



**Programa e Bibliografia – Edital nº 18/2015**

CAMPUS	ÁREA	PROGRAMA	BIBLIOGRAFIA
Bagé	Letras - Literatura	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ensino de Literatura na Educação Básica;</li><li>2. As literaturas africanas de língua portuguesa: temas e autores;</li><li>3. Lusofonia e Literatura: questões norteadoras e problematização;</li><li>4. A História da Literatura: a tradição X questionamentos e novas proposições;</li><li>5. Os gêneros literários (articulações entre os conceitos tradicionais e a produção literária contemporânea em língua portuguesa);</li><li>6. Teorias da literatura no século XX;</li><li>7. A literatura brasileira: a questão das origens e a produção no período colonial;</li><li>8. A produção literária brasileira no século XIX;</li><li>9. A produção literária brasileira no século XX;</li><li>10. Cânone literário português: das origens ao século XIX;</li><li>11. A produção literária portuguesa no século XX.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. AGUIAR, Vera T. de (Org.). et. al. Era uma vez na escola: formando educadores para formar leitores. Belo Horizonte: Formato, 2001.</li><li>2. BOSI, Alfredo. História concisa da literatura brasileira. 35.ed. São Paulo: Cultrix, 1997.</li><li>3. CANDIDO, Antonio. Formação da literatura brasileira. 11. ed. São Paulo: Ouro sobre azul, 2007.</li><li>4. CHAVES, Rita e MACEDO, Tania. (Orgs.) Marcas da diferença: as literaturas africanas de língua portuguesa. São Paulo: Alameda, 2006.</li><li>5. COMPAGNON, Antoine. O demônio da teoria. Belo Horizonte: EdUFMG, 1999.</li><li>6. FIORIN, José L., e BARROS, Diana L. P. de (Orgs.). Dialogismo, polifonia, intertextualidade. 2.ed. São Paulo: EdUSP, 2003.</li><li>7. LOURENÇO, Eduardo. A nau de Ícaro. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.</li><li>8. MAGNANI, Maria do Rosário M. Leitura, literatura e escola. São Paulo: Martins Fontes, 2001.</li><li>9. REIS, Carlos. O conhecimento da literatura: uma introdução. Porto Alegre: EdiPUCRS, 2000.</li><li>10. SARAIVA, Antonio José; Lopes, Oscar. História da literatura portuguesa. 4.ed. Porto: Porto Editora, s.d.</li><li>11. _____. Iniciação à literatura portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.</li></ol>
Itaqui	Ciência e Tecnologia do Açúcar e Bebidas, Análise Sensorial e Conservação de Alimentos	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tecnologia do açúcar;</li><li>2. Bebidas não alcoólicas: água mineral, refrigerante e suco de fruta;</li><li>3. Bebidas estimulantes: café e chá;</li><li>4. Bebidas alcoólicas fermentadas: cerveja, vinho e espumante;</li><li>5. Bebidas fermento-destiladas: aguardente, vodca e uísque;</li><li>6. Requisitos de um laboratório de análise sensorial; seleção e treinamento de provadores; fatores que influenciam no veredito sensorial;</li><li>7. Métodos sensoriais de análise: Métodos discriminativos;</li><li>8. Métodos sensoriais de análise: Métodos afetivos;</li><li>9. Métodos sensoriais de análise: Métodos descritivos;</li><li>10. Conservação de alimentos pelo uso de calor;</li><li>11. Conservação de alimentos pela concentração e desidratação;</li><li>12. Conservação de alimentos pelo uso do frio e alterações atmosféricas;</li><li>13. Conservação de alimentos por aditivos;</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. BOBBIO, A.B.; BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos, São Paulo, Ed. Varela, 2001.</li><li>2. CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Ed. Universidade Federal de Viçosa – UFV, 2005, 91p.</li><li>3. COULTATE, T.P. Alimentos: a Química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artemd, 2004.</li><li>4. DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial de Alimentos. Editora Universitária Champagnat, 2ª ed. Curitiba, 2010.</li><li>5. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2. ed. São Paulo : Atheneu, 2008.</li><li>6. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos - Princípios e prática. Porto Alegre, Artmed, 2006.</li><li>7. FILHO, W.G.V. Bebidas Alcoólicas. Vol 1. Editora Edgard Blucher, 2010.</li><li>8. FILHO, W.G.V. Bebidas não alcoólicas. Vol 2. Editora Edgard Blucher, 2010.</li><li>9. FILHO, W.G.V. Tecnologia de Bebidas. Editora Edgard Blucher, 2005.</li><li>10. GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações, São Paulo, Nobel, 2008.</li><li>11. MORAES, M.A.C. Método para Avaliação Sensorial dos Alimentos, UNICAMP - Campinas, 1990.</li><li>12. ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos. Vol 1. Componentes dos alimentos e processos. Artmed Editora,</li></ol>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO



		14. Conservação de alimentos por fermentação; 15. Conservação de alimentos pela irradiação, aquecimento ôhmico, infravermelho, micro-ondas e ultrassom.	2005. 13. TEIXEIRA, E.; MEINERT, E.M.; BARBETTA, P.A. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: UFSC, 1987. 14. VARNAM, A.H.; SUTHERLAND, J.P. Bebidas, Tecnologia, Química y Microbiología. Editorial Acribia, 1997.
<b>Itaqui</b>	Genética, Melhoramento Genético de Plantas e Biotecnologia Vegetal	1. Bases físicas e químicas da herança; 2. Mecanismos de distribuição dos genes; 3. Herança quantitativa; 4. Genética de populações; 5. Sistemas reprodutivos de plantas cultivadas e suas Implicações no melhoramento vegetal; 6. Bases genéticas do melhoramento vegetal; 7. Melhoramento de plantas autógamas, alógamas e de reprodução assexuada; 8. Principais métodos de melhoramento genético de plantas; 9. Cultura de tecidos: Padrões de expressão morfogenética (Calogênese, organogênese, cultura de meristemas e embriogênese somática); 10. Aplicações da cultura in vitro: haplóides e duplo-haplóides; resgate de embriões e fertilização in vitro; produção de propágulos livres de patógenos e conservação de recursos genéticos vegetais; 11. Base genética de marcadores moleculares e sua aplicação na conservação e melhoramento genético de plantas; 12. Transformação Genética em Plantas.	1. ALBERTS, Bruce. Biologia molecular da célula. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006 1 v. 2. ARAGÃO, F.J.L. Organismos transgênicos: explicando e discutindo a tecnologia. São Paulo: Manole, 2003. 115p. 3. BORÉM, A. Hibridação artificial de Plantas. Viçosa: UFV, 2009. 625p. 4. BORÉM, A. Melhoramento de espécies cultivadas. 2 ed. Viçosa: UFV, 2005. 969 p. 5. BORÉM, A.; MIRANDA, G.V. Melhoramento de plantas. 5 ed. Viçosa: UFV, 2009. 529 p. 6. BORGES-OSORIO, Maria Regina; ROBINSON, Wanyce Miriam. Genética humana, 2. ed., Artmed, 2006. 7. BRASILEIRO, A.C.M.; C.V.T.C. Manual de transformação genética de plantas. Brasília: SPI, 1998. 309p. 8. BROWN, T. A. Genética: um enfoque molecular, 3. ed., Guanabara Koogan, 1999. 9. CARNEIRO, V. T.C. Clonagem de plantas por sementes: estratégias de estudo da apomixia. Brasília, DF: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2004. 126p. FERREIRA, M.E.; GRATTAPAGLIA, D. Introdução ao uso de marcadores moleculares em análise genética. 2ª. edição, Brasília: Embrapa-Cenargen, 1995. 220p. 10. CARVALHO, F. I. F. de.; LORENCETTI, C.; MARCHIORO, V. S.; SILVA, S. A. Condução de Populações no Melhoramento Genético de Plantas. 2. Ed. Pelotas: Editora e Gráfica Universitária – UFPel, 2007. 277p. 11. GRIFFITHS, A. J. F. Introdução à Genética. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 712 p. 12. RAMALHO, M. P. Genética na agropecuária. 4. ed. Lavras: UFLA, 2008. 461 p. 13. TORRES, A.C.; CALDAS, I. S., BUSO, J. A. Cultura de Tecidos e Transformação Genética de Plantas. Brasília: Embrapa-SPI / Embrapa-CNPq, v. 2, 1999. 14. TORRES, A.C.; CALDAS, I. S., BUSO, J. A. Cultura de Tecidos e Transformação Genética de Plantas. Brasília: Embrapa-SPI / Embrapa-CNPq, v.1, 1998. 15. WATSON, J. D. et al. DNA recombinante: genes e genomas. 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 496 p. Tradução Elio Hideo Baba.
<b>Uruguiana</b>	Estágio em Farmácia, Farmacotécnica e Tecnologia Farmacêutica	1. Código de ética da profissão farmacêutica e legislação profissional; 2. Biofarmacotécnica: Equivalência Farmacêutica, Bioequivalência, Equivalência Terapêutica, Intercambialidade, Bioisencões e Correlações in vivo - in vitro; 3. Produção industrial de formas farmacêuticas sólidas orais – Pós; 4. Produção industrial de formas farmacêuticas sólidas orais – Comprimidos; 5. Produção industrial de formas farmacêuticas sólidas orais – Cápsulas; 6. Produção industrial de formas farmacêuticas de uso tópico: cremes, pomadas, loções e sistemas transdérmicos; 7. Produção industrial de formas farmacêuticas líquidas estéreis e não	1. CONSELHO FEDERAL DE FARMÁCIA. A Organização Jurídica da Profissão Farmacêutica. 5 ed. Brasília, CFF, 2007. 2. OKUMOTO, O.; LÖFF, S.; MARÇAL, A.; DUARTE, M. Código de ética da profissão farmacêutica. Brasília: [s.n.], 2002. 3. VIEIRA, J. L. Código de Ética e Legislação do Farmacêutico. 1 ed. Bauru: Edipro, 2009. 4. ALLEN Jr., L. A.; POPOVICH, N. G.; ANSEL, H. C. Formas farmacêuticas e sistemas de liberação de fármacos. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 5. AULTON, M. E. Delineamento de Formas Farmacêuticas. 2 ed. São Paulo: Artes Médicas, 2005. 6. GENNARO, A.R. Remington: A ciência e a prática da farmácia. 20a ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2004. 7. LACHMANN, L.; LIEBERMAN, H. A.; KANING, J. L. Teoria e Prática na Indústria Farmacêutica I volume



		estéreis; 8. Água na indústria farmacêutica.	Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2001. 8. LACHMANN, L.; LIEBERMAN, H. A.; KANING, J. L. Teoria e Prática na Indústria Farmacêutica II volume Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2001. 9. PRISTA, L. N.; ALVES, A.C.; MORGADO, R. M. R. Tecnologia Farmacêutica. 6 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2002, vol. 1. 10. PRISTA, L. N.; ALVES, A.C.; MORGADO, R. M. R. Tecnologia Farmacêutica. 5 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2006, vol. 2. 11. PRISTA, L. N.; ALVES, A.C.; MORGADO, R. M. R. Tecnologia Farmacêutica. 5 ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2008, vol. 3. 12. KIBBE, A. H. (ed). Handbook of pharmaceutical excipients. 3 ed. Washington: American Pharmaceutical Association, 2000.
--	--	-------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Bagé, 19 de janeiro de 2015.

**Divisão de Concursos**  
PROGESP/UNIPAMPA