



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ  
Rua Jorge Dumar, 1703 , - Bairro Jardim América - CEP 60410-426 - Fortaleza - CE - www.ifce.edu.br

## REQUISIÇÃO PARA AQUISIÇÃO

Processo: 23255.005575/2020-84

Interessado: Coordenadoria de Administração e Planejamento - Campus Guaramiranga

À Cordenadora de Ensino do Campus Avançado de Guaramiranga,  
Sra. Nagela Silva Rodrigues,

### OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA - SERVIDORES-GUA

<b>Órgão: IFCE - Campus Avançado de Guaramiranga.</b>	
<b>Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): SERVIDORES - GUA.</b>	
<b>Responsável pela Demanda:</b> Beatriz Helena Peixoto Brandão (Docente) Jorge Luiz Wattes de Oliveira Júnior (Docente)	<b>SIAPE:</b> 1189128 2407842
<b>E-mail: beatriz.brandao@ifce.edu.br   jorge.junior@ifce.edu.br</b>	<b>Tel: 3401-2221 / 3401-2222</b>

#### 1. Justificativa da necessidade de aquisição de livros para atender à bibliografia contida nos PUDS das disciplinas dos novos cursos a serem ofertados

Tendo em vista o seguimento dos trâmites para implantação dos cursos Técnico em Restaurante e Bar (23255.002499/2020-55) e Técnico em Manutenção e Suporte em Informática (23255.002405/2020-48), faz-se necessário incorporar títulos novos ao acervo da biblioteca do campus e em quantidade adequada segundo as orientações de avaliação da PROEN. Assim, busca-se atender minimamente as novas turmas com previsão de abertura para o semestre de 2021.1. Nesse sentido, o atendimento a este pedido é crucial para a garantia da estrutura dos cursos e para promoção da qualidade do ensino, sendo indispensável a aquisição do referido material para o regular estabelecimento das atividades pedagógicas.

#### 2. Material a ser adquirido

##### CURSO TÉCNICO EM RESTAURANTE E BAR

BYGRAVE, Jonathan. New Total English. England, Pearson, 2012.
BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.
CHIARO, Tania. Inglês para restaurantes: para profissionais da área de alimentos e bebidas de hotéis e restaurantes.
DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.
EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.
MURPHY, Raymond. English grammar in use. 4. ed. Cambridge University Press, 2012.
MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.
OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.
ASSUMPCÃO, Maria Elena Ortiz; BOCCHINI, Maria Otília. Para escrever bem. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.
AZEREDO, José Carlos de. Gramática Houaiss da língua portuguesa. São Paulo: Publifolha, 2009.
CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Thereza Cochar. Português: linguagens. São Paulo: Atual, 2003.
BAGNO, Marcos. Gramática da língua portuguesa. São Paulo: Loyola, 2000.
BAGNO, Marcos. O preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 1999.
MARTINS, Maria Helena .O que é leitura. São Paulo: Brasiliense, 2007.
PALADINO, Valquíria da Cunha; LUZ, Angela; SILVEIRA, Eliete Figueira. Regência verbal, nominal e crase. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 2006.
WEIL, Pierre; TOMPAKOW, Roland. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Informática básica. 7. ed. São Paulo: Ed. Érica, 2007.

ARAUJO, Paulo Sergio. WORD 2013 – Inovação na criação e Edição de documentos.1º Ed.: Viena, 2013.
MANZANO, José Augusto Navarro. Estudo Dirigido de Microsoft Excel 2013. Ed. Erica. 2013.
ARAUJO NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Makron Books, 2005.
BROOKSHEAR, J. Glenn. Ciência da computação: uma visão abrangente. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Informática básica. 7. ed. São Paulo: Érica, 2007.
MEIRELLES, Fernando de Souza. Informática: novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 2004.
PANNAIN, Ricardo; BEHRENS, Frank Herman; PIVA JR. Dilermando. Organização básica de computadores e linguagem de montagem. Rio de Janeiro: Campus, 2012.
SILBERSCHATZ; GALVIN; GAGNE. Fundamentos de sistemas operacionais: princípios básicos. São Paulo: LTC, 2013.
ALCALDE, E. et al. Informática básica. São Paulo: Makron Books, 1991.
VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011
BRASIL. Segurança e medicina do trabalho. Manual de legislação. São Paulo: Atlas, 1999.
PEGATIN, Thiago de Oliveira. Segurança no trabalho e ergonomia. São Paulo: Intersaberes, 2020.
ZOCCHIO, Alvaro. Política de segurança e saúde no trabalho: elaboração, implantação, administração. São Paulo: LTr, 2000.
FERNANDES, Almesida; SILVA, Ana Karla da. Tecnologia de Prevenção e Primeiros Socorros ao Trabalhador Acidentado. Goiânia/GO: AB Editora, 2007.
KAREN, J.; LIMMER, Daniel; Mistovich, Joseph J. Primeiros Socorros para Estudantes. São Paulo: Editora Manole, 2013.
OLIVEIRA, Celso L.; MINICUCCI, Agostinho. Prática da qualidade da segurança no trabalho: uma experiência brasileira. São Paulo: LTR, 2001.
ROSSETE, Paulo Augusto (Org.).Segurança e Higiene do Trabalho. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.
SILVEIRA, José Marcio da Silva. Primeiros Socorros: Como Agir em Situações de Emergência. São Paulo: SENAC, 2008.
ANDRADE, José Vicente. Turismo: fundamentos e dimensões. São Paulo: Editora Ática, 2004.
BENI, Mário Carlos. Análise estrutural do turismo. 12 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2007.
BARRETO, Margaritta. Turismo, cultura e sociedade. Caxias do Sul: Educs, 2006.
CASTELLI, Geraldo. Hospitalidade na perspectiva da gastronomia e da hotelaria. São Paulo: Saraiva, 2005.
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2012.
BEZERRA, Luciana Pereira; SILVA, Gleucia Carvalho; PINHEIRO, Andréa Nunes. Manipulação segura de alimentos. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009.
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Editora Educs, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009.
ARAÚJO WMC; MONTEBELLO NP; BOTELHO RBA. (Org). Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2007.
BERNADETTE, D. Gombossy de Melo Franco; LADGRAF, Mariza. Microbiologia de Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética. Seleção e preparo de alimentos. 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
CRESPO, Antonio Arno. Matemática Financeira Fácil. 14ª Ed. Atualizada. São Paulo: Editora Saraiva, 2010.
NASCIMENTO, Sebastiao Vieira do. Matemática Comercial e Financeira. São Paulo: Editora Ciência Moderna, 2010.
CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2011.
FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet. São Paulo: Senac SP, 2001.
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
PETRINI, C. Slow Food. São Paulo: Senac, 2009.
SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.
AMON, Denise. Psicologia social da comida. São Paulo: Editora Vozes, 2014.
BARCELOS, Gustavo. O banquete de psique. São Paulo: Editora Vozes, 2017.
CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade. São Paulo: Campus, 2003.
FERNANDES, Armesto Felipe. Comida: uma história. Record, 2004.
FERNANDES, Calota. Viagem Gastronômica através do Brasil. São Paulo (SP): SENAC-SP: Estúdio Sônia Robatto, 2005.
Instituto Americano de Culinária. Chef Profissional: Instituto Americano de Culinária. Senac, 2009.
KOVESI, B. et al. 400 g – Técnicas de Cozinha. Nacional, 2007.
GISSLEN, Wayne. Cozinha profissional. São Paulo: Editora Manole, 2012.
MCGEE, Harold. Comida e cozinha. Ciência e cultura da culinária. 2ª Ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2014.
FARROW, Joanna. Escola de Chefs: técnicas passo a passo para a culinária sem segredos. São Paulo: Editora Manole, 2009.
GISSLEN, Wayne. Panificação e Confeitaria Profissionais. 5ª Ed. São Paulo: Editora Manole, 2011.
HILL, Shawn. Facas e Cortes. Técnicas Para Cortar, Trinchar, Picar e Filetar Legumes, Peixes, Carnes e Frutas. 1ª Ed. São Paulo: PubliFolha, 2009.
ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética. Seleção e preparo de alimentos. 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Editora Educs, 2ª edição. Caxias do Sul, 2009.
AMARANTE, José Oswaldo Albano do. Os segredos do vinho para iniciantes e iniciado. São Paulo: Mescla Editorial, 2018.
COUTO, Cristiana; MARCELINA, Concetta. Sou barista. São Paulo: Senac São Paulo, 2018.
KATZ, Sandor Ellix. A arte da fermentação. São Paulo: Editora Tapioca, 2013.
MARQUES, J. Albano. Manual de Restaurante e Bar. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2002.
SANTOS, José Ivan; SANTANA, José Maria. Comida e vinho: harmonização essencial. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

ALCARDE, André Ricardo. Cachaça: ciência, tecnologia e arte. São Paulo: Editora Blucher, 2017.
CASTELLI, Geraldo. Administração hoteleira. 9. ed. Caxias do Sul: EducS, 2003.
MARTINS, Ana Luiza. História do Café. 1ª Ed. São Paulo: Editora Contexto, 2008.
MORADO, Ronaldo. Larousse da Cerveja: a histórias e as curiosidades de uma das bebidas mais populares do mundo. São Paulo: Editora Alaúde, 2017.
RABACHINO, Roberto; CINGOLANI, Mauro. Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento. EducS. E-book.
RABACHINO, Roberto. Vocabulário do vinho. EducS, 2018
RABACHINO, Roberto. Manual didático para o sommelier internacional: para saber os sabores do vinho. EducS, 2008.
GITMAN, L. J.; MADURA, J. Administração Financeira: Uma abordagem gerencial. São Paulo: Addison Wesley, 2003. Disponível em BVU IFCE.
MEGLIORIN, E. Custos: análise e gestão. 2ª Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. Disponível em: BVU IFCE.
PAYNE-PALACIO, J. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015. Disponível BVU IFCE.
VIERA, E. V.; CÂNDIDO, I. Glossário técnico gastronômico hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: EducS, 2003.
PACHECO, Aristides. Manual de Serviço do Garçom. 9ªEd. São Paulo: Senac SP, 2019.
KUCHER, Débor; REIS, Juliana. Serviço memorável em alimentos e bebidas: um guia para maitres e supervisores de bares e restaurantes. 1ª Ed. São Paulo: Senac/SP, 2019.
CASTELLI, G. Administração hoteleira. 9 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS,2003.
CAVALCANTE, William Quezado de Figueiredo (Org.). Marketing e Gastronomia: estratégias para turismo e hotelaria. Fortaleza: IFCE, 2017.
DAVIES, Carlos Alberto. Cargos em hotelaria. 4. Ed. Caxias do Sul/RS: EducS, 2010.
FRANCO, A. De caçador a gourmet. São Paulo: Senac SP, 2001.
FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: Uma visão gerencial. 1. Ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2017.
ASSIS, Luana de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2012.
BOZATTO, E.A.; Permacultura e as tecnologias de convivência. SP: ÍCONE, 2010.
CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999.
GIL, Antonio Carlos. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. São Paulo: Editora Atlas, 2009.
ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética. Seleção e preparo de alimentos. 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
SALVADOR, A. D. Métodos e técnicas de pesquisa bibliográfica. 7. ed. Porto Alegre: Sulina, 2002
LUKOWER, Ana. Cerimonial e protocolo - 4ª Ed. São Paulo: Contexto, 2012.
MATIAS, Marlene. A Arte de receber em eventos. Barueri: Manole, 2014.
MELO NETO, Francisco Paulo de. Criatividade em eventos. São Paulo: Contexto, 2012.
ANDRADE, Renato Breno. Manual de eventos. 2.ed. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo. 2. ed. ampl. atual. São Paulo: Aleph, 2010.
TENAN, Ilka Paulete Svissero. Eventos. São Paulo (SP) : Aleph, 2002.
VIERA, Elenara Viera de. Recepcionista de eventos: organização e técnicas para eventos. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2002.
ZANELLA, Luis Carlos. Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização. São Paulo (SP): Atlas, 2003.
BOZATTO, E.A.; Permacultura e as tecnologias de convivência. SP: ÍCONE, 2010.
DIAS, Reinaldo. Gestão Ambiental: responsabilidade social e sustentabilidade. 2ª Ed. São Paulo: Atlas, 2011.
PETRINI, C. Slow Food. São Paulo: Senac, 2009.
SPANG, R. L. A Invenção do restaurante. Tradução de Cynthia Cortes e Paulo Soares. Rio de Janeiro: Record, 2003.
MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
POLLAN, Michael. O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
VEIGA, J.E.da. Transgênicos: sementes da discórdia. São Paulo: SENAC, 2007.
PERIN JÚNIOR, Ecio. A Globalização e o Direito do Consumidor: aspectos relevantes sobre a harmonização legislativa dentro dos mercados regionais. Barueri: Manole.
CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008
FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. Libras em Contexto: curso básico. Brasília: MEC/SEESP, 2007.
QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: ArtMed, 2004.
FERREIRA-BRITO, Lucinda. Por uma Gramática da Língua de Sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.
GOLDFELD, Marcia. A Criança Surda: linguagem e cognição numa perspectiva sócio-interacionista. São Paulo: Plexus, 1997.
QUADROS, Ronice M. de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997
LEITÃO, Vanda M. Narrativas silenciosas de caminhos cruzados: história social de surdos no Ceará. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Faculdade de Educação, UFC. 2003. 225 p.
SACKS, Oliver. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.
GONZÁLEZ, F. J; BRACHT, V. Metodologia dos esportes coletivos. Vitória: UFES, Núcleo de educação aberta e a distância, 2012.
NEIRA, M. G. Práticas Corporais: brincadeiras, danças, lutas, esportes e ginásticas. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2014.
MED, Bohumil. Teoria da Música. Brasília, 4ª ed. MusiMed Edições Musicais, 1996.
POZZOLI. Guia Teórico-Prático para ditado musical, parte I e II. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1983.
PINTO, Henrique. Ciranda das 6 cordas: iniciação infantil ao violão. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1985.

SÁVIO, Isaias. Escola moderna do violão: técnica do mecanismo. São Paulo: Ricordi, 1985. v. 1 .
DANTAS, Tais; SANTIAGO, Diana (org.). Ensino coletivo de instrumentos musicais: contribuições da pesquisa científica. Salvador: EDUFBA, 2017.
CRUVINEL, F. Educação Musical e Transformação Social: uma experiência com o ensino coletivo de cordas. Goiânia: Instituto Centro-Brasileiro de Cultura, 2005.
TAVARES, M, Isis. Linguagem da música. Curitiba: Intersaberes, 2013.
BENNETT, Roy. Forma e estrutura na Música. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986
CASTRO Viudez, F. et al. Español en Marcha. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis)
CORTÉS, Maximiano, Guía de usos y costumbres de España, Madrid, Edelsa, 2003.
DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997.
FANJUL, Adrián, (org). Gramática de español paso a paso: con ejercicios. São Paulo: Moderna, 2005.
FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). Expresiones Idiomáticas: valores y usos. São Paulo: Editora Ática. 2004.
<b>CURSO TÉCNICO EM MANUTENÇÃO E SUPORTE EM INFORMÁTICA</b>
LATHAM-KOENIG, Christina; OXENDEN, Clive; SELIGSON, Paul. American English File Starter - Student's Book, Second Edition. Oxford University Press – Elt, 2013.
BYGRAVE, Jonathan. New Total English – Starter - Workbook. England, Pearson, 2012.
SWAN, Michael; WALTER, Catherine. The Cambridge English Course: student's book 1. Cambridge : Cambridge University Press, 1989.
DICIONÁRIO Oxford escolar: para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês português. New York: Oxford University Press, 2009.
EASTWOOD, John. Oxford learner's grammar: grammar builder. New York: Oxford University Press, 2006.
GALLO, Lígia Razera. Inglês instrumental para informática: módulo I. São Paulo: Ícone, 2008.
OXFORD photo dictionary. 16. ed. New York: Oxford University Press, 2007.
AZEREDO, José Carlos de. Gramática Houaiss da língua portuguesa. São Paulo: Publifolha, 2009.
MEDEIROS, João Bosco. Português instrumental: contém técnicas de elaboração de trabalho de conclusão de curso (TCC). 10. ed. São Paulo: Atlas, 2014.
MARTINS, Dileta Silveira. Português instrumental: de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
MURPHY, Raymond; SMALZER, William R. Grammar in use intermediate: reference and practice for students of North American english. 3. ed. New York: Cambridge University Press, 2009.
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto e aplicações: Ensino Médio São Paulo: Ática, 2005. Volume único.
FERNANDES, Valter dos Santos; SILVA, Jorge Daniel; MABELINI, Orlando Donizetti. Matemática para o ensino médio: curso completo. São Paulo: IBEP, 2006.
IEZZI, Gelson; MURAKAMI, Carlos. Fundamentos de matemática elementar, v. 1: conjuntos e funções. 9. ed. São Paulo: Atual, 2013.
SOUZA, J. Lógica para Ciência da Computação e Áreas Afins: uma introdução concisa sobre os fundamentos da lógica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.
COTRIM, Ademar. A. M. B. Instalações Elétricas - 5ª ed. Pearson, 2009. Disponível em BVU IFCE.
GUSSOW, Milton. Eletricidade básica. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.
MENDONÇA, Roberlam Gonçalves de; RODRIG, Ruy Vagner. Eletricidade básica. Curitiba, PR: Livro Técnico, 2010.
MANZANO, André Luiz N. G.; MANZANO, Maria Izabel N. G. Informática básica. 7. ed. São Paulo: Érica, 2007.
ARAUJO, Paulo Sergio. WORD 2013 – Inovação na criação e Edição de documentos. 1º Ed.: Viena. 2013.
BROOKSHEAR, J. Glenn. Ciência da computação: uma visão abrangente. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.
MANZANO, José Augusto Navarro. Estudo Dirigido de Microsoft Excel 2013. Ed. Erica. 2013 .
NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Makron Books, 2005.
CAPRON, H. L. Introdução à Informática. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
PAIXÃO, R. R. Montagem e Manutenção de Computadores – PCs. São Paulo: Érica, 2014. Ed. 1. ISBN: 9788536506654.
MORIMOTO, Carlos Eduardo. Hardware PC: guia de aprendizagem rápida. 3.ed. (s.l.):Book Express, 2004.
TORRES, Gabriel. Hardware: versão revisada e atualizada. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: Nova Terra, 2015. 894p. il. ISBN 8573230878.
SOARES, Luiz Fernando Gomes; LEMOS, Guido; COLCHER, Sérgio. Redes de computadores: das LANs, MANs e WANs às Redes ATM. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.
SOUZA, Linderberg Barros de. Redes de computadores: guia total: tecnologias, aplicações e projetos em ambiente corporativo. São Paulo: Érica, 2009.
TANENBAUM, Andrew S.; WETHERALL, David J. Redes de computadores. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.
MOTA, Suetônio. Introdução a engenharia ambiental. Rio de Janeiro: ABES, 2005.
PACHECO JÚNIOR, Waldemar. Gestão da segurança e higiene do trabalho. São Paulo: Atlas, 2010.
PHILIPPI JR., Arlindo. Saneamento, saúde e ambiente. São Paulo: Manole, 2005.
MALVINO, A. P. Eletrônica – Vols. 1 e 2. Makron Books, 1995.
SEABRA, A. C., Amplificadores Operacionais: teoria e análise. Érica, 1996.
ANDREY, João Michel (coord). Eletrônica Básica: teoria e prática. Rideel, 1999.
MACHADO, André Campos; VENEU, Aroaldo; OLIVEIRA, Fernando de. Linux: comece aqui. Rio de Janeiro: Campus, 2005.

MOTA FILHO, João Eriberto. Descobrimo o Linux. 3. ed. São Paulo: Novatec , 2012.

TANEMBAUM, Andrew S. Sistemas operacionais modernos. 3. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2010.

ALENCASTRO, M. S. C.; ALVES, O. F. Governança, gestão responsável e ética nos negócios. Curitiba: Editora Inter Saberes, 2017. Disponível em BVU IFCE.

CORTELLA, M. S.; BARROS FILHO, C. Ética e vergonha na cara! Campinas: Papyrus 7 Mares, 2014. Disponível em BVU IFCE.

DIAS, R. Sociologia e ética profissional. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. Disponível em BVU IFCE.

GOODRICH, Michael T.; TAMASSIA, Roberto. Introdução à segurança de computadores. Porto Alegre: Bookman, 2013.

SOARES, Luiz Fernando Gomes; LEMOS, Guido; COLCHER, Sérgio. Redes de computadores: das LANs, MANs e WANs às redes ATM. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

TANENBAUM, Andrew S.; WETHERALL, David J. Redes de computadores. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.

TOKHEIM, Roger Fundamentos de Eletrônica Digital - Vol.1: Sistemas Combinacionais, 7ed. Porto Alegre, AMGH, 2013.

TOKHEIM, Roger Fundamentos de Eletrônica Digital - Vol.2: Sistemas Sequenciais, 7 ed. Porto Alegre, AMGH, 2013.

IDOETA, Ivan V. et al. Elementos de eletrônica digital. Érica, 2007.

MORIMOTO, Carlos Eduardo. Hardware PC: guia de aprendizagem rápida. 3.ed. Rio Grande do Sul: Book Express, 2004.

VASCONCELOS, Laércio. Hardware na prática. 4. ed. Rio de Janeiro: Lvc, 2014.

VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 8. ed. Rio de Janeiro:Campus,2011.

FOINA, Paulo Rogerio. Tecnologia de informação: planejamento e gestão. 3.ed.São Paulo: Atlas, 2013.

REIS, Dácio Roberto dos. Gestão da inovação tecnológica. 2. ed. São Paulo: Manole, 2008.

GUEVARA, Arnaldo José de Hoyos; ROSINI, Alessandro Marco (Orgs.). Tecnologias emergentes: organização e educação. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

BURGESS, Mark. Princípios de administração de redes e sistemas. 2.ed. São Paulo: LTC, 2006.

FONTES, Edison Luiz Gonçalves. Segurança da informação: o usuário faz a diferença. São Paulo: Saraiva, 2006.

STALLINGS, William;Criptografia e segurança de redes: princípios e práticas. 4. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2008.

ANDERSON, Al; BENEDETTI, Ryan. Redes de computadores: use a cabeça!. 2. ed. São Paulo: Alta Books, 2010.

COMER, Douglas E. Interligação com redes TCP/IP. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2006.

TANENBAUM, Andrew S.; WETHERALL, David J. Redes de computadores. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2011.

GIL, A. C. Métodos e técnicas da pesquisa social. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

ISKANDAR, J. I. Normas da ABNT: comentadas para trabalhos científicos. 2. ed. Curitiba: Juruá, 2005.

MASIERO, P. C. Ética em Computação. São Paulo: Editora da USP, 2000.

CAPOVILLA, Fernando. C; RAPHAEL, Walkyria. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilingue da Língua de Sinais. 3ª Ed. São Paulo: EDUSP, 2008

FELIPE, Tânia A.; MONTEIRO, Myrna S. Libras em Contexto: curso básico. Brasília: MEC/SEESP, 2007.

QUADROS, Ronice M.; KARNOPP, Lodenir B. Língua de Sinais Brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: ArtMed, 2004.

MED, Bohumil. Teoria da Música. Brasília, 4ª ed. MusiMed Edições Musicais, 1996

POZZOLI. Guia Teórico-Prático para ditado musical, parte I e II. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1983.

PINTO, Henrique. Ciranda das 6 cordas: iniciação infantil ao violão. São Paulo: Ricordi Brasileira, 1985.

GONZÁLEZ, F. J; BRACHT, V. Metodologia dos esportes coletivos. Vitória: UFES, Núcleo de educação aberta e a distância, 2012.

NEIRA, M. G. Práticas Corporais: brincadeiras, danças, lutas, esportes e ginásticas. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2014.

NEIRA, M. G; NUNES, M. L. F. Educação Física, currículo e cultura. São Paulo: Phorte, 2009.

CASTRO Viudez, F. et al. Español en Marcha. Madrid, SGEL, 2006. (4 níveis)

FANJUL, Adrián, (org). Gramática de español paso a paso: con ejercicios. São Paulo: Moderna, 2005.

CORTÉS, Maximiano, Guía de usos y costumbres de España, Madrid, Edelsa, 2003. DICCIONARIO escolar Santillana de la lengua española. Barcelona: Santillana, 1997.

FERNÁNDEZ, Gretel Eres. (Coord.). Expresiones Idiomáticas: valores y usos. São Paulo: Editora Ática. 2004.

**3. Quantidade de material a ser adquirido**

Deverão ser adquiridas 5 (cinco) unidades de cada título listado.

**4. Previsão de data em que deve ser adquirida**

Março de 2021

**5. Indicação do membro da equipe de planejamento e se necessário o responsável pela fiscalização**

Nome	Nome
Beatriz Helena Peixoto Brandão	Jorge Luiz Wattes de Oliveira Júnior
Siape	Siape
1189128	2407842

**Guaramiranga, 13 de outubro de 2020.**

*Beatriz Helena Peixoto Brandão (Docente) 1189128*  
*Jorge Luiz Wattes de Oliveira Júnior (Docente) 2407842*

Documento assinado eletronicamente por **Jorge Luiz Wattes Oliveira Junior, Professor do Ensino Básico, Técnico e**



**Tecnológico**, em 13/10/2020, às 09:58, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Beatriz Helena Peixoto Brandao, Professora do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico**, em 13/10/2020, às 10:25, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **2038949** e o código CRC **960380F9**.