



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
COORDENAÇÃO DE PROCESSOS DE SELEÇÃO E INGRESSO**

**EDITAL DE PROCESSO SELETIVO, CPSI Nº 012 DE 10 DE ABRIL DE 2017**

**PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS**

**Centro de Artes**

**Área: Cerâmica**

**Processo 23110.001869/2017-86**

**Programa:**

1. Breve histórico da cerâmica: da pré-história até a contemporaneidade.
2. O barro como matéria-prima: sua natureza, tipos, mistura e adequação. Diferenças na constituição química, nas texturas e diferenças cromáticas.
3. Características da argila: composição química, terminologias de identificação e preparação da argila. Técnicas do amassado e da sova.
4. Considerações comuns a todos os métodos de conformação. União das partes. Consistência adequada da argila para unir. Métodos de conformação da argila: técnica de rolos, tiras, placas, moldes e combinações.
5. Vocabulário cerâmico. Técnicas de construção. Tipos de peças. Estrutura das peças. Espessura das paredes. Partes encaixadas. Dimensões e formatos.
6. Tratamento da superfície das peças, secagem e queima. Decoração e tratamento da superfície da argila.
7. Secagem das peças cruas. Métodos para secagem das peças cruas e semi-secas. Resistência dos materiais e causas de deformações, rachaduras e quebra.
8. Queima das peças usando métodos tradicionais. Métodos utilizados pelas tribos indígenas brasileiras. Construção e utilização dos fornos tradicionais.
9. Uso de fornos elétricos: etapas da queima de alta e baixa temperatura. Cuidados com a queima das peças cerâmicas. Fornos artesanais e fornos industriais. Classificação dos fornos quanto à temperatura. Cuidados no uso dos fornos.
10. Princípios básicos do trabalho com torno cerâmico. Tipos de tornos cerâmicos. Tornos manuais e tornos elétricos. Tipos de argila utilizados e sua consistência. Formas obtidas pelo uso do torno cerâmico. Dimensão das peças que podem ser fabricadas. Cuidados no uso do torno cerâmico.

**Bibliografia:**

- BACHELARD, Gaston. **A Terra e os Devaneios do Repouso. Ensaio sobre as imagens da intimidade.** Editora Martins Fontes, 2003.
- BACHELARD, Gaston. **A Terra e os Devaneios da Vontade: ensaio sobre a imaginação das forças.** Editora Martins Fontes, 2013.
- BENINI, Mirela. **Cerâmica do Renascimento.** Lisboa: Editorial Presença, 1989.
- BRUGUERA, Jordi. **Manual prático de cerâmica.** Barcelona: Editora Omega, 1986.
- CARUSO, Nino. **Cerâmica Viva.** Barcelona: Omega, 1986.
- CHITI, J. Fernandez. **Curso Prático de Cerâmica,** Tomo I, II, III e IV. Buenos Aires: Ediciones Condorhuasi, 1989.
- CHITI, J. Fernandez. **Dicionário Cerâmico.** Buenos Aires: Ediciones Condorhuasi, 1989.
- CHITI, J. Fernandez. **Diagnóstico de Materiais Cerâmicos.** Buenos Aires: Ediciones Condorhuasi, 1989.
- FRIGOLA, M. **Cerâmica Artística.** Barcelona: Editora Estampa, 2006.
- SIMÕES, Mário Ferreira. **Cerâmica Karajá.** Goiânia: UCG Editora, 1992.

**Centro de Letras e Comunicação**

**Área: Língua Portuguesa e Linguística Aplicada**

**Processo 23110.001770/2017-84**

**Programa:**

1. Explorando o texto – coerência e coesão textuais.

2. Aplicação de estratégias de leitura.
3. Tópicos de gramática de língua portuguesa.
4. O desenvolvimento da competência comunicativa: habilidades orais.
5. Leitura e exploração de textos literários.
6. O desenvolvimento da competência comunicativa: habilidades escritas.
7. Língua portuguesa e aspectos socioculturais e históricos.
8. Leitura e exploração de textos acadêmicos.
9. Explorando o sentido – o léxico da língua portuguesa.
10. As variedades do português brasileiro.

**Bibliografia:**

O candidato deve buscar os itens do programa em bibliografia pertinente, atualizada e utilizada na área do Concurso.

**Centro de Engenharias**

**Área: Geoquímica**

**Processo 23110.002226/2017-50**

**Programa:**

1. Geomorfologia e Geodiversidade.
2. Geodinâmica externa e interna.
3. Soerguimento e subsidência. Morfoesculturas. Influência da estrutura geológica e dos fatores climáticos no modelado do relevo.
4. Limitações e potencialidades da constituição litológica da supra e da infra-estrutura geológica. Análise e interpretação de ambientes geológicos: fenômenos e processos geológicos que dão origem às paisagens, solos, sedimentos, rochas, minerais, águas, fósseis e outros depósitos superficiais.
5. Classificação e análise de bacias sedimentares. Estratigrafia aplicada a rochas cristalinas.
6. Petrografia metamórfica: caracterização e classificação, propriedades texturais, estruturais, físicas, químicas e mecânicas.
7. Petrologia metamórfica: tipos de metamorfismo e sua relação com a deformação.
8. Reações metamórficas: transferência de massa em estado sólido e por solução; influência dos fluidos no metamorfismo e no metassomatismo.
9. Caracterização da evolução metamórfica e deformacional em rochas clásticas, químicas e ígneas. Geotermometria e geobarometria.
10. Geoquímica.

**Bibliografia:**

O candidato deve buscar os itens do programa em bibliografia pertinente, atualizada e utilizada na área do Concurso.

**Centro de Engenharias**

**Área: Petrologia**

**Processo 23110.002227/2017-02**

**Programa:**

1. Cristalografia.
2. Mineralogia.
3. Variação na estrutura e na composição dos cristais.
4. Cristalografia óptica. Polarização da luz. Refração e birrefringência.
5. Medir de Ângulos utilizando a combinação platina e retículos da ocular.
6. Petrologia Sedimentar.
7. Petrologia sedimentar: processos e produtos de sedimentação, diagênese e compactação.
8. Estruturas sedimentares primárias e diagenéticas.
9. Ambientes de sedimentação: estudo dos ambientes de sedimentação e fácies resultantes. Sistemas deposicionais, tratos de sistemas, parasequências, padrões de empilhamento, hierarquização.
10. Estratigrafia.

**Centro de Engenharias**

**Área: Ciências Exatas e da Terra ou Engenharias**

**Processo 23110.001768/2017-13**

**Programa:**

1. Rocha Reservatório: principais propriedades dos reservatórios. Rochas-reservatório siliciclásticas e carbonáticas. Diagenese *versus* qualidade de reservatório. Heterogeneidades de reservatório.
2. Cálculo e classificação de reservas.
3. Mecanismos naturais de produção.
4. Origem, classificação e potencial petrolífero de bacias sedimentares brasileiras.
5. Análise integrada de dados geológicos clássicos, geoquímicos, geofísicos e de perfilagem de poços para a exploração de óleo e gás.
6. Análise estratigráfica: estratigrafia de sequências, sismoestratigrafia, bioestratigrafia e mapas estratigráficos;
7. Potencial geológico das bacias de margem leste e bacias da margem equatorial para acumulação de hidrocarbonetos.
8. Perfis de raio gama, potencial espontâneo e sua interpretação na geologia do petróleo;
9. Perfis de Resistividade e interpretação na geologia do petróleo.
10. Perfis de Porosidade e interpretação na geologia do petróleo.

**Bibliografia:**

- BASSIOUNI, Z. 1994. Theory, Measurement, and Interpretations of Well Logs. SPE textbook series, vol. 4. 372p.
- CONSENTINO, L. 2001. Integrated Reservoir Studies. IFP Publications. 310 p.
- DEMAISON, G.; MURRIS, R.J. (eds) 1984. Petroleum Geochemistry and Basin Evaluation. AAPG Memoir 35, 426pp. 35, 426pp.
- GLUYAS, J.; SWARBRICK, RICHARD. 2004. Petroleum Geoscience. Blakwell Publish. 349 p.
- MIALL, A. D. 1999. Principles of sedimentary basin analysis. Springer Verlag, Berlin, 616 p.
- MILANI, E. J. 2007. Cartas Estratigráficas das Bacias Sedimentares Brasileiras. Boletim Técnico da Produção de Petróleo da PETROBRAS. Vol. 2, N°1. 571 p.
- MORTON-THOMPSON, D.; WOODS, A. M. 1997. Development Geology – Reference Manual. AAPG Methods In Exploration Series, N°10. 511p.
- ROSA, A. J.; CARVALHO, R. S.; XAVIER, J. A. D. 2006. Engenharia de Reservatórios de Petróleo, Ed. Interciência, Rio de Janeiro. 808 p.

**Centro de Engenharias**

**Área: Geociências**

**Processo 23110.009502/2016-20**

**Programa:**

1. Projeções Cartográficas.
2. Sistemas Geodésicos de Referência.
3. Levantamentos Topográficos e Geodésicos.
4. Fotogrametria: aerotriangulação.
5. Posicionamento por Satélites Artificiais.
6. Geometria do Elipsoide de Revolução.
7. Instrumentação Topográfica e Geodésica.
8. Georreferenciamento de Imóveis Rurais.
9. Fundamentos de Geodesia Física.
10. Ajustamento de Observações Geodésicas.

**Bibliografia:**

O candidato deve buscar os itens do programa em bibliografia pertinente, atualizada e utilizada na área do Concurso.

**Faculdade de Administração e Turismo****Área: Hospitalidade, Lazer e Turismo****Processo 23110.001805/2017-85****Programa:**

1. Viagens e Turismo.
2. Lazer e Turismo.
3. Gastronomia e Turismo.
4. Eventos e Turismo.
5. Hospitalidade e Turismo.
6. Gestão de Meios de Hospedagem.
7. Gestão de Destinos Turísticos.
8. Patrimônio e Turismo.
9. Cultura e Turismo.
10. Elaboração de Roteiros Turísticos.

**Bibliografia:**

O candidato deve buscar os itens do programa em bibliografia pertinente, atualizada e utilizada na área do Concurso.

**Faculdade de Administração e Turismo****Área: Administração Pública e de Empresas, Ciências Contábeis ou Turismo.****Processo 23110.001820/2017-23****Programa:**

1. Finanças Públicas.
2. Orçamento Público.
3. Contabilidade Pública.
4. Comércio Exterior.
5. Economia Brasileira.
6. Desenvolvimento Regional.
7. Teoria Econômica.
8. Formação do Estado Brasileiro.
9. Controladoria no Setor Público.
10. Economia Internacional.

**Bibliografia:**

O candidato deve buscar os itens do programa em bibliografia pertinente, atualizada e utilizada na área do Concurso.

**Faculdade de Direito****Área: Direito Civil****Processo 23110.001090/2017-61****Programa:**

1. Direitos Reais. Noção e caracteres. Distinção entre direitos reais e direitos obrigacionais.
2. Posse. Conceito. Natureza. Teorias sobre a posse. Propriedade e posse. Generalidades e distinções.
3. Elementos da posse. Detenção. Classificação da posse. Caráter da posse. Aquisição e perda da posse. Efeitos da posse. Proteção possessória: interditos possessórios. Ações. Exceção de domínio.
4. Propriedade. Generalidades. Restrições legais ao direito de propriedade e relações de vizinhança. Uso nocivo de propriedade. Árvores limítrofes e passagem forçada. Águas. Limites entre prédios. Direito de construir. Direito de tapagem.
5. Direitos reais sobre coisas alheias. Noções gerais. Enfitese. Usufruto. Uso. Habitação. Rendas constituídas sobre imóveis. Servidões. Penhor. Anticrese. Hipoteca.
6. Direito de Família. Conceito e conteúdo. Evolução da família. Família e entidade familiar. Parentesco.

7. Casamento. Conceito. Evolução. Os diversos tipos de casamento e seus efeitos. Condições necessárias à validade do casamento. Impedimentos. Dissolução. A união estável. Sua caracterização, efeitos, dissolução. Direitos e deveres dos conviventes. O regramento constitucional.
8. Filiação. Reconhecimento dos filhos e suas espécies. A investigação de paternidade
9. Direito sucessório. Sucessão e herança. Abertura da sucessão. Capacidade sucessória.
10. Sucessão legítima. Vocações hereditárias e representação. Sucessão testamentária. Evolução. Liberdade de testar. Testamentos ordinários, especiais e codicilos. Capacidade testamentária. Interpretação das disposições testamentárias.

#### **Bibliografia:**

O candidato deve buscar os itens do programa em bibliografia pertinente, atualizada e utilizada na área do Concurso.

#### **Faculdade de Nutrição**

##### **Área: Nutrição**

##### **Processo 23110.001749/2017-89**

##### **Programa:**

1. Fisiopatologia e Dietoterapia do Diabetes Mellitus.
2. Fisiopatologia e Dietoterapia da Obesidade.
3. Recomendações nutricionais – DRIS.
4. Características nutricionais da dieta do idoso.
5. Características nutricionais da dieta do atleta.
6. Avaliação nutricional de adultos e idosos.
7. Avaliação nutricional de crianças e adolescentes.
8. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.
9. Sistema Único de Saúde do Brasil.
10. Tipos de estudos epidemiológicos.

#### **Bibliografia:**

Cuppari L. Nutrição: **Nutrição Clínica no Adulto**. 3ª ed. Ed. Manole, 2014, 578p.

Sobotka, L. **Bases da Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Ed: Rubio, 3ª ed. 2008

Shills ME. **Nutrição Moderna na Saúde e na doença**. Ed. Manole. 10ª ed, 2009, 2222p.

BRASIL, **Ministério da Saúde**. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. 2008, 61 p.

BRASIL, **Ministério da Saúde**. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. 2011, 71 p.

BRASIL, **Ministério da Saúde**. Saúde da Criança:acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. 2002, 59 p.

Rossi, Luciana. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. Organizadoras: Luciana Rossi, Lúcia Caruso, Andrea Polo Galante. São Paulo: Roca-Centro Universitário São Camilo, 2008. 420p.

Priore, Silvia. **Nutrição e saúde na adolescência**. Organizadoras: Silvia Eloiza Priore, Renata Maria Souza Oliveira, Eliane Rodrigues de Faria, Sylvia do Carmo Franceschini, Patrícia Feliciano Pereira. – Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010. 460p.

WHO.**Physical Status: the use and interpretation of anthropometry** - Report of a WHO Expert Committee (WHO Technical Report Series, 854). Geneva 1995.

ROSSI, Luciana; CARUSO, Lúcia; GALANTE, Andrea Polo. **Avaliação nutricional**. Novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009, 422 p.

BRASIL, Ministério da Saúde. Tabwin 3.5. 2008 [cited 02-06-2008]; available from: <http://www.datasus.gov.br/tabwin/tabwin.pdf>

WHO, World, Health, Organization. WHO Anthro (version 2.02) and macros. 2008 [cited 02-06-2008]; available from: <http://www.who.int/childgrowth/software/en/>

BONITA Ruth; BEAGLEHOLE Robert; KJELLSTRÖM Tord. **Epidemiologia Básica**. 2. ed. atual. São Paulo: Santos, 2010. 213 p.

ROUQUAYROL, Maria Zelia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. **Epidemiologia & saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2006. 708 p.

MEDRONHO, Roberto de Andrede (Ed.). **Epidemiologia**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 685 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Atenção à Saúde**. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.

AGUIAR, Z. N. **SUS: Sistema Único de Saúde** – antecedentes, percurso, perspectivas e desafios. São Paulo: Martinari, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. **Sistema Único de Saúde (SUS): princípios e conquistas**. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.

BRASIL. **Constituição Federal 1988**, artigos 196 aos 200.

BRASIL. Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990.

BRASIL. Lei 8.142 de 28 de dezembro de 1990.

#### Sites:

Associação Americana de Diabetes - [www.diabetes.org](http://www.diabetes.org)

Associação Brasileira para O estudo da Obesidade e da síndrome metabólica - [www.abeso.org.br](http://www.abeso.org.br)

Institute of Medicine - Dietary Reference Intakes (DRI) and Recommended Dietary Allowances (RDA) - [www.iom.edu](http://www.iom.edu)

Ministério da Saúde Brasil - [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

Organização Mundial da Saúde - [www.who.org](http://www.who.org)

Organização Pan-americana da Saúde - [www.opas.org.br](http://www.opas.org.br) ou [www.paho.org](http://www.paho.org)

Sociedade Brasileira de Diabetes - [www.diabetes.org.br](http://www.diabetes.org.br)

Sociedade Brasileira de Pediatria - [www.sbp.com.br](http://www.sbp.com.br)

[http://www.projetodiretrizes.org.br/volume\\_9.php](http://www.projetodiretrizes.org.br/volume_9.php)

#### Faculdade de Nutrição

Área: **Gastronomia**.

Processo **23110.001751/2017-58**

#### Programa:

1. Cozinha das Américas.
2. Atendimento ao cliente.
3. Organização de eventos.
4. Serviços de Salão.
5. Cozinha Vegetariana.
6. Gastronomia Funcional.
7. Tendências em Gastronomia.
8. Comida e identidade.
9. História da Alimentação.
10. Alimentação e Cultura.

#### Bibliografia:

BARRETT, C. O Livro De Comida Mexicana. São Paulo: Manole, 1998 - 120 pág.

CURVO, J. **A Alquimia dos Sabores - A Culinária Funcional** Ed. Rocco, São Paulo

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.  
 FREEDMAN, Paul (Org.). **A história do sabor**. São Paulo: SENAC, 2009.  
 LAROUSSE. Larousse Da Cozinha Do Mundo – Américas. São Paulo: Larousse Do Brasil, 2005 - 143 pág.  
 MARQUES, J. Albano. **Manual de Restaurante e Bar**. Rio de Janeiro: Thex, 2002.  
 PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual de Serviços do Garçom**. São Paulo: SENAC, 2007.  
 MACEDO, Maria Leonor de. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 1998.  
 MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.  
 SENAC. **Serviços no Bar**. São Paulo: SENAC, 2005.  
 VALENZI, M. **Receitas Para Vegetarianos**. Ed.Marco Zero São Paulo.

#### **Instituto de Biologia**

**Área: Farmacologia**

**Processo 23110.002474/2017-09**

##### **Programa:**

1. Princípios gerais de Farmacocinética
2. Princípios gerais de Farmacodinâmica
3. Fármacos diuréticos
4. Fármacos anti-inflamatórios não esteroidais (AINES) e esteroidais
5. Fármacos hipnóticos/sedativos
6. Fármacos opióides
7. Farmacologia do sistema nervoso autônomo
8. Fármacos anti-helmínticos
9. Fármacos anti-hipertensivos
10. Farmacologia dos antibacterianos

#### **Instituto de Ciências Humanas**

**Área: História**

**Processo 23110.002471/2017-67**

##### **Programa:**

1. A Revolução Industrial e as transformações na economia mundial.
2. A Revolução Francesa e a ascensão de Napoleão Bonaparte.
3. As revoluções na Europa do século XIX.
4. O Imperialismo e o continente africano.
5. A Revolução Russa de 1917 e o socialismo no século XX.
6. As duas grandes guerras mundiais do século XX.
7. A escravidão no Brasil colonial.
8. As transformações políticas e sociais no Brasil nas últimas décadas do século XIX.
9. A Revolução de 1930 e a classe trabalhadora.
10. As agitações sociais e políticas e o golpe civil-militar de 1964.

##### **Bibliografia:**

O candidato deve buscar os itens do programa em bibliografia pertinente, atualizada e utilizada na área do Concurso.

#### **Instituto de Ciências Humanas**

**Área: Geografia Física**

**Processo 23110.002201/2017-56**

##### **Programa:**

1. Evolução dos modelos de circulação geral da atmosfera.
2. Dimensão espacial dos elementos do clima: Temperatura, Umidade e Pressão do ar.
3. Noções de escala dos fenômenos climáticos.
4. Visualização e consulta de dados geográficos em SIG.
5. Funções de manipulação e cruzamentos de dados vetoriais em SIG.

6. Funções para análise de dados geográficos matriciais em SIG.
7. Conceitos e divisões da cartografia.
8. Escalas.
9. Sistemas de coordenadas: geográficas e UTM.
10. Projeções cartográficas

**Bibliografia:**

- AYOADE, J. O. **Introdução à Climatologia para os Trópicos**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1988.
- BURROUGH, P.A., McDONNELL, R.A. **Principles of Geographical Information Systems**. Oxford University Press. New York, 1998. 333p.
- CAVALCANTI, Iracema F. A.; FERREIRA, Nelson J.; DIAS, Maria Assunção F.; JUSTI, Maria Gertrudes A. **Tempo e clima no Brasil**. São Paulo: Oficina de Textos, 2009.
- CONCEIÇÃO, C. L. da. & SOUZA, J. L. S. **Noções básicas de coordenadas geográficas e cartografia**. Porto Alegre: metrópole Indústria gráfica, 2000.
- DUARTE, P. A. **Fundamentos de cartografia**. 3.ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.
- FITZ, P. R. **Cartografia Básica**. São Paulo: Oficina de Textos, 2008.
- JOLY, F. A **Cartografia**. Campinas: Papyrus, 1990.
- LONGLEY, P. A.; GOODCHILD, M. F.; MAGUIRE, D. J.; RHIND, D. R. **Geographic Information Systems and Science**. USA: John Wiley & Sons, 2003.
- MENDONÇA, F.; DANNI-OLIVEIRA, I. M. **Climatologia: noções básicas e climas do Brasil**. Oficina de Textos, São Paulo, 2007.
- NIMER, Edmon. **Climatologia do Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 1979.
- OLIVERA, C. de. **Curso de cartografia moderna**. Rio de Janeiro: IBGE, 1988.
- STRAHLER, A. N.; STRAHLER, A. **Geografia Física**. Barcelona: Omega, 2000.

**Instituto de Física e Matemática**

**Área: Matemática Pura e Aplicada**

**Processo 23110.001999/2017-16**

**Programa:**

1. Funções de uma variável.
2. Limites de funções de uma variável.
3. Continuidade de funções de uma variável.
4. Derivação de funções de uma variável.
5. Integração de função de uma variável.
6. Equação da reta e do plano.
7. Distâncias no plano e no espaço.
8. Cônicas.
9. Espaços vetoriais de dimensão finita.
10. Sequências e séries numéricas.

**Bibliografia:**

O candidato deve buscar os itens do programa em bibliografia pertinente, atualizada e utilizada na área do Concurso.