**1** Pontos disciplina: **CIÊNCIA DO CONFORTO E TECNOLOGIA DOS PRODUTOS EMERGENTES**

**(Prova: 24 de Outubro)**

1) Ciência do Conforto e suas classificações: Conforto Sensorial, Conforto Termofisiológico e Conforto Psicológico e Conforto Ergonômico;
2) Fatores influenciadores do consumo;
3) Ferramentas de avaliação e Usabilidade;
4) Inovação Tecnológica aplicada aos produtos têxteis: Acabamentos funcionais, Nanotecnologia, Microcápsulas; Cosmetotêxteis, etc.

Bibliografia:

1. ARAÚJO, Mário de; FANGUEIRO, Raúl; HONG, Hu. Têxteis técnicos: materiais do novo milênio - visão
geral, v. 1, 2 e 3. Braga, Portugal: Williams, 2000.
2. SANCHEZ J.C. Têxteis inteligentes. Revista Química Têxtil. n.82, p. 58 – 78, 2006. Disponível em:
<https://www.ufjf.br/posmoda/files/2008/07/T%C3%AAxteisinteligentes.pdf>3. LI, Y. The Science of Clothing Comfort, Textile. Vol.31, n.1, 2002. Disponível em:
<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/00405160108688951>4. BROEGA, Ana .Contribuição para a Definição de Padrões de Conforto de Tecidos Finos de Lã. PhD
Thesis, Universidade do Minho, Guimarães, Portugal. 2008. Disponível em:
<https://classroom.google.com/u/1/w/MTE4MzE3MDc1NzEy/tc/MTQ3MzY0OTA3NTI1>

**2** Pontos disciplina: **TECNOLOGIA NA CADEIA TÊXTIL**

**(Prova: 24 de Outubro)**

1) Composição dos materiais têxteis;
2) Fibras Têxteis: Conceitos, classificações, características, composições e Terminologias têxteis;

3) Processo de Fiação: Equipamentos e tecnologias Fios, Conceitos, classificações, características e composições e Processo de tecelagem: Equipamentos e tecnologias;

4) Elaboração de ligamentos têxteis, teste de queima e exemplo de malharia;

5) Beneficiamentos têxteis: Conceitos, classificações, características e composições;
6) Conservação dos produtos Têxteis, Etiquetagem e Remoção de Manchas em produtos Têxteis.

Bibliografia:

1. ARAÚJO, Mário de; MELO E CASTRO, E. M. Manual de Engenharia Têxtil. Lisboa, Fundação
Calouste Gulbenkian, 1984 volume 2. Parte disponível em:
<http://submission.quimicanova.sbq.org.br/qn/qnol/1996/vol19n3/v19_n3_17.pdf>2. CHATAIGNIER, Gilda. Todos os caminhos da moda: guia prático de estilismo e tecnologia.
Rio de Janeiro: Rocco, 1996. 239 p. ISBN 8532505988 (broch.).
3. Fio a Fio: tecidos, moda e linguagem. São Paulo: Estação das Letras Editora, 2006. 160p.
4. HARRIES T. E., HARRIES N. G. Materiais têxteis. São Paulo, EPU, 1976.
5. PEZZOLO, Dinah Bueno. Tecidos: história, tramas, tipos e usos. São Paulo: Editora Senac São
Paulo, 2007. Parte disponível em:
<https://www.researchgate.net/publication/311460365_DESIGN_DE_SUPERFICI>E\_TEXTIL\_TECNICA\_DE\_ENSINO\_DE\_ESTRUTURAS\_TEXTEIS\_PLANAS
6. ROCHA, Maria Alice Vasconcelos. Contribuição ao desenvolvimento de uma metodologia para
caracterização do comportamento do consumidor da indústria do vestuário: uma abordagem
segundo Maslow. Recife, 1999. xviii, 132 f.: Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de
Pernambuco, Recife, 1999.
7. UDALE, Jenny. Fundamentos de design de moda: tecidos e moda. Porto Alegre: Bookman,
2009. 176p. Disponível em:
8. <https://pt.scribd.com/doc/90024328/Fundamentos-Do-Design-de-Moda>

**3.** Pontos da disciplina: **REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DE PRODUTOS E SERVIÇOS**

**(Prova: 24 de Outubro)**

1) Desenho de observação

2) Ver e Perceber.

3) Ponto, Linhas, Ângulos, Formas, Texturas,

4) Teoria das Cores.

5) Desenhos bidimensionais e tridimensionais.

6) Desenho técnico e Representações Gráficas.

Bibliografia:

Básica:

1. ARNHEIM, Rudolf. Arte e percepção visual. São Paulo: Editora: Cengage Learning; Edição: Revised 2016.
2. MONTENEGRO, Gildo A. Desenho arquitetônico. 4. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2017.
3. PIPES, Alan. Desenho para designers: habilidades de desenho, esboços de conceitos, design auxiliado por computador, ilustração. São Paulo: Editora Blucher, 2010.

Complementar:

1. ALBERS, Josef. A interação da cor. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009.
2. BARBOSA, Ana Mae; Cunha, Fernanda Pereira da (Orgs.). (2010) A abordagem triangular no ensino das artes e culturas visuais. São Paulo: Cortez. ISBN 978-85- 249-1664-9.
3. DOYLE, Michael E. Desenho a cores: técnicas de desenho de projeto para arquitetos, paisagistas e designers de interiores. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2002.
4. ELAM, Kimberly. Geometria do design: estudos sobre proporção e composição. São Paulo: Cosac Naify, 2010.
5. GOMES FILHO, J. Gestalt do objeto: sistema de leitura visual da forma. São Paulo: Escrituras Editora, 2000.

**4.** Pontos da disciplina: **PREPARO E CONSUMO DE ALIMENTOS**

**(Prova: 26 de Outubro)**
- Seleção, aquisição e preparo dos alimentos.

- Metodologia para Pesos e Medidas.

- Características, propriedades e técnicas de preparo de Hortaliças e Frutas.

- Características, propriedades e técnicas de preparo de Cereais.

- Características, propriedades e técnicas de preparo de Leguminosas.

- Características, propriedades e técnicas de preparo de Carnes Vermelhas, Aves e Pescados.

- Características, propriedades e técnicas de preparo de Leite e Ovos.

- Características, propriedades e técnicas de preparo de Óleos e Gorduras.

Bibliografia:

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO; N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. Alquimia dos Alimentos. Série Alimentos e Bebidas. Vol. 2. Brasília: Editora Senac DF. 2009, 560p.

LIVERA, A. V. S.; SALGADO, S. M. Técnica dietética: um guia prático. Recife: Ed.Universitária da UFPE, 2007.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: Seleção e preparo de alimentos. 7ª Edição. Editora São Paulo: São Paulo. 2001, 330p.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de, organizadoras. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015. 540p. Link de acesso: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448670/pageid/566>