



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS, SELEÇÃO E CONCURSOS



EDITAL Nº 381/2016 - PROGESP

ANEXO III – PONTOS PARA PROVA ESCRITA E DIDÁTICA

ÁREA: Produção Animal e tecnologia de produtos de origem animal | **SUBÁREA:**
(QUADRO 01)

PONTOS PARA AS PROVAS

1. Microbiologia de alimentos;
2. Bioquímica de alimentos;
3. Tecnologia de leite e derivados;
4. Tecnologia de carnes e derivados;
5. Conservação, armazenamento E embalagem de produtos de origem animal;
6. Sistema Brasileiro e Americano de avaliação de carcaça;
7. A influência da genética na qualidade da carne;
8. Manejo nutricional de ruminantes e sua influência nas características do leite;
9. A importância do bem-estar animal na produção de ruminantes nos trópicos;
10. Fisiologia do crescimento, ganho compensatório e desenvolvimento animal.

SEM BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

- BEHMER, M.L.A. Tecnologia do leite. São Paulo: Nobel, 1984
- BERCHIELLI, T.T.; PIRES, A.V; OLIVEIRA, S.G. Nutrição de ruminantes. Jaboticabal: Funep, 2006. 583p.
- BERG, R.T; BUTTERFIELD, R.M. New concepts of cattle growth. Sydney University Press, 1976.
- BEZERRA, J.R.M.V.; RIGO, M.; RAYMUNDO, M.S.; BASTOS, R.G. Introdução à tecnologia de leite e derivados. Guarapuava: Unicentro, 2011. 194 p.
- BRASIL. Leis, decretos, resoluções, portarias. Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
- BRASIL. Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes. II. Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
- BRASIL. Regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos lácteos. Brasília: Ministério da Agricultura, 2006.
- CONTRERAS G.E. Bioquímica de pescados e derivados. Jaboticabal: Editora FUNEP (UNESP), 1994.
- CONTRERAS G.E. Bioquímica de pescados e derivados. Jaboticabal: Editora FUNEP (UNESP), 1994.
- COSTA, D.A.; CARNEIRO, J.C.; LOPES, F.C.; GAMA, M.A.S.; SALIBA, E.O.S.; REBOUÇAS, G.M.N. Produção e composição do leite de vacas submetidas à dieta contendo diferentes níveis de caroço de algodão. Semina: Ciências Agrárias, v. 32, n. 1, p. 2001-2010, 2011.
- FURLAN, R.L.; MACARI, M.; FARIA FILHO, D.E. Anatomia e fisiologia do trato gastrointestinal. In: BERCHIELLI, T.T. (Ed.) Nutrição de ruminantes. Jaboticabal: Funep, 2006. p.583.
- GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. Ciência e qualidade da carne: Fundamentos. Viçosa: Editora UFV, 2013. 193 p.
- GOMIDE, L.M.; RAMOS, E.; FONTES, P. Tecnologia de abate e tipificação de carcaças. 2 ed. Viçosa: UFV, 2014. 336 p.
- GONÇALVES, A.A. Tecnologia do pescado: Ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011.
- HALL, G.M. Tecnologia del procesado del pescado. Zaragoza: Acribia, 2001.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS, SELEÇÃO E CONCURSOS



EDITAL Nº 381/2016 - PROGESP

ANEXO III – PONTOS PARA PROVA ESCRITA E DIDÁTICA

- Lanna, D.P. (1997). Fatores condicionantes e predisponentes da puberdade e da idade de abate. In: PEIXOTO, A.M., MOURA, J.C., FARIA, V.P. (coord.). Produção do Novilho de Corte. Piracicaba: FEALQ, 41-78.
- LAWRIE, R. A. Ciência da Carne. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 384 p.
- LOPES, F.C.F.; BARROS, P.A.V.; BRUSCHI, J.H. et al. Perfil de ácidos graxos no leite de vacas Holandês em pastagens tropicais suplementadas com dois níveis de concentrado. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec., v.63, p.518-521, 2011.
- LOPES, F.C.F.; GAMA, M.A.S.; ANTONIASSI, R. et al. Índices de aterogenicidade e trombogenicidade de manteigas oriundas do leite de vacas consumindo dietas com óleo de soja. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 21., 2008, Belo Horizonte. Anais...Belo Horizonte: SBCTA/UFMG, 2008.
- LUCHIARI FILHO, A. Pecuária da carne bovina. São Paulo: A. Luchiari Filho, 2000. 134 p.
- OGAWA, M.; MAIA, E.L. Manual de Pesca: Ciência e Tecnologia do Pescado. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- ORDONEZ J.A.P. Tecnologia de Alimentos. v. 2. Alimentos de Origem Animal, Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PARDI, M.C.; SANTOS, F.I.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, v. 1, 2001. 586 p.
- PARDI, M.C.; SANTOS, F.I.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, v. 2, 2001. 514 p.
- PICCHI, V. História, ciência e tecnologia da carne bovina. Jundiá: Paco Editorial, 2015. 449 p.
- PIRES, V.A. Bovinocultura de cortes: Volumes I e II. São Paulo: FEALQ. 2011. 1510p.
- PRATA, L.F. Fundamentos de Ciência do Leite. Jaboticabal: FUNEP, 2001. 287 p.
- RAMOS, E.M.; GOMIDE, L.M. Avaliação da qualidade de carnes: Fundamentos e Metodologias. Viçosa: Editora UFV, 2009. 599 p.
- REVENEAU, C. Dietary source and availability of fatty acids to manipulate ruminal protozoa, metabolism of fat, and milk fatty acid profile in lactating dairy cows. 2008,152 f. Tese (Doutor em Fisiologia), Ohio State University.
- RIBEIRO, C.G.S. Níveis crescentes de óleo de soja em dietas à base de capim-elefante (*Pennisetum purpureum*, Schumack) picado para vacas mestiças. Parâmetros da fermentação e cinética ruminal, composição e perfil de ácidos graxos do leite. 2009. 118f. Dissertação (Mestrado em Zootecnia) –Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.
- SANTOS, M. V. & FONSECA, L. F. L. Estratégias para controle de mastite e melhoria da qualidade do leite. Barueri, SP: Manole, 314 p., 2007.
- STOOP, W. M.; BOVENHUIS, H.; HECK, J. M. L.; ARENDONK, J. A. M. Effect of lactation stage and energy status on milk fat composition of Holstein-Friesian cows. Journal of Dairy Science, v. 92, n. 4, p. 1469–1478, 2009.
- YAMBAYAMBA, E.S.K.; PRICE, M.A.; FOXCROFT, G.R. Hormonal status, metabolic changes, and resting metabolic rate in beef heifers undergoing compensatory growth. Journal of Animal Science, v.74, n.1, p.57-69, 1996.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS, SELEÇÃO E CONCURSOS**



EDITAL Nº 381/2016 - PROGESP

ANEXO III – PONTOS PARA PROVA ESCRITA E DIDÁTICA

**ÁREA: Língua Portuguesa e Literatura | SUBÁREA: Língua Portuguesa e Literatura
(QUADRO 02)**

PONTOS PARA AS PROVAS

1. Processo de leitura de textos: inferências socioculturais
2. Estilística e produção do texto na escola;
3. A diversidade linguística da língua portuguesa
4. Contribuições da sociolinguística para o ensino de Língua Portuguesa;
5. Estudos semânticos pragmáticos da língua portuguesa;
6. Conhecimentos gramaticais: morfologia/sintaxe;
7. Gêneros de discurso e as teorias do texto;
8. Periodização da Literatura Brasileira;
9. Literatura Portuguesa;
10. Gêneros literários.

SEM BIBLIOGRAFIA SUGERIDA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS, SELEÇÃO E CONCURSOS**



EDITAL Nº 381/2016 - PROGESP

ANEXO III – PONTOS PARA PROVA ESCRITA E DIDÁTICA

**ÁREA: Geografia | SUBÁREA: Geografia
(QUADRO 03)**

PONTOS PARA AS PROVAS

1. A evolução das questões ambientais no Brasil;
2. A industrialização do espaço brasileiro: o papel do Estado na industrialização brasileira;
3. A ocupação do espaço amazônico;
4. Biomas e formações vegetais: classificação e situação atual;
5. Conflitos regionais e tensões no mundo;
6. Contextualização das atividades agropecuárias no Brasil;
7. Dinâmica populacional e urbanização no mundo em transformação;
8. Geografia de Roraima: aspectos físicos e socioeconômicos;
9. Os grandes conjuntos de países e as desigualdades mundiais;
10. Tecnologias modernas utilizadas pela cartografia.

SEM BIBLIOGRAFIA SUGERIDA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
COORDENAÇÃO DE ESTUDOS, SELEÇÃO E CONCURSOS**



EDITAL Nº 381/2016 - PROGESP

ANEXO III – PONTOS PARA PROVA ESCRITA E DIDÁTICA

**ÁREA: Física | SUBÁREA: Física
(QUADRO 04)**

PONTOS PARA AS PROVAS

1. As Leis de Newton e suas aplicações;
2. Calorimetria;
3. Campo Magnético e Força Magnética;
4. Capacitância de um condutor eletrizados e Associação de Capacitores;
5. Espelhos Planos e Esféricos;
6. Lançamentos Horizontais, Verticais e Oblíquos;
7. Movimento Circulares;
8. Movimentos Retilíneos Uniforme e Uniformemente Variado;
9. Resistência Elétrica e Associação de Resistores;
10. Termometria;

SEM BIBLIOGRAFIA SUGERIDA
