



Universidade Federal do Pampa

GABINETE DA REITORIA

Caixa Postal 07

CEP 96.400-970 BAGÉ/RS

Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

Programa e Bibliografia – Edital 122/10

Campus	Área	Pontos	Bibliografia
Bagé	Engenharia de Alimentos	1. Conceitos básicos de instrumentação para controle de processos 2. Analisadores e transmissores 3. Instrumentação de medida ou controle de variáveis de processos (pressão, temperatura, vazão e nível) 4. Ações de controle (controle liga-desliga (on-off), controle autooperado, controle proporcional, controle proporcional-integral (PI), controle proporcional-derivativo (PD) controle proporcional-integral-derivativo (PID)). 5. Modelagem matemática em bioprocessos 6. Simulação de processos em refrigeração 7. Teoria de simulação, modelos e softwares utilizados para simulação de processos 8. Carne bovina: bioquímica dessas matérias primas e seu processamento. 9. Cereais: bioquímica dessas matérias primas e seu processamento 10. Frutas e hortaliças: bioquímica dessas matérias primas e seu processamento.	1. SIGHIERI, L Controle Automático de Processos Industriais Instrumentação Edgard Blucher, 1997 2. BEGA ET AL. INSTRUMENTAÇÃO INDUSTRIAL 2.e Interciência, 2006. 3. CAMPOS, C. M. M., TEIXEIRA, H, C. G. Controles Típicos de Equipamentos e Processos Industriais. Edgard Blucher, 2006 4. ALVES, J. L. L. Instrumentação, Controle e Automação de Processos., LTC - Livros Técnicos e Científicos, 2005. 5. FREITAS FILHO, P.F. Introdução a modelagem e simulação de sistemas. Visual Books, 2001 6. SILVA, R.P UML2 em modelagem orientada a objetos.VISUAL BOOKS 1e. 2007 7. POERIN FILHO, C. Introdução a simulação de sistemas 1ª e. UNICAMP- 1995 8. RICE, R.G. E DO, D.D., Applied Mathematics and Modeling for Chemical Engineers, John Wiley & Sons, 1995 9. LUYBEN, W. L., "Process Modeling, Simulation, and Control for Chemical Engineers", McGraw- Hill,1990. 10. LAW, A. M.; KELTON, W. D. Simulation modeling and analysis. Ed. Mc Graw-Hill, Inc., 2000 11. BEQUETTE WAYNE B. Process Dynamics, Modeling, Analysis and Simulation, 1998. 12. BOBBIO, P. A. ; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. Campinas : Fundação Cargill, 1984. 13. CHEFTEL; J.C.; CHEFTEL. H.; BESANÇON, P. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos Volume I e II – Acribia, 1980 14. CHITARRA, M.I.F. & CHITARRA,A.B. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças- Fisiologia e Manuseio ESAL-FAEPE-LAVRAS, 2008 15. FENNEMA, O.R., Food Chemistry, New York, Mercel Decker, 2007 16. KOBLITZ, M.G.B. Bioquímica de Alimentos - Teoria e aplicações práticas. Metha. São Paulo. 2008 17. PRICE, J.F.; SCHWEIGERT. Ciência de la carne y de los productos cárnicos. Acribia 1994.
Bagé	Ensino de Língua Espanhola	1. Diversidad lingüística en la enseñanza de español como LE 2. Texto y discurso en la enseñanza del español como LE 3. Geopolítica del Español y su influencia en la enseñanza de LE 4. La interferencia de la lengua materna en la enseñanza de Español como LE 5. Tecnologías digitales aplicadas a la enseñanza de Español como LE 6. El sistema verbal español: orientaciones didácticas 7. Sintaxis de la lengua española: coordinación y subordinación 8. Fonética y fonología del español y su aplicación didáctica 9. Falsos Amigos y expresiones idiomáticas en la enseñanza de E/LE 10. Cultura en el contexto de la formación de profesores brasileños de E/LE ESPECIFICIDADE As provas serão realizadas em língua espanhola.	1. BOSQUE, Ignacio; DEMONTE, Violeta (eds.). Gramática descriptiva de la lengua española. Madrid: Real Academia Española / Espasa Calpe, 1999 (tres volúmenes). 2. CAMPRA, Rosalba. América Latina: La identidad y la máscara. México: Siglo XXI, 1987. 3. DURÃO, Adja B.A.; REIS, Marta A.O.B.dos; ANDRADE, Otávio G. (orgs.). Vários olhares sobre o espanhol: considerações sobre a língua e literatura. Londrina: Universidade Estadual de Londrina, 2005. 4. GOMEZ TORREGO, Leonardo. Gramática didáctica del español. Madrid: SM, 2002. 5. LOBATO, J. & GARGALLO, I. S. (orgs.). Vademécum para la formación de profesores. Madri: SGEL, 2005. 6. MASELLO, Laura (comp.). Español como lengua extranjera: aspectos descriptivos y metodológicos. Montevideo: Universidad de la República, 2002. 7. Matte Bon, F. Gramática Comunicativa del Español: de la lengua la idea (tomo 1). Madri: Edelsa, 1995. 8. Matte Bon, F. Gramática Comunicativa del Español: de la idea la lengua (tomo 2). Madri: Edelsa, 1995. 9. QUILIS, Antonio. Tratado de fonología y fonética españolas. Madrid: Gredos, 2002. 10. * Distintos volúmenes de la revista ESPAÑOL ACTUAL, publicada por Arco Libros.
Caçapava	Estratigrafia e Sedimentologia	1. Ambientes sedimentares e Fácies 2. Processos de transporte de sedimentos 3. Rochas Sedimentares 4. Conceito de Estratigrafia de Sequência 5. Análise de bacias sedimentares 6. Código de Nomenclatura Estratigráfica Brasileiro 7. Sismoestratigrafia 8. Gênese e Evolução de hidrocarbonetos 9. Noções de métodos Geofísicos aplicados na exploração de Hidrocarbonetos	1. BRIDGE, J. S.; DEMICCO, R. V. Earth Surface Processes, Landforms and Sediment Deposits. Cambridge University Press, 835p. 2008. 2. BROOKFIELD, M. F. Principles of Stratigraphy. Blackwell Publishing Ltd, 352p. 2004. 3. COMISSÃO ESPECIAL DE NOMENCLATURA ESTRATIGRÁFICA. Código Brasileiro de Nomenclatura Estratigráfica - Guia de Nomenclatura Estratigráfica. Revista Brasileira de Geociências, 16 (4): 370-415. 1986. 4. EINSELE, G.; RICKEN, W.; SEILACHER, A. (eds) Cycles and events in stratigraphy. Berlin, Springer - Verlag, 955 p. 1991. 5. GLUYAS, J.; SWARBRICK, R. Petroleum Geoscience. Blackwell Science Ltd., 389p., 2004. 6. LEMON, R.R. Principles of stratigraphy. Columbus, Merril Publishing Co.; 559 p. 1990. 7. NICHOLS, G. Sedimentology and Stratigraphy. Wiley-Blackwell, 2ºed., 432p, 2009. 8. RIBEIRO, H. J. P. S. Estratigrafia de Sequências: Fundamentos e Aplicações. Editora Unisinos, 1ºed, 412p., 2001.



Universidade Federal do Pampa

GABINETE DA REITORIA

Caixa Postal 07

CEP 96.400-970 BAGÉ/RS

Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

			9. ROBINSON, E. S.; ÇORUH, C. Basic Exploration Geophysics. John Wiley & Sons., 562 p., 1988. 10. SEM, T. K. Fundamentals of seismic loading on structures. John Wiley & Sons, 390p, 1^oed., 2009. 11. SUGUIO, K. Geologia Sedimentar. Edgard Blücher. 400p, 2003. 12. TELFORD, W.M.; GELDART, L.P.; SHERIFF, R.E. Applied Geophysics. Cambridge University Press. 768p. 1990. 13. VEEKEN, P. C. H. Handbook of Geophysical Exploration – Seismic Stratigraphy, Basin Analysis and reservoir characterization. Elsevier, Vol. 37, 1^oed., 523p., 2007.
Itaqui	Empreendedorismo, Sociologia e Extensão Rural	1. A Perspectiva do Empreendedorismo 2. Criação e início do empreendimento 3. Plano de Marketing 4. Financiando o novo empreendimento 5. Gerenciamento e Expansão do Empreendimento 6. A Sociologia como ciência 7. Cultura e Sociedade 8. Classe, Estratificação e Desigualdade 9. Antropologia da alimentação 10. Abordagens teóricas sobre o processo de comunicação. 11. A teoria da difusão e adoção de inovações e sua aplicação 12. Métodos e meios na ação extensionista. 13. A ação de promoção do desenvolvimento rural no enfoque participativo. 14. Potencialidades e limites do enfoque participativo na promoção do desenvolvimento rural.	1. Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural. Relatório de responsabilidade social da EMATER/RS-ASCAR 2006. Porto Alegre : EMATER/RS-ASCAR, 2007 64 p. 2. BRUM, A.; MULLER P. Aspectos do agronegócio no Brasil. Ijuí. UNIJUI, 2008. 3. BROSE, M. (org.) Metodologia Participativa: Uma introdução a 29 instrumentos. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2001. 4. FILHO, G.F.A. Empreendedorismo criativo: a nova dimensão da empregabilidade. São Paulo: Ciência Moderna. 2007. 584p. 5. FILHO, G.M.; MACEDO, M.; FIALHO, F.A.P. Empreendedorismo na era do conhecimento. São Paulo: Visual Books, 2006. 188p. 6. FREIRE, P. Extensão ou comunicação?. 11ed. São Paulo: Paz e Terra, 2001. 7. FROELICH, José Marcos, DIESEL, Vivian (org.). Desenvolvimento rural: tendências e debates contemporâneos / 2.ed. Ijuí : Unijui, 2009. 192 p. 8. GIDDENS, Antony. Sociologia. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005. 9. GUIJT, I. Monitoramento participativo: conceitos e ferramentas práticas para a agricultura sustentável. Rio de Janeiro: AS-PTA, 1999. 10. KALLIANPUR, A.; MORGAN, H.L.; LODISH, L. Empreendedorismo e marketing. São Paulo: Campus. 2002. 312p. 11. HISRICH, Robert D., PETERS, Michael P. Empreendedorismo. Porto Alegre: Bookman, 2009. 12. OLINGER, G. Métodos de Extensão Rural. Florianópolis: EPAGRI, 2001. 13. SCHNEIDER, S. Agricultura familiar e industrialização: pluriatividade e descentralização industrial no Rio Grande do Sul. Porto Alegre. Ed. UFRGS, 1999.
Itaqui	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	1. Planejamento de refeições; 2. Planejamento da estrutura física de Unidades de Alimentação e Nutrição; 3. Planejamento de Lactário e Banco de leite; 4. Recursos Humanos em Unidades de Alimentação e Nutrição; 5. Segurança no trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição; 6. Custos, controle de estoque e orçamento em Unidades de Alimentação e Nutrição; 7. Sistemas de controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição; 8. Ergonomia aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição; 9. Marketing e Propaganda em Unidades de Alimentação e Nutrição; 10. Estrutura Organizacional em Unidades de Alimentação e Nutrição.	1. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. São Paulo: ABERC, 8^a ed., 2003. 2. ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. Higienização na Indústria de Alimentos. São Paulo, Livraria Varela, 1996, 182p. 3. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº. 59, de 13 de dezembro de 1989. Normatiza o funcionamento de forma padronizada, das Creches, Pré-Escolas, Hotéis de Bebês, Educandários e/ou estabelecimentos congêneres de atendimento à Criança. www.anvisa.gov.br 4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 50, de 21 de fevereiro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. www.anvisa.gov.br 5. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 307, de 14 de novembro de 2002. Altera a Resolução - RDC nº. 50 de 21 de fevereiro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. www.anvisa.gov.br 6. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº. 171, de 4 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano. www.anvisa.gov.br 7. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Programa de Alimentação do Trabalhador. Brasília, 2005, 41p. 8. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. www.anvisa.gov.br 9. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. www.anvisa.gov.br



Universidade Federal do Pampa

GABINETE DA REITORIA

Caixa Postal 07

CEP 96.400-970 BAGÉ/RS

Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

			10. BRASIL. PORTARIA SVS/MS nº. 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos. www.anvisa.gov.br 11. BRASIL. PORTARIA SVS/MS nº. 1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamenta a Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos. www.anvisa.gov.br 12. FIGUEIREDO, R.M. SSOP: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização; PRP: Programa de Redução de Patógenos: manual de procedimentos e desenvolvimento. Coleção Higiene dos Alimentos. São Paulo. Ed. Núcleo de Assistência a Cultura e a Arte, 2002. 13. LIDA, I. Ergonomia – Projeto e Produção. São Paulo, Ed. Edgard Bluchar, 9ª Reimpressão, 2003. 14. LOPES, Ellen Almeida. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo: Livraria Varela, 2004, 240p. 15. MACHADO, R. S. G. Serie Marketing Essencial. Porto Alegre: SEBRAE, 2004 16. MANUAL DE LEGISLAÇÃO. Segurança e Medicina do Trabalho. São Paulo, Ed. Atlas, 62ª ed., 2008, 802p. 17. MEZZOMO, I. B. F. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2006, 432p. 18. NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. Marketing e Estratégia e Agronegócios e Alimentos. São Paulo. Ed. Atlas. 2007, 365p. 19. SENAI. Guia Passo a Passo: Implantação das Boas Práticas e Sistemas APPCC. Serie Qualidade Alimentar. Projeto APPCC Mesa. Sebrae, 204 p. 20. SILVA FILHO, R.A.S. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo, Ed. Varela, 1996, 232 p. 21. SILVA JUNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. São Paulo, Ed. Varela, 6ª ed., 2007, 623 p. 22. TEICHMANN, I.T.M. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul, Ed. Universidade de Caxias do Sul, 6ª ed., 2007, 152 p. 23. TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo, Ed. Atheneu, 2008, 232p.
Itaqui	Microbiologia, Higiene e Legislação de alimentos	1. Fungos e sua importância nos alimentos 2. Bactérias e sua importância nos alimentos 3. Fatores Intrínsecos e Extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos 4. Contaminação e deterioração dos alimentos 5. Microrganismos patogênicos e indicadores de qualidade 6. Técnicas de visualização e diferenciação de microrganismos 7. Limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e superfícies e boas práticas de fabricação na indústria de alimentos 8. Classificação e ação de agentes de limpeza e de sanificação e eficiência microbiológica de sanitizantes 9. Doenças Veiculadas por Alimentos: infecções, intoxicações e toxinfecções 10. Padrões higiênico sanitários para alimentos de origem animal e vegetal 11. Inspeção e órgãos fiscalizadores das indústrias de alimentos 12. Requisitos legais e higiênico sanitários para implantação de indústrias beneficiadoras de alimentos	1. FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos. 182p. São Paulo, Atheneu, 2008. 2. JAY, J. Microbiologia de Alimentos. 6 a Ed. 706 p. Artmed. 2005. 3. HÖFLING, J.; GONÇALVES, R. Microscopia de luz em Microbiologia: Morfologia bacteriana e fúngica. 244p. Artmed. 2008. 4. PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 1. 2a Ed. Pearson Makron Books. 1997. 5. PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. v. 2. 2a Ed. Pearson Makron Books. 1997. 6. TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8a Ed., Porto Alegre, Artmed, 2005. 7. TRABULSI, L.R.; TOLEDO, M.R.RF. Microbiologia. 5 a Ed. 760p. Atheneu. 2008. 8. VERMELHO, A.B. et al. Práticas de Microbiologia. Guanabara Koogan, 239p. 2006. 9. STROHL, W.; ROUSE,H.; FISHER, B.D. Microbiologia Ilustrada. São Paulo. Editora Artmed. 531p. 2003. 10. RIBEIRO, M.C.; SOARES, M.M.S.R. Microbiologia Prática roteiro e manual: Bactérias e Fungos. 1ª Ed. Atheneu. 112p. 2002. 11. ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação. Compêndio da legislação de alimentos. São Paulo: ABIA, 1990, 824p. 12. ANDRADE, N. J. & MACEDO, J. A. B. - Higienização na indústria de alimentos, 2000. 13. APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. UFRGS, 2002, 180 p. 14. BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 18 de setembro



Universidade Federal do Pampa

GABINETE DA REITORIA

Caixa Postal 07

CEP 96.400-970 BAGÉ/RS

Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

			de 2002. 15. CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 2002. 181p. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: ARTMED, 2002. 424p. 16. GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2 ed. São Paulo: Varela, 2003. 655p. 17. GERMANO, M.I. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 168p. 18. HAZELWOOD, D., McIEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140p. 19. HERSCHDOERFER, S.M. Quality control in the food industry. vol. 1-3. New York: Academic Press, 1967. 1251 p. 20. HOBBS, B.C., GILBERT, R.J. Higiene y toxicología de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997, 492p. 21. HOBBS, B.C., ROBERTS, D. Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos. São Paulo: Varela, 1998, 425p. 22. MOREIRA, J. B. Controle da qualidade na indústria alimentar - a concepção moderna. Brasília : Ministério da Indústria e Comércio, 1985, 196p. 23. MORTIMORE, S., WALLACE, C. HACCP: enfoque práctico. Zaragoza:Acribia, 1996, 300p 24. SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5 ed. São Paulo: Varela, 2002. 432p. 25. TRIGO, V. C. Manual práctico de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. Livraria Varela, 1999. 26. SOCIEDADE Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA). Manual de boas práticas de fabricação para a indústria de alimentos. Campinas : SBCTA/Profiqua, 1991. 27. SOCIEDADE Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA). Manual de análises de perigos e pontos críticos de controle. Campinas : SBCTA/Profiqua, 1995. 28. ROZENFELD, S. (org).Fundamentos da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000. 29. SANTOS, G.J. et al. Administração de Custos na Agropecuária. São Paulo: Atlas, 2002.
Itaqui	Nutrição, saúde coletiva e Epidemiologia	1. Epidemiologia: conceitos básicos e indicadores de interesse em saúde e nutrição; 2. Historia da Saúde Pública no Brasil e Sistema Único de Saúde: antecedentes e princípios; 3. Sistema de vigilância Alimentar e Nutricional; 4. Política Nacional de Alimentação e Nutrição; 5. Transição Nutricional; 6. Perfil Nutricional da população brasileira; 7. Hábitos alimentares: aspectos culturais, sociais, econômicos e psicológicos; 8. Educação Nutricional; 9. Vigilância Nutricional; 10. Principais tipos de estudos epidemiológicos; 11. Participação do Nutricionista em equipes multidisciplinares de Saúde.	1. BARROS, Fernando C. Epidemiologia da saude infantil: um manual para diagnostico comunitarios. Colaboração de Cesar G Victoria. São Paulo: Hucitec, 1991.(Saúde em debate,38). 2. BONITA, R., Beaglehole, R., Kjellström, T. Epidemiologia básica. 2.ed. - São Paulo, Santos. 2010. Disponível em http://whqlibdoc.who.int/publications/2010/9788572888394_por.pdf 3. CASTRO, Josué de. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. [S.l.]:Brasiliense, 1961. v.1. 4. CHAVES, Nelson. Nutrição básica e aplicada. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985. 5. FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA INFÂNCIA. Saúde e nutrição das crianças nordestinas. Pesquisa estaduais - 1987 - 1992; fevereiro. 1995. 6. GORDIS L. Epidemiologia. Quarta edição. Revinter. Rio de Janeiro, 2009. 7. JEKEL, J. F; ELMORE, J. G; KATZ, D. L. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2 ed. 432 p. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 8. KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP (org.) Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro. Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. 9. MEDRONHO RA, BLOCH KV, LUIZ RR, WERNECK GL. Epidemiologia. 2 ed.. Atheneu. Rio de Janeiro, 2008. 10. MONTEIRO, Carlos Augusto (Org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2000. (Saúde em debate,91). 11. MS/SPS - Área Técnica de Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição - Brasília. 2000. Disponível em: www.saude.gov.br/nutricao 12. ORGANIZACION PANAMERICANA DE LA SALUD. La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la Salud publica. Washington, D.C, OPS, 2000. 132p (Publicacion Cientifica, 576). 13. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Manejo da desnutrição grave: um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas e outros) e suas equipes auxiliares. Genebra. 2000. 14. PEREIRA MG. Epidemiologia. Teoria e Prática. Guanabara. Rio de Janeiro, 1995. 15. ROUQUAYROL, M. Z. Epidemiologia & Saude. Colaboração de Naomar de Almeida Filho. 6. ed. Rio de Janeiro: Médica e Científica;Guanabara Koogan, 2003.



Universidade Federal do Pampa

GABINETE DA REITORIA

Caixa Postal 07

CEP 96.400-970 BAGÉ/RS

Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

			16. SILVA, D. O., ENGSTRON, E. M. & ZABOROWSKI, E.M..SISVAN. Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais na atenção a saúde: o diagnóstico coletivo. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2002. 17. WHO Expert Committee on Physical Status. The use and interpretation of anthropometry: report of a WHO expert committee. WHO Technical SerieS-854. Geneva. 1995. 18. WHO, FAO, Expert Consultation on Diet, Nutrition and the prevention diseases. Diet Nutrition and the Prevention of Chronic diseases: report of a joint WHO/FAO WHO expert Consultation. Geneva: WHO Technical Report Series, 916 2003. 149 p.
Itaqui	Química analítica e Operações Unitárias	1. Análise titrimétrica 2. Análise gravimétrica 3. Reações de precipitação 4. Títulações redox 5. Teoria clássica das reações ácido-base e soluções tampão 6. Cromatografia líquida de alta eficiência 7. Cromatografia gasosa 8. Espectroscopia atômica 9. Espectrometria de massas 10. Operações unitárias na indústria de alimentos: classificação, limpeza, descascamento, branqueamento 11. Operações unitárias na indústria de alimentos: redução do tamanho de partículas 12. Operações unitárias na indústria de alimentos: separação mecânica	1. ATKINS, P., Jones, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente, Porto Alegre, RS: Bookman, 2001 2. RUSSELL, J. B. Química Geral, 2ªed. São Paulo: Makron Books, 1994. 3. SOLOMONS, T.W.G., Fryhle, C. B., Química Orgânica, LTC - Livros Técnicos e Científicos, 2006 4. JENIFFER BASSETT; MENDHAM Vogel: Análise Química Quantitativa, LTC, 6ª Ed, 2002, 5. VOGEL , A.I. Química Analítica Qualitativa 5ªed., Editora Mestre Jou, São Paulo, 1981. 6. HARRIS, D. Análise Química Quantitativa, Editora LTC, 7ª Ed, 2008
Itaqui	Nutrição, Alimentação e Produção de Não-Ruminantes	1. Cálculo e balanceamento de dietas para não ruminantes. 2. Exigências nutricionais para não ruminantes. 3. Promotores do crescimento utilizados na alimentação de não ruminantes. 4. Interações nutricionais na alimentação de não-ruminantes. 5. Vitaminas e minerais: funções, sintomas de deficiências e toxidez para não ruminantes. 6. Fabricação de rações e suplementos alimentares para não ruminantes. 7. Manejo reprodutivo em animais não ruminantes. 8. Manejo sanitário em animais não ruminantes. 9. Instalações, equipamentos e materiais para a produção de não ruminantes. 10. Sistemas de criação na produção de não ruminantes	1. ANDRIGUETTO,J.M. et al. Nutrição Animal - As Bases e os Fundamentos da Nutrição Anima l - Os Alimentos. Vol.1. São Paulo. Nobel, Ed.2002. 2. ANDRIGUETTO. J.M. et al. Nutrição Animal – Alimentação Animal. vol.2. São Paulo - Nobel. Ed.2001. 3. CASTAGNOLLI, N. Piscicultura de água doce. Ed FUNEP, 1994. 189p. 4. EMBRAPA. Boas praticas de produção de frangos de corte / Concórdia, SC : Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2007. 28 p. 5. EMBRAPA. Suinocultura intensiva : produção, manejo e saúde do rebanho. Brasília : SPI, 1998 388 p. 6. OLIVEIRA, M. A. (Trad.). Alimentação dos Animais Monogástricos: suínos, coelhos e aves. São Paulo: Rocca,1999. 245p. 7. REECE, William O., Anatomia funcional e fisiologia dos animais domésticos. 3.ed. - São Paulo: Roca, 2008. 468p. 8. ROSTAGNO, H.S. (ed). Tabelas Brasileiras para aves e suínos. Composição de alimentos e exigências nutricionais. 2 ed. Viçosa: UFV.186p.
Santana do Livramento	Administração Geral	1. Teorias administrativas: a abordagem clássica. 2. Teorias administrativas: a escola das relações humanas e a teoria comportamental. 3. Teorias administrativas: estruturalismo e burocracia. 4. Teorias administrativas: teorias sistêmicas e contingencial 5. Pensamento administrativo atual: novas abordagens gerenciais e a dinâmica das organizações contemporâneas. 6. Estratégias organizacionais: planejamento e gestão. 7. Marketing: elementos do composto mercadológico. 8. Produção: Gestão da cadeia de suprimentos 9. Gestão de Pessoas: subsistemas de recursos humanos 10. Finanças: Orçamento empresarial	1. MOTTA, Fernando Claudio Prestes. VASCONCELLOS, Isabella Francisca Gouveia de. Teoria Geral da Administração. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004. 2. FORTUNA, Eduardo. Mercado Financeiro : Produtos e Serviços. 17.ed. Qualitymark , 2007 3. MARRAS, J.P. Administração de recursos humanos: do operacional ao estratégico. São Paulo: Pioneira, 2002. 4. STONER, James A F. & FREEMAN, R. Edward. Administração. Rio de Janeiro, PHB, 1995. 5. WELSH, G.A. Orçamento empresarial. 4.ed. São Paulo: atlas, 1983 6. CHOPRA, S.; MEINDL, P. Gerenciamento da cadeia de suprimentos: estratégia, planejamento e operação. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2003. 7. SOBRAL, Filipe. Administração: teoria e prática no contexto brasileiro. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. 8. MAXIMIANO, A.C.A.; Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2007 9. RIBEIRO, Antonio de Lima. Teorias da administração. São Paulo: Saraiva, 2003. 10. GAITHER, N.; FRAZIER, G. Administração de produção e operações. 8 ed. Pioneira. São Paulo, 2001. 11. ETZEL, M. WALKER, B. STANTON, W. Marketing. Rio de Janeiro: 2001. 11a ed. 12. KOTLER, Philip. KELLER, Kevin Lane. Administração de marketing. São Paulo: Pearson, 2009. 12. Ed. 13. MINTZBERG, H. LAMPEL, J. QUINN, J. GHOSHAL, S. O processo da estratégia: conceitos, contextos e casos



Universidade Federal do Pampa

GABINETE DA REITORIA

Caixa Postal 07

CEP 96.400-970 BAGÉ/RS

Telefone: 53 3247 4549 Endereço eletrônico: reitoria@unipampa.edu.br

			selecionados. Porto Alegre: Bookman. 2003. 4a ed. 14. HARRISON, J. S. Administração estratégica de recursos e relacionamentos. Porto Alegre: Bookman, 2003. 1a Ed
Santana do Livramento	Contabilidade	1. Normas Internacionais de Contabilidade. 2. Princípios de Contabilidade. 3. Normas Brasileiras de Contabilidade. 4. Plano de Contas. 5. Escrituração Contábil. 6. Demonstrações Contábeis. 7. Critérios de avaliação dos elementos do Balanço Patrimonial. 8. Participação e destinação do resultado do exercício. 9. Análise Econômico-financeira. 10. Análise Vertical e Horizontal.	1. FIPECAFI/USP. Manual de Contabilidade das Sociedades por Ações. São Paulo: Atlas, 2008. 2. MACIEL, Ricardo Ribeiro. Como Implementar as Normas Internacionais de Contabilidade - IFRS. Curitiba: Juruá, 2009. 3. NIYMA, Jorge Katsumi; SILVA, César Augusto Tibúrcio. Teoria da Contabilidade. São Paulo: Atlas, 2009. 4. NIYMA, Jorge Katsumi. Contabilidade Internacional. São Paulo: Atlas, 2005. 5. ALMEIDA, M. C. Curso Básico de Contabilidade. São Paulo: Atlas, 2002. 6. CREPALDI, Silvio Aparecido. Curso Básico de Contabilidade de Custos. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 7. ASSAF NETO, Alexandre; TIBÚRCIO, César Augusto. Administração do Capital de Giro. São Paulo: Atlas, 2009. 8. IUDÍCIBUS, Sergio. Organizador. Contabilidade Introdutória. 10 ed. São Paulo: Atlas, 2008. 9. MARION, José Carlos. Contabilidade Empresarial. 13 ed. São Paulo: Atlas, 2007. 10. MARION. José Carlos. Contabilidade Básica. São Paulo: Atlas, 2007. 11. MATARAZZO, Dante. Estrutura e Análise de Balanços. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2003. 12. MATARAZZO, Dante C. Análise Financeira de Balanços: Abordagem Básica e Gerencial. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010 13. RIBEIRO, Osni Moura. Estrutura e Análise de Balanços. 8 ed. São Paulo: Saraiva, 2009. 14. RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade Geral Fácil. 6 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.