



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

EDITAL Nº 62, 04 DE JULHO 2017
CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA PROFESSOR DO
MAGISTÉRIO SUPERIOR

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

CAMPUS I - JOÃO PESSOA
DEPARTAMENTO DE LETRAS ESTRANGEIRAS MODERNAS
Área: Literaturas de Língua Inglesa
Conteúdo: 1. US Literature: from the Colonial Era to the Romantic Period. 2. English Romantic poetry: social, historical and literacy contexts. 3. Victorian Fiction: cultural and ideological context and content. 4. Shakespearean studies: history, theory and criticism. 5. Shakespeare's plays: forms, themes, symbols. 6. Afro-American voices in modern and contemporary US Literature. 7. Contemporary short stories in English: theories, strategies and aesthetic significance. 8. Postcolonial studies: tenets, themes and implications for the revision of literatures in English. 9. Modern and Post-Modern Drama in English. 10. A poetics of modernism in literature: aesthetic and political implications. 11. Postmodern literature: aesthetic tendencies. 12. Gender studies and the emergence of narrative voices in 20th and 21st century Literatures in English.
DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA
Área: Psicologia do Trabalho
Conteúdo: Aguardando informações do Departamento.
Área: Avaliação Psicológica e Psicodiagnóstico
Conteúdo: Aguardando informações do Departamento.
DEPARTAMENTO DE PROMOÇÃO DA SAÚDE
Área: Pneumologia
Conteúdo: 01. asma Brônquica; 02. Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC); 03. Derrames Pleurais; 04. Pneumonia; 05. Supurações Broncopulmonares: abscesso pulmonar e bronquiesctasias; 06. Função Pulmonar: Espirometria; 07. Câncer de Pulmão;

08. Tuberculose;
09. Micoses Pulmonares;
10. Sarcoidose.

DEPARTAMENTO DE HABILITAÇÕES PEDAGÓGICAS

Área: Gestão Educacional

Conteúdo:

1. As dimensões, atribuições e competências da gestão escolar.
2. A organização da educação escolar no Brasil na perspectiva da gestão democrática: da Constituição de 1988 aos dias atuais.
3. O planejamento como prática de gestão educacional.
4. A gestão escolar democrática: definições, princípios e mecanismos de implementação, acompanhamento e avaliação.
5. A gestão democrática e a organização do trabalho pedagógico na escola.
6. A política educacional e o financiamento da educação básica no Brasil.
7. Os órgãos colegiados na escola e nas instâncias governamentais e a participação no processo de organização escolar
8. Democratização da educação básica no Brasil: inclusão, acesso e permanência.
9. Planejamento participativo, projeto político-pedagógico e gestão democrática.
10. A participação da família e da comunidade na gestão escolar

Área: Política Educacional

Conteúdo:

1. Organização da educação básica brasileira: política de municipalização.
2. Políticas Públicas de acesso e permanência na Educação Básica.
3. Políticas de avaliação institucional em tempos de neoliberalismo.
4. Gestão Democrática na educação básica: princípios e tendências.
5. A reforma do ensino médio no contexto de mudanças estruturais do mundo do trabalho.
6. Financiamento da educação básica em tempos de ajuste neoliberal.
7. A valorização do magistério e Piso Salarial Profissional Nacional: embates e tendências.
8. Formação de professores para a Educação Escolar Básica na atualidade.
9. Controle sobre o trabalho docente: produtivismo, ideologias e liberdade.
10. O Plano Nacional de Educação em vigor: metas e efetividade.

Área: Educação Especial

Conteúdo:

1. A Educação Especial no contexto geral da educação.
2. Políticas públicas para educação especial: análise sobre discurso e práticas inclusivas.
3. A escolarização das pessoas com deficiência: da segregação à inclusão.
4. O atendimento especializado, a Educação Especial e as peculiaridades das pessoas com deficiência.
5. Acessibilidade como fator de inclusão, acesso e permanência do estudante com deficiência.
6. A Educação Especial em tempos de inclusão: necessidades e desafios.
7. O público alvo da educação especial: aspectos gerais e específicos

8. Pesquisa e produção de conhecimento em Educação Especial.
9. A formação de Professores/Pesquisadores em Educação Especial.
10. Aspectos metodológicos das adequações curriculares em sala de aula.

DEPARTAMENTO DE ODONTOLOGIA RESTAURADORA

Área: Odontologia – Área de Oclusão, Prótese, Disfunção Temporomandibular e Dor Orofacial.

Conteúdo:

1. Fundamentos básicos de Oclusão e relações maxilo-mandibulares estáticas e dinâmicas no plano de tratamento oclusal.
2. Uso dos articuladores em Reabilitação Oral.
3. Ajuste Oclusal por desgaste ou acréscimo seletivo.
4. Fatores contribuintes da Etiologia das Disfunções Temporomandibulares (DTM).
5. Bruxismo do sono e em vigília: diagnóstico e tratamento.
6. Exame e diagnóstico diferencial da Dor Orofacial e Disfunções Temporomandibulares (DTM) .
7. DTM Musculares: diagnóstico e tratamento.
8. DTM Articulares: diagnóstico e tratamento.
9. Introdução à Dor Orofacial.
10. Cefaléias primárias.
11. Placas ou Dispositivos Oclusais.
12. Planejamento integrado em Prótese Odontológica.
13. Reabilitação protética de dentes tratados endodonticamente.
14. Delineamento e Biomecânica em Prótese Parcial Removível.
15. Componentes das Próteses Parciais Removíveis.
16. Moldagem anatômica e funcional em Prótese Total e Parcial Removível.
17. Relações maxilo-mandibulares em Prótese Total e Parcial Removível.

Referências:

1. CARREIRO, A.F.P; BATISTA, A.U.D. **Prótese Parcial Removível Contemporânea** – 1ª ed. São Paulo: Santos, 2013. 361 p.
2. DE LEEUW, R. **Dor Orofacial: Guia de Avaliação, Diagnóstico e Tratamento** –4ª Ed. Quintessence, 2009, 315 p.
3. MENDES, W. B.; MIYASHITA, E.; OLIVEIRA G. G. - **Reabilitação oral: previsibilidade e longevidade**. Nova Odessa: Napoleão, 2011. 767 p.
4. OKESON, J. P. **Tratamento das Desordens Temporomandibulares e Oclusão**. 7ª ed., Rio de Janeiro:Elsevier, 2008. 512 p.
5. OKESON, J.P. **Dores bucofaciais de Bell: tratamento clínico da dor bucofacial**. 6ª ed., Quintessence, 2006. 567 p.
6. PEGORARO, L.F. et al. **Prótese Fixa: Bases para o Planejamento em Reabilitação Oral**, 2.ed. São Paulo : Artes Médicas, 2013. 488 p.
7. TELLES, D. **Prótese Total: Convencional e sobre implantes**. 1ª ed., São Paulo: Editora Santos, 2009. 508 p.
- VOLPATO, C.A.M et al. **Próteses Odontológicas: Uma Visão Contemporânea Fundamentos e Procedimentos** – 2ª Reimp. São Paulo: Santos, 2017. 482 p

DEPARTAMENTO DE COMPUTAÇÃO CIENTÍFICA

Área: Teoria da Computação e Algoritmos
--

Conteúdo:

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Linguagens Formais e Hierarquia de Chomsky.2. Linguagens Regulares, Expressões Regulares e Autômatos Finitos.3. Autômatos de Pilha e Linguagens Livres de Contexto.4. Computabilidade, Decidibilidade e Máquinas de Turing.5. Complexidade computacional e problemas NP-completos.6. Análise de Algoritmos, Notação Assintótica e Relações de Recorrência.7. Técnicas de Projeto de Algoritmos: Indução, Divisão e Conquista, Métodos Gulosos e Programação Dinâmica.8. Algoritmos Fundamentais para Ordenação: Projeto, Análise e Limite Inferior para Ordenação com Comparações.9. Algoritmos para Problemas em Grafos: Percurso em Largura e Profundidade, Árvores Geradoras de Custo Mínimo e Caminhos Mínimos.10. Meta-heurísticas em Otimização Combinatória: Algoritmos Genéticos, Otimização por Nuvem de Partículas (PSO), GRASP, Busca Tabu e Busca Local Iterada (ILS). |
|--|

Referências:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• SIPSER, Michael : Introduction to the Theory of Computation. Brooks/Cole Pub Co, 1a Edição, 1996; 2a Edição 2005 (Livro Texto)• LEWIS, H., PAPADIMITRIOU, C.: Elements of the Theory of Computation. Prentice Hall. 2a Edição. 1997.• T.H. Cormen, C.E. Leiserson, R.L. Rivest, C. Stein, Introduction to Algorithms, 3rd edition, MIT Press, 2009• Jon Kleinberg, Éva Tardos, Algorithm Design, Addison-Wesley, 2005.• El-Ghazali Talbi, Metaheuristics: From Design to Implementation, Wiley, 2009.• Veysel Gazi, Kevin M. Passino, Swarm Stability and Optimization, Springer, 2011. |
|--|

CAMPUS II

DEPARTAMENTO DE SOLOS E ENGENHARIA RURAL

Área: Hidráulica Agrícola e Hidrologia

Conteúdo:

PONTOS DO CONCURSO:

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Bombas, dimensionamento e instalações de bombeamento;2. Hidrometria – Rios, canais, poços artesianos, poços rasos, medição direta e estimativa de vazões;3. Condutos livres;4. Condutos Forçados;5. Princípios fundamentais da hidrostática e hidrodinâmica, teoria de Bernoulli;6. Movimentos variados em canais;7. Captação de águas subterrâneas, aquíferos, poços rasos e poços artesianos;8. Bacia hidrográfica, Precipitação, Infiltração, Armazenamento e Escoamento da |
|--|

água no solo, Evaporação e Evapotranspiração. Regimes dos cursos d'água e previsão de enchentes;

9. Barragem de terra e barragem subterrânea;

10. Arcabouço Legal e Institucional dos Recursos Hídricos.

CAMPUS III

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS

Área: Economia

Conteúdo:

1. Teoria do Consumidor
2. Teoria da Firma
3. Custos de produção
4. Estruturas de Mercado em Concorrência Imperfeita
5. O Mercado e a eficiência paretiana
6. Modelo IS-LM para Economia Fechada
7. Modelo Mundell-Fleming
8. Políticas Fiscal e Monetária
9. O modelo primário-exportador na Economia Brasileira
10. Crescimento x Desenvolvimento: o setor agropecuário no Brasil.
11. Teoria de seleção de portfólio e modelo de Markowitz.
12. Modelos de Precificação de Ativos: CAPM e APT.

DEPARTAMENTO DE GESTÃO E TECNOLOGIA AGROINDUSTRIAL

Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Conteúdo:

1. Tecnologia de processamento de alimentos
 1. Princípios de conservação de alimentos (calor, frio, aditivos, radiação, redução de umidade, controle de microrganismos)
 2. Tecnologias emergentes de processamento de alimentos
2. Aplicação da tecnologia de alimentos no aproveitamento dos subprodutos de origem animal e vegetal
3. Microrganismos nos alimentos
4. Alimentos funcionais/nutracêuticos
5. Métodos de análises de alimentos
6. Embalagens para alimentos
7. Métodos de análise sensorial
8. Tecnologia de produtos de origem vegetal (frutas, hortaliças, cereais) e alimentos minimamente processados
9. Tecnologia de produtos de origem animal

10. Qualidade de matérias primas

Referências:

ALDRIGUE, M. L. et. al. **Aspectos da ciência e tecnologia de alimentos**. João Pessoa. Editora UFPB. V. 1. 2002.

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos**. Avaliação e controle da formação de biofilmes bacterianos, São Paulo: Varela, 2008. 412 p.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos**: teoria e prática. 3 ed., Editora UFV, 2006.

BARUFFALDI, R. & OLIVEIRA, M. N. de - **Fundamentos de Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Etheneu. v. 3, 1998. 317p.

BELITZ, H.-D; GROSCH, W. **Food chemistry**. 2 ed., Berlin: Springer-Verlag. 1999.

BUREAU, G. **Embalage de los alimentos de gran consumo**. Zaragoza: Acribia, 1996.

CAMARGO, R. **Tecnologia dos produtos agropecuários – alimentos**. São Paulo: Nobel, 1984. 298 p.

CAUVIN, S. P.; YOUNG, L. S. **Tecnologia da panificação**. 2 ed., Barueri, SP: Manole, 2009. 418 p.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças**. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005, 785 p.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais**. Benefícios para a saúde. Viçosa, MG, 2008. 298 p.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais**. Viçosa, MG, 2006. 202 p.

COULTATE, T. P. **Alimentos**: a química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1993.

FERREIRA, S. M. R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002. 173 p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GOMIDE, L. A. M.; RAMOS, E. M.; FONTES, P. R. **Ciência e qualidade da carne**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 197 p.

JACKIX, M. H. **Doces, geleias e frutas em calda**. Teórico e prático. Campinas: Editora da UNICAMP: São Paulo: Ícone, 1988. 172 p.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6 ed. Porto Alegre: Artmed. 2005. 711 p.

KUROZAWA, L. E.; COSTA, S. R. R. **Tendências e inovações em ciência,**

tecnologia e engenharia de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2014. 299 p.

NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A.; PINTO, F. S. T.; OLIVEIRA, F. C. **Práticas em tecnologia de alimentos.** Porto Alegre: Artmed, 2015. 205 p.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos.** Alimentos de origem animal. v. 2, Porto Alegre: Artmed, 2007. 279 p.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos.** Componentes dos alimentos e processos. v. 1, Porto Alegre: Artmed, 2007. 294 p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos.** São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184 p.

STRINGHETA, P. C.; VILELA, M. A. P.; OLIVEIRA, T. T.; NAGEN, T. J. **Alimentos “funcionais”** – conceitos, contextualização e regulamentação. Juiz de Fora: Templo, 2007. 246 p.