



ANEXO III

EDITAL Nº 02/2011 CPCE/UFPI – BOM JESUS

TEMAS PARA A AVALIAÇÃO DIDÁTICA

ÁREA: TOPOGRAFIA, DESENHO TÉCNICO E SENSORIAMENTO REMOTO

TEMAS

1. Levantamento planialtimétrico de superfícies.
2. Planimetria: Medição direta e indireta de distâncias.
3. Altimetria: Nivelamento geométrico de um perfil de solo.
4. Uso de GPS em áreas rurais.
5. Sistema de Informações Geográficas
6. Interpretação de imagens de satélites.
7. Sistema de Posicionamento Global.
8. Estrutura Geral de um SIG.
9. Noções básicas de geoprocessamento.
10. Principais satélites utilizados no sensoriamento remoto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. FLORENZANO, T.G. Imagens de Satélite para Estudos Ambientais. São Paulo: Oficina de Textos. 2002.
2. FLORENZANO, T.G. Iniciação em Sensoriamento Remoto. 2ª. Ed. Oficina de Textos, 2007.
3. LANG, S., BLASCHKE, T. Análise de paisagem com SIG. Oficina de textos, 2007.
4. MOREIRA, M.A. Fundamentos do Sensoriamento Remoto e metodologias de aplicação. Viçosa. Editora UFV. 2003.
5. XAVIER-DA-SILVA, J. Geoprocessamento para análise ambiental. Rio de Janeiro: J. Xavier da Silva, 2001. 227 p.
6. COMASTRI, J.A., TULLER, J.C. Topografia: Altimetria. Viçosa: Imprensa Universitária, 1980. 160 p.
7. COMASTRI, J.A., TULLER, J.C. Topografia: Planialtimetria. Viçosa: Imprensa Universitária, 1977. 335 p.
8. PEREIRA, M.F. Construções Rurais. São Paulo. Nobel. 1986. 330 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF^a CINOBELINA ELVAS
Rodovia BR-135, km03, Planalto Horizonte - 64900-000 – Bom Jesus – PI.
Homepage: www.ufpi.br/bomjesus- Fone: (89)3562-2535



ANEXO III

EDITAL Nº 02/2011 CPCE/UFPI – BOM JESUS

TEMAS PARA A AVALIAÇÃO DIDÁTICA

Área: QUÍMICA

TEMAS

1. Estrutura atômica e molecular
2. Estequiometria das reações
3. Equilíbrio químico
4. Química dos ácidos e bases
5. Soluções e comportamento de soluções
6. Cinética Química
7. Hidrocarbonetos alifáticos
8. Hidrocarbonetos aromáticos
9. Compostos orgânicos oxigenados
10. Compostos orgânicos nitrogenados

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. THEODORE L. BROWN; H. EUGENE LEMAY; BRUCE E. BURSTEN. Química: A Ciência Central. 9ª ed., Pearson, 2005
2. ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química: Questionando a vida moderna e o meio ambiente. Bookman: Porto Alegre, 2006.
3. KOTZ, J. C.; TREICHEL, Jr. P. Química e Reações Químicas, Vol. 1 e 2, 4ª. Edição. Livros Técnicos e Científicos. Editora S.A., Rio de Janeiro, 2005.
4. SOLOMONS. G.; FRYHLE, C. Química Orgânica, 8ª ed., vol. 1 e 2, LTC – Livros Técnicos e Científicos editora S.A., Rio de Janeiro, 2005.
5. DALTAMIR JUSTINO MAIA E J. C. DE A. BIANCHI. **Química Geral: Fundamentos**. 1ª Ed., Pearson / Prentice Hall, 2007.
6. BARBOSA, Luiz Cláudio A.; **Introdução à Química Orgânica** - São Paulo: Prentice Hall, 2004.



ANEXO III

EDITAL Nº 02/2011 CPCE/UFPI – BOM JESUS

TEMAS PARA A AVALIAÇÃO DIDÁTICA

ÁREA: MICROBIOLOGIA

TEMAS

1. Caracterização e classificação dos microrganismos.
2. Estruturas e morfologia de microrganismos procariotos e eucariotos.
3. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano.
4. Metabolismo bacteriano.
5. Alimentos produzidos com a participação dos microrganismos.
6. Deterioração microbiana de alimentos frescos e processados.
7. Microrganismos patogênicos em alimentos.
8. Controle do desenvolvimento microbiano em alimentos.
9. Introdução a análise de perigos de pontos de controle críticos (APPCC) para garantir a qualidade e segurança microbiológica de alimentos.
10. Princípios básicos, responsabilidade, organização e aplicação do controle de qualidade na indústria de alimentos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ADAMS, M.S.; MOSS, M.O. Microbiologia de los alimentos. Zaragoza: Editorial Acribia, S.A., 1997. 464 p.
2. ANVISA. Legislações vigentes sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. São Paulo Livraria Varela, 1997.
3. BLACK, J.G. Microbiologia: Fundamentos e Perspectiva. Guanabara Koogan, 4ª. Ed. 2002. 829 p..
4. DAVIS, D. B. et al. Tratado de Microbiologia. São Paulo: Salvat
5. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Nobel, São Paulo, 1989. 284 p.
6. FRANCO, B.D.G.; LANDRAF, M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 1996.
7. GUERREIRO, M. G.; OLIVEIRA, S. J.; SARAIVA, D. et al. Bacteriologia especial. Porto Alegre: Sulina. 492p.
8. JAY, J.M. Microbiologia dos Alimentos. 6 ed. Artmed, 2005.
9. LARPENT, J. P.; LARPENT, M. G. Microbiologia prática. São Paulo: Universidade de São Paulo. 162p.
10. PELCZAR, M.; REID, R.; CHAN, E. C. S. Microbiologia. Vol. 1 e 2. São Paulo: McGraw-Hill, 1980. 1073p
11. ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L.R.; AZEVEDO, J.L. Tratado de Microbiologia. São Paulo: Ed. Manole, 1988.
12. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A; SILVEIRA, N.F.A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1997. 295 p.
13. STROHL, W.A.; ROUSE, H.; FISCHER, B.D. Microbiologia Ilustrada. Artmed. 2004, 531p.
14. TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. Artmed. 8ª. Ed. 2005, 894 p.
15. TRABULSI, I. R.; TOLEDO, M. R. F.; CASTRO, A. F. P. et al. Microbiologia. Rio de Janeiro: Atheneu. 2004. 718p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF^a CINOBELINA ELVAS
Rodovia BR-135, km03, Planalto Horizonte - 64900-000 – Bom Jesus – PI.
Homepage: www.ufpi.br/bomjesus- Fone: (89)3562-2535



ANEXO III

EDITAL Nº 02/2011 CPCE/UFPI – BOM JESUS

TEMAS PARA A AVALIAÇÃO DIDÁTICA

ÁREA: AQUICULTURA

TEMAS

1. Noções de ecologia aquática
2. Noções de anatomia e fisiologia e classificação de peixes
3. Espécies nativas e exóticas próprias para a piscicultura
4. Calagem e adubação de tanques e viveiros
5. Manejo alimentar de peixes
6. Metodologia do trabalho científico
7. A ciência e a pesquisa científica
8. Método científico: hipóteses, leis e teorias
9. Planejamento de ensaios zootécnicos
10. Estatística Descritiva

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BANZATTO, D.A.; KRONKA, S.N. Experimentação Agrícola. Jaboticabal: FUNEP.
2. FONSECA, J.S., MARTINS, G.A. Curso de Estatística. São Paulo: Atlas.
3. GOMES F.P. Curso de Estatística Experimental. São Paulo: Nobel, 1976.
4. GOMES, F.P.A. Estatística Moderna na Pesquisa Agropecuária. Piracicaba: Nagy.
5. PINHEIRO, P.R.C.; LIMA VERDE, N.G.; MENESES, M.F. Plantas aquáticas. In: Manual de pesca. M. Ogawa e J. Koike, Fortaleza, 1987.
6. PINHEIRO, P. R. de C. Limnologia. In: Manual de pesca, M. Ogawa e J. Koike, Fortaleza, 1985.
7. PROENÇA, C.E.M.; BITTENCOURT, P.R.L. Manual de Piscicultura Tropical, IBAMA, Brasília, 1994. 205p.
8. RODRIGUES, P.C. Bioestatística. EDUFF, 1993.
9. SCHAFER, A. Fundamentos de Ecologia e Biogeografia das Águas Continentais. Editora da Universidade, UFRGS, Porto Alegre, 1984. 352p.
10. SOUSA, E.C.P.M.; TEIXEIRA FILHO, A.R. Piscicultura Fundamental. Nobel, São Paulo, 1985.
11. VALENTI, W. C.; POLI, C. R.; PEREIRA, J. A., BORGHETTI, J. R. Aqüicultura no Brasil: base para um desenvolvimento sustentável. CNPq/Ministério da Ciência e Tecnologia, Brasília, 2000.
12. VALENTI, W. C. Carcinicultura de água doce: tecnologia para produção de camarões. IBAMA. Brasília. 1998. 68p.
13. VALENTI, W. C.; POLI, C. R.; PEREIRA, J. A., BORGHETTI, J. R. Aqüicultura no Brasil: base para um desenvolvimento sustentável. CNPq/Ministério da Ciência e Tecnologia, Brasília, 2000.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF^a CINOBELINA ELVAS
Rodovia BR-135, km03, Planalto Horizonte - 64900-000 – Bom Jesus – PI.
Homepage: www.ufpi.br/bomjesus- Fone: (89)3562-2535



ANEXO III

EDITAL Nº 02/2011 CPCE/UFPI – BOM JESUS

TEMAS PARA A AVALIAÇÃO DIDÁTICA

ÁREA: TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TEMAS

1. Princípios gerais da conservação de alimentos de origem animal;
2. Boas práticas de fabricação e sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle
3. Normas e critérios de inspeção de pescado e produtos derivados
4. Regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite;
5. Processamentos e qualidade de queijos
6. Controle de qualidade microbiológica e físico-química do leite;
7. Carne: estrutura e composição;
8. Inspeção "ante-mortem" em bovinos;
9. Inspeção post-mortem de bovinos;
10. Avaliação sensorial, microbiológica e físico-química da carne e derivados

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. INSTRUÇÃO NORMATIVA nº. 17, de 16 de julho de 1999. Regulamento técnico de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue. S.d.a./m.a.a. Diário Oficial da União, Brasília, p.17-18, 20 de julho de 1999, seção i.
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. INSTRUÇÃO NORMATIVA nº. 3, de 07 de janeiro de 2000. Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue. S.d.a./m.a.a. Diário Oficial da União, Brasília, p.14-16, 24 de janeiro de 2000, seção i.
3. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Padronização de técnicas, instalações e equipamentos. I- bovinos. DNPA. DIPOA. 1971. 183p.
4. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Departamento de defesa e inspeção agropecuária. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – RIISPOA.
5. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Instrução normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002. Diário Oficial da União, Brasília, p.13, de 20 de dezembro de 2002, seção i.
6. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria n. 1428, de 26 de novembro de 1993. Dispõe sobre o controle de qualidade na área de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, p. 18415-9, 2 de dezembro de 1993, seção i.
7. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria n. 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o regulamento técnico condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, p. 16560-3, 1 de agosto de 1997, seção i.
8. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. Portaria n. 46, de 10 de fevereiro de 1998. Institui o sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle: appcc a ser implantado nas indústrias de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, 10 de fevereiro de 1998, seção i.
9. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. Regulamento

técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Portaria nº 368, de 04/09/97. Diário Oficial da União, Brasília, n. 172, 08 de setembro de 1997, seção i.

10. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. Manual genérico de procedimentos para APPCC em indústrias de produtos de origem animal. Portaria nº 46, de 10/02/98. Diário Oficial da União, Brasília, p. 24, 16 de março de 1998, seção i.
11. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Programa de procedimentos padrão de higiene operacional (PPHO) nos estabelecimentos de leite e derivados. Resolução DIPOA/das nº 10, de 22/05/2003. Diário Oficial da União, Brasília, p. 4-5, 28 de maio de 2003, seção i.
12. ORDONEZ, J.A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal - vol. 2. Artmed, 280p., 2004.
13. TRONCO, V.M. Manual para inspeção da qualidade do leite. Editora UFSM - Universidade Federal de Santa Maria, 3ª edição, 206p. 2008.
14. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Manole, 3ª edição, 986p., 2007.
15. CODEX ALIMENTARIUS. Normas diversas;
16. CODEX ALIMENTARIUS. Código internacional recomendado de práticas - princípios gerais de higiene de alimentos.

Bom Jesus (PI), 25 de maio de 2011

Prof. Dr. José Lindenberg Rocha Sarmiento
Diretor do *Campus Prof^a Cinobelina Elvas*