



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
COORDENAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO DE CONCURSOS

EDITAL DE PROCESSO SELETIVO, COODEC Nº 022 DE 01 DE AGOSTO DE 2017

PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

Centro de Artes

Área: Processos Artístico-Pedagógicos em Dança

Processo 23110.005439/2017-33

Programa:

- 1- Dança e estágio curricular na escola.
- 2- Ensino contemporâneo de dança na educação básica.
- 3- A Dança Educativa Moderna de Rudolf Laban e suas diferentes possibilidades no ensino de dança hoje.
- 4- Recepção, mediação e pedagogia do espectador.
- 5- Prática pedagógica em dança em ambientes de ensino formal e não formal.
- 6- Inclusão e diversidade no ensino de dança.
- 7- Dança e tecnologia nos processos artístico-pedagógicos.
- 8- Ensino e aprendizagem da dança na maturidade.
- 9- Processos de criação e composição em dança em contextos educacionais.
- 10- Pesquisa em Dança e Educação na contemporaneidade.

Bibliografia:

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

Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Processo 23110.005519/2017-99

Programa:

- 1- Análises físico-químicas de alimentos.
- 2- Enologia conectiva à alimentação.
- 3- Embalagens para alimentos.
- 4- Tecnologia de bebidas.
- 5- Métodos de conservação de alimentos.
- 6- Tecnologia de frutas e hortaliças.
- 7- Tecnologia de doces.
- 8- Tecnologia de vinhos.
- 9- Logística e mercado de produtos alimentícios.
- 10- Tecnologia dos processos fermentativos aplicados a alimentos.

Bibliografia:

BARRUFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. V3. São Paulo: Atheneu, 1998. 317p.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Campinas: UNICAMP, 2003. 207p.

CURVO, JOÃO. **A alquimia dos sabores: a culinária funcional**. Rio de Janeiro: Rocco, 2006. 155 p.

EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2007. 450 p.

FILGUEIRAS, H. A. C.; CARDOSO, M. P.; LOPEZ, R. L. T. **Fabricação de Geléias**. Belo Horizonte: CETEC, 1985. 42 p. (Manual Técnico. Serie Alimentos, 4).

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2012. 511 p.

JÚNIOR, A. B., MOTTA LODY, R. G. DA, MAGALHÃES, M. O. **A doçaria tradicional de Pelotas**. Pelotas: Senac, 2003.

MERLO, Edgard Monforte. **Administração de varejo com foco em casos brasileiros**. Rio de Janeiro LTC 2011.

SENDIN, Paulo Varela. **Agroindústria Tecnologia e Competitividade**. Londrina: IAPAR, 1993. 15 p.

VENTURINI FILHO, W.G. **Tecnologia de Bebidas: Matéria Prima, Processamento, BPF/APPCC, Legislação e Mercado**. São Paulo: Edgar Blucher, 2005.

Centro de Integração do Mercosul

Área: Relações Internacionais

Processo 23110.005695/2017-21

Programa:

- 1- História das Relações Internacionais: evolução do sistema internacional.
- 2- Teorias das Relações Internacionais: debate interparadigmático.
- 3- Globalização e Integração Regional.
- 4- Conflitos Internacionais, Novas Guerras e Segurança Humana.
- 5- Instituições e Organizações Internacionais.
- 6- Economia Política Internacional: teoria e método.
- 7- Metodologia aplicada às Relações Internacionais.
- 8- Análise de Conjuntura Internacional: métodos e abordagens.
- 9- Relações Internacionais da América Latina.
- 10- Política Externa Brasileira: rupturas e continuidades.

Bibliografia:

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

Faculdade de Medicina

Área: Terapia Ocupacional

Processo 23110.005885/2017-48

Programa:

- 1- Terapia Ocupacional e inclusão escolar
- 2- Fundamentos da Terapia Ocupacional na educação.
- 3- A Terapia Ocupacional e a tecnologia assistiva potencializando a participação na educação.
- 4- Terapia Ocupacional e ações baseadas nas leis e diretrizes da educação nacional.
- 5- Produção de práticas educativas em espaços não formais de educação
- 6- Atendimento educacional especializado (AEE): interfaces da multidisciplinaridade
- 7- Formação docente do Terapeuta Ocupacional
- 8- Acesso às tecnologias de informação e comunicação em educação
- 9- Acessibilidade em espaços formais de educação: a intervenção por meio da Terapia Ocupacional
- 10- Terapia ocupacional no processo de acesso e permanência da pessoa com deficiência no ensino superior.

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 23110.006061/2017-95

Programa:

- 1- Estrutura e caracterização administrativa de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- 2- Planejamento e estrutura física da UAN.
- 3- Equipamentos, ergonomia e segurança no trabalho aplicados a UAN.
- 4- Controle higiênico-sanitário em UAN.
- 5- Recursos humanos em UAN.

- 6- Planejamento de cardápios para UAN.
- 7- Custos, controle de estoque e orçamentos para UAN.
- 8- Legislação da profissão de nutricionista.
- 9- Ética e o exercício da profissão.
- 10- Aspectos nutricionais no exercício físico.

Bibliografia:

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

Faculdade de Nutrição**Área: Gastronomia****Processo 23110.006383/2017-34****Programa:**

1. Gestão de Custos e Formação de Preços;
2. Gestão de Recursos Humanos;
3. Empreendedorismos e Desenvolvimento de Negócios;
4. Gestão de Marketing em ambientes de Gastronomia;
5. Desenvolvimento de Produtos e Food Design;
6. Estratégias de Sustentabilidade em ambientes de Gastronomia;
7. Gestão de Alimentos e Bebidas;
8. Controle e Organização de Estoques;
9. Turismo e Gastronomia: Estratégias e Desafios para o Desenvolvimento da Região Sul do Rio Grande do Sul;
10. Cadeias Agroalimentares Curtas de Comercialização: Estruturas e Características;

Bibliografia:

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

Faculdade de Veterinária**Área: Clínica Veterinária****Processo 23110.005438/2017-99****Programa:**

- 1- Afecções do Sistema digestório.
- 2- Afecções das glândulas anexas.
- 3- Afecções do Sistema Cardiovascular.
- 4- Afecções do sistema respiratório.
- 5- Afecções do sistema urinário.
- 6- Afecções do sistema reprodutivo.
- 7- Afecções da pele.
- 8- Afecções oftalmológicas.
- 9- Afecções neurológicas.
- 10- Afecções oftálmicas.

Bibliografia:

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

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.

Bibliografia:

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

Instituto de Ciências Humanas**Área: Teoria Econômica****Processo 23110.005440/2017-68****Programa:**

- 1- Modelo IS-LM.
- 2- Oferta Agregada e Demanda Agregada.
- 3- Modelo de Crescimento de Solow.
- 4- Economia Monetária.
- 5- Economia do Setor Público.
- 6- Teoria do Consumidor.
- 7- Teoria da Firma.
- 8- Estruturas de Mercado.
- 9- Teoria dos Jogos.
- 10- Equilíbrio Geral e Parcial.

Bibliografia:

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