, 145 p.
- GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: Processos ecológicos em agricultura sustentável**. 4. ed. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2009, p. 654.
- ALTIERI, M. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. 3. ed. Rio de Janeiro: AS-PTA – Expressão Popular, 2012, p. 400.
- BERTONI, J.; LOMBARDI NETO, F. **Conservação do solo**. Livroceres, 1985, 368 p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. **Recomendações técnicas para o cultivo do milho**. Brasília: EMBRAPA-CNPMS, 1997.
- EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Práticas de conservação do solo e recuperação de áreas degradadas**. Rio Branco, 2003, 32 p.
- FANCELLI, A. L.; DOURADO NETO, D. **Produção de feijão**. Piracicaba: Livroceres, 2007, 386p.
- LIMA, V. C.; LIMA, M. R. De; MELO V. de F. **O solo no meio ambiente: abordagem para professores do ensino fundamental e médio e alunos do ensino médio**. Curitiba: Universidade Federal do Paraná – Setor de Ciências Agrárias, 2007, 130 p.
- MACEDO, J. R. de; CAPECHE, C. L.; MELO, A. da S. **Recomendações de manejo e conservação de solo e da água: Manual técnico 20**. Niterói: Programa Rio Rural, 2009, 46 p.
- PENTEADO, S. R. **Defensivos alternativos e naturais: para uma agricultura saudável**. Campinas: Editora Via Verde Agroecologia, 2006. 150 p.
- PENTEADO, S. R. **Manual prático de agricultura orgânica: fundamentos e práticas**. 2. ed. Campinas: Via Orgânica, 2010. 236 p
- PENTEADO, S. R. **Controle alternativo de pragas e doenças com as caldas bordalesa, sulfocálcica e viçosa: para uma agricultura sem veneno**. 3. ed. Campinas: Via Orgânica, 2010. 152 p.
- PENTEADO, S. R. **Adubação orgânica: preparo de compostos orgânicos e biofertilizantes**. Campinas: Editora Via Orgânica, 2001.

PENTEADO, S. R. **Introdução à Agricultura Orgânica: Normas e Técnicas de Cultivo:** Campinas: Editora Grafimagem, 2000.

PENTEADO, S. R. **Introdução à Agricultura Orgânica.** Campinas: Editora Aprenda fácil. 2003.



*COMUNICAÇÃO Nº 44/2024 - CTUR (12.28.01.30)*

*(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)*

*(Assinado digitalmente em 08/04/2024 08:53 )*

**LUIZ CARLOS ESTRELLA SARMENTO**

*DIRETOR DE COLEGIO*

*CTUR (12.28.01.30)*

*Matrícula: ###57#0*

*(Assinado digitalmente em 07/04/2024 22:44 )*

**RAMIRO MARINS**

*CHEFE DE DIVISAO - TITULAR*

*DivAE (12.28.01.00.00.69)*

*Matrícula: ###930#5*

Visualize o documento original em <https://sipac.ufrj.br/documentos/> informando seu número: **44**, ano: **2024**, tipo:  
**COMUNICAÇÃO**, data de emissão: **07/04/2024** e o código de verificação: **712da6d327**