UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

EDITAL N° 27 DE 05DE MAIO DE 2015
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO
CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

<table>
<tr><td colspan="2">DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS</td></tr>
<tr><td>Área: Farmacoterapia; Atenção farmacêutica, Estágio de Vivência V (Farmácia Hospitalar)</td><td>Área: Parasitologia; Estágio Supervisionado I em Farmácia e Estágio de Vivência V (farmácia Hospitalar)</td></tr>
<tr><td>Conteúdo:
1. Fármacos que afetam a secreção gástrica
2. Antieméticos
3. Laxantes e antidiarreicos
4. Anti-inflamatórios não esteroidais
5. Corticoides
6. Antimicrobianos β-lactâmicos
7. Antimicrobianos que inibem a síntese proteica
8. Farmacologia do Aparelho Respiratório: descongestionantes nasais, antitussígenos, expectorantes mucolíticos
9. Ciclo da Assistência Farmacêutica
10. Método Dader de seguimento Farmacoterapêutico.</td><td>Conteúdo:
1. Leishmaniose Visceral
2. Amebíase
3. Ascaridíase
4. Tripanossomíase Americana
5. Esquistossomose Mansônica
6. Tricomoníase</td></tr>
<tr><td colspan="2">DEPARTAMENTO DE TERAPIA OCUPACIONAL</td></tr>
<tr><td colspan="2">Área: Fundamentos da Terapia Ocupacional</td></tr>
<tr><td colspan="2">Conteúdo:
1. Perspectiva Histórica da Terapia Ocupacional
2. Fundamentos da Terapia Ocupacional
3. Concepções teóricas da ocupação e do fazer humano no cotidiano
4. Desempenho ocupacional: conceitos,princípios e sua aplicabilidade na Terapia Ocupacional;
5. O desempenho ocupacional e a análise de atividades de vida diária (AVD) e instrumental de vida diária (AIVD)
6.Análise de atividades e recursos terapêuticos para o brincar e o desenvolvimento da criança.</td></tr>
<tr><td colspan="2">DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA CIVIL E AMBIENTAL</td></tr>
<tr><td colspan="2">Área: Estruturas - Mecânica dos Sólidos</td></tr>
<tr><td colspan="2">Conteúdo:
1. Sistemas de forças; estática dos corpos rígidos
2. Solicitações em estruturas isostáticas
3. Características geométricas de seções transversais
4. Análise de tensões e deformações
5. Flambagem.</td></tr>
<tr><td colspan="2">DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Área: Editoração e Programação Visual</td></tr>
<tr><td>Conteúdo:
1. Anatomia da página impressa.
2. Diagramação (para jornalismo impresso e online).
3.O uso da imagem.
4.Fluxograma do processo de edição.</td><td>5.Os processos de impressão.
6.gramática do design visual.
8.métodos e análise da imagem fotográfica no contexto do fotojornalismo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CAMPUS IV - LITORAL NORTE</td></tr>
<tr><td colspan="2">DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO</td></tr>
<tr><td colspan="2">Área: Fundamentos da Educação</td></tr>
<tr><td colspan="2">Conteúdo:
1. Educação, indivíduo e sociedade: o processo de socialização
2. Estado, educação e sociedade
3. Economia, educação e trabalho
4. Liberalismo, marxismo e educação
5. Abordagens sociológicas clássicas e contemporâneas sobre educação
6. Perspectivas filosóficas clássicas e contemporâneas sobre educação
7. Abordagens antropológicas em educação: diversidade e interculturalidade na escola
8. Aspectos conceituais e metodológicos da relação entre história e educação
9. Estado-nação, modernidade e a construção histórica dos sistemas educativos
10. Ontologia do ser social, cultura e o trabalho como princípio educativo</td></tr>
<tr><td colspan="2">DEPARTAMENTO DE LETRAS</td></tr>
</table>

Área: Literatura
Conteúdo: **1. Estudo dos gêneros literários.** **2. Literatura de tradição oral: da epopeia à literatura de cordel.** **3. Ensino de Literatura na Educação Básica.** **4. Poesia moderna brasileira.** **5. Teoria da narrativa: características do conto.**
CAMPUS V - DISTRITO INDUSTRIAL DE MANGABEIRA
Área: Engenharia de Alimentos
Conteúdo: **1.Transferência de calor em alimentos nos estados estacionário e transiente** **2.Equipamentos para refrigeração e para tratamento térmico de alimentos** **3.Requisitos e equipamentos de higiene e sanitização na indústria de alimentos** **4.Operações unitárias para transporte e mistura de alimentos líquidos** **5.Operações unitárias para redução de tamanho e separação de alimentos**