



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

EDITAL Nº 62 DE 01 DE DEZEMBRO DE 2014
CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS PARA O MAGISTÉRIO DO ENSINO
BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Campus I - João Pessoa ESCOLA DE EDUCAÇÃO BÁSICA (EEBAS)	
Área: Educação Infantil e anos iniciais do Ensino Fundamental	
Conteúdo: 1. Concepções de infância e de crianças, Educação Infantil e Ensino Fundamental (anos iniciais). 2. Educação Infantil, Ensino Fundamental (anos iniciais) e políticas públicas no Brasil. 3. Currículo na Educação Infantil e no Ensino Fundamental (anos iniciais). 4. Concepções de desenvolvimento e aprendizagem e suas implicações para as práticas pedagógicas na Educação Infantil e no Ensino Fundamental (anos iniciais). 5. Planejamento, registro e avaliação na Educação Infantil e no Ensino Fundamental (anos iniciais).	6. A importância do brincar e do brinquedo na Educação Infantil e nos anos iniciais do Ensino Fundamental. 7. Oralidade, leitura e escrita na Educação Infantil e no Ensino Fundamental (anos iniciais). 8. Os eixos estruturantes do ensino da Matemática na Educação Infantil e no Ensino Fundamental (anos iniciais). 9. O conhecimento do mundo natural e social no cotidiano da Educação Infantil e do Ensino Fundamental (anos iniciais). 10. Artes no cotidiano da Educação Infantil e do Ensino Fundamental (anos iniciais). 11. Conhecimento do corpo e da cultura de movimento na Educação Infantil e no Ensino Fundamental (anos iniciais). 12. Educação inclusiva, diferença e diversidade na Educação Infantil e no Ensino Fundamental (anos iniciais).
Campus III - Bananeiras COLÉGIO AGRÍCOLA VIDAL NEGREIROS	
Área: Ciência da Nutrição	
Conteúdo: 1. Fundamentos da Nutrição. 2. Educação Nutricional. 3. Bioquímica básica. 4. Bioquímica dos alimentos 5. Fundamentos da avaliação nutricional. 6. Elaboração e execução de cardápios para coletividades: Programa de Alimentação do Trabalhador. 7. Elaboração e execução de cardápios para coletividades: Programa Nacional de Alimentação Escolar. 8. Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição. 9. Anatomia e fisiologia aplicadas à Nutrição.	10. Patologia da Nutrição. 11. Fundamentos da Dietoterapia. 12. Nutrição e dietética. 13. Técnica dietética. 14. Gastronomia e sua relação com turismo, hotelaria e nutrição. 15. Microbiologia de alimentos. 16. Higiene de alimentos. 17. Bromatologia. 18. Análise de alimentos. 19. Fundamentos da Ciência de alimentos. 20. Fundamentos da tecnologia de alimentos.
REFERÊNCIAS _____. <i>Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional</i> . 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002. ABREU, L.R. Tecnologia de Leite e Derivados , Lavras. MG, UFLA/FAEPE/DCA, 2000.205 p. ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. <i>Nutrição em obstetrícia e pediatria</i> . ALMEIDA-MURADIAN, Lígia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. <i>Vigilância sanitária: ANDRADE, Nélso José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos</i> . São Paulo: Varela, 2008. 412 p. BELITZ, H.-D; GROSCH, W. Food chemistry . Springer-Verlag, Berlin, 2nd Ed., 1999. BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Introdução à química dos alimentos . Livraria Varela, São Paulo, 2ª Ed., 1989. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. <i>Manual de laboratório de química de alimentos</i> . São Paulo Metha, 2005. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos . Livraria Varela, São Paulo, 151 p. 1992. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p. CALIL, R. – Aditivos nos Alimentos . São Paulo. 1999. Cardoso, M. A. <i>Nutrição Humana</i> . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006, 345p. CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. Cardápios: Planejamento, elaboração e etiqueta . Viçosa, MG: Editora UFV, 1998. 29 p. (Cadernos didáticos). CECCHI, H. M. (2003) <i>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</i> . 2ed., 207p. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. <i>Bioquímica Ilustrada</i> . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. CHITARRA, M. I. F.; Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio . Ed. Revista e ampliada. Lavras: UFLA, 2005.	

- CONCEIÇÃO, M. L.; QUEIROGA, R. C. R. E.; PINTO, H. R. F. **Tópicos de Bromatologia**. UFPB, João Pessoa, 59p.1999.
- CONTRERAS, C.C., et al – **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo:Livraria Varela, 2002.
- Cozzolino, SMF. Biodisponibilidade de Nutrientes. 3. ed. rev. Atual e ampl. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172p.
- CRAWFORD, A. McD. **Seleção e preparo de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 1985. 383 p.
- CUPPARI, L. *Nutrição clínica no adulto*. São Paulo: Manole, 2002.
- Douglas, CR. Fisiologia Aplicada à Nutrição. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1074p.
- DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo – Ed. Sarvier, 2000.
- Eneo Alves Silva Jr. Manual de Controle Higiénico-Sanitário em Alimentos. Editora varela, 5ed, 1995.
- EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994.
- EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 652 p.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. *Microbiologia dos alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2003.
- FRANCO, M. R. B. *Aroma e sabor de alimentos – temas atuais*. São Paulo: Varela, 2003.
- GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. Livraria Nobel, São Paulo, 8ª reimpressão, 1998.
- GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.S.- **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**; Livraria Varela.
- GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**, 2a ed. Rev. e ampl. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
- GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de fisiologia médica**. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara, Koogan, 2002.
- JACKIX, M. H. **Doces, geléias e frutas em calda**. Ícone editora. Campinas-SP, 1998
- KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Fazendo Arte Editorial, 1998. 96 p.
- KINTON, R. CESERANI, V., FOSKET, D. **Enciclopédia de Refeições Coletivas**. São Paulo. Livraria Varela, 1998, 703 p (1ª edição portuguesa da 8ª inglesa).
- KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Livraria Roca, São Paulo, 1052p. 1984.
- LEHNINGER, Albert L; NELSON, David L.; COX, Michael M. *Princípios de Bioquímica*. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2007.
- LOPES, A.C. Diagnóstico e tratamento. São Paulo: Manole, 2002. v.1.
- MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. *Bioquímica Básica*. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- MEZZOMO, I. B. *Os serviços de alimentação: planejamento e administração*. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.
- Minayo, M.C. S. Tratado de Saúde Coletiva et al 2ª São Paulo Hucitec 2009
- MOTTA, D.G. & BOOG, M.C.F. **Educação Nutricional**. 2a ed. Rev. ampl. São Paulo: IBRASA, 1987.
- Neusely da Silva, Valéria C. A. Junqueira, Neliano F. A. Silveira. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 2ed, editora Varela, 2001.
- Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Universidade Estadual de Campinas [NEPA/Unicamp]. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos [TACO]**. 2ª Edição. São Paulo: NEPA/Unicamp; 2006.
- OLIVIO, Rubison; OLIVIO, Nilson.- **O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado**; 3 ed. – Criciúma: Editora do autor, 214 p.:il. 2006
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. V.1 São Paulo: Artmed, 2005.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. V.2, São Paulo: Artmed, 2005.
- ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. ver. e ampl. São Paulo: Atheneu Editora, 2001. 330 p.
- PARDI, M.C. – **Ciência, higiene e tecnologia da carne**, VOL.I, Editora UFG.
- PERUZZO, F.M.; DO CANTO, E.L. **Química na abordagem do cotidiano**. Ed. Moderna, São Paulo, 2ª Ed., Vol. 3, 2002.
- SÁ, N. G. **Nutrição e Dietética**. 5. ed. ver. e ampl. São Paulo: Nobel, 1984. 174 p.
- SENAI. **Tecnologia do processamento de doces, compotas e geléias**. Vassouras - RJ, 1996.
- SENAI. **Tecnologia do processamento de picles e molhos**. Vassouras - RJ, 1996.
- Shils, M.E. et al. (eds). Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo. 9ª ed. Manole. 2002.
- SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 5.ed. São Paulo: Varela, 2002. 479 p.
- SILVA, J. A. E. *Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos*. 6. ed. São Paulo, 2005.
- TEIXEIRA, S. F. M. G., OLIVEIRA, Z. M. C., REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro Atheneu, 2000.