



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Hidrologia / Hidráulica e Saneamento.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Dinâmica dos fluidos.
2. Conduitos sob pressão.
3. Canais e Vertedores.
4. Ciclo hidrológico e bacia hidrográfica.
5. Regularização de vazão, previsão e controle de enchentes.
6. Escoamento em rios e reservatórios e Escoamento subterrâneo.
7. Hidrograma unitário.
8. Sistema urbano de abastecimento de água.
9. Tratamento de Águas de Abastecimento (convencional e avançado).
10. Sistema urbano de esgotamento sanitário.

Bibliografia:

- AZEVEDO NETTO, J. M & ALVAREZ, G. A. Manual de Hidráulica. São Paulo, S.P., 9ª ed., Edgar Blucher Ltda, 2015.
- TUCCI, C. E. M. ET AL. Hidráulica Aplicada. 2ª ed. Ed. ABRH. Coleção ABRH 8.
- FOX, R. W., PRITCHARD, P. J., MCDONALD, A. T., Introdução à Mecânica dos Fluidos, 8ª Ed., LTC, 2014.
- GARCEZ, L.N E ALVAREZ, G.A Hidrologia. 2 edição revisada e ampliada. São Paulo: Blucher Ltda., 1988.
- PINTO, N. L. S. De. Hidrologia básica. 5 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1995.
- TUCCI, C. E. M. et al. Hidrologia: ciência e aplicação. 4 ed. Porto Alegre: UFRGS. Coleção ABRH, 1993.v.4.
- CARVALHO, A.R DE; OLIVEIRA, M.V.C. Princípios Básicos do Saneamento do Meio. 10ª Ed. São Paulo: Senac , 2011
- FUNASA, Brasil. Fundação Nacional de Saúde. Manual de Saneamento. 3 ed. 2006. 408 p
- MOTA, S. Introdução à Engenharia Ambiental. 3 ed. Rio de Janeiro, Associação Brasileira de Engenharia Sanitária e Ambiental (ABES), 2003
- LEO HELLER. Abastecimento de Água para Consumo Humano. 2º Edição, Vol 1 e 2, 2010.
- VON SPERLING, M. Introdução à Qualidade das Águas e ao Tratamento de Esgotos . Belo Horizonte: editora UFMG. 4 ed. 2014.
- NUVOLARI, A. Esgoto sanitário – Coleta, transporte, tratamento e reuso agrícola. 2 ed. Edgard Blucher,2011.
- GARCEZ, L.N. Elementos de engenharia hidráulica e sanitária. 2 ed. Edgard Blucher. 1976.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Estruturas.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Equilíbrio de corpos rígidos e análise de treliças.
2. Análise de tensões, deformações e deslocamentos em vigas.
3. Flambagem elástica de barras.
4. Análise de estruturas reticuladas: grelhas e pórticos planos.
5. Tensões no plano e ciclo de Mohr.
6. Métodos de elementos finitos para estado plano de tensão e deformação.
7. Dimensionamento de estruturas de aço – Vigas, segundo as normas brasileiras vigentes.
8. Elementos básicos que envolvem os projetos de pontes
9. Dimensionamento de estruturas mistas de aço e concreto – Vigas, segundo as normas brasileiras vigentes.
10. Dimensionamento de estruturas de concreto armado - Pilares, segundo as normas brasileiras vigentes.

Bibliografia:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS.NBR-6120: Cargas para o cálculo de Estruturas de Edificações.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS.NBR:8800. Projeto de estruturas de aço e de estruturas mistas de aço e concreto de edifícios.2008.
FUSCO, P. B. Técnica de armar estruturas de concreto.São Paulo: Pini, 1995.
GERE, J. M., Goodno, B. J. Mecânica dos Materiais. 1ª Ed., Editora Cengage, 2010.
HIBBELER, Russel C.Resistência dos Materiais. 7. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010.
LEONHARDT, F. Construções de Concreto: Princípios Básicos da Construção de Pontes de Concreto.Editora Interciência.2014.v.6.
MARTHA, L. F.. Análise das estruturas. 1. ed. São Paulo: Elsevier, 2010.
PFEIL, W; PFEIL, M .Estruturas de Aço - Dimensionamento prático de acordo com a NBR 8800:2008. Rio de Janeiro: LTC, 2014. Livro digital.
PFEIL,W. Pontes em Concreto Armado.4 ed.Editora LTC. 1990.v.1.
PINHEIRO, A.C.F.B. Estruturas metálicas. 2 ed revisada e ampliada. Editora Edgard Blusher.2005.
SORIANO, H. L.Estática das estruturas. 3. ed. Rio de Janeiro: Ciência Moderna,2013.
SUSSEKIND, J.C. (1984). Análise Estrutural – 3º volume. Rio de Janeiro: Ed.Globo.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Circuitos Elétricos.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Circuitos elétricos de primeira e de segunda ordem.
2. Análise de circuitos elétricos lineares e invariantes no tempo: resposta natural, forçada e completa.
3. Análise de circuitos elétricos em regime permanente senoidal.
4. Circuitos elétricos trifásicos.
5. Teoremas de rede e aplicações.
6. Aplicação de análise de grafos no estudo de circuitos elétricos.
7. Potência em regime permanente.
8. Aplicações da Transformada de Fourier na análise de circuitos elétricos.
9. Métodos de análise de circuitos elétricos.
10. Circuitos magnéticos, transformadores e indutância mútua.

Bibliografia:

BOYLESTAD, Robert L.. Introdução à análise de circuitos. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice- Hall, 2012.
NILSSON, James William; RIEDEL, Susan A.. Circuitos elétricos. 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice-hall, 2009.
JOHNSON, David E.; HILBURN, John L.; JOHNSON, Johnny Ray. Fundamentos de análise de circuitos elétricos. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.
ORSINI, L. Q.; CONSONNI, D.. Curso de Circuitos Elétricos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2004. 1 v.
ORSINI, L. Q.; CONSONNI, D.. Curso de Circuitos Elétricos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2004. 2 v.
EDMINISTER, Joseph A.; NAHVI, Mahmood. Circuitos Elétricos. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2014.
DORF, Richard C.; SVOBODA, James A.. Introdução aos Circuitos Elétricos. 8. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Sistemas de Controle.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Sistemas de controle no espaço de estados.
2. Análise e projeto de controladores baseados em Resposta em Frequência, Diagramas de Bode e no Critério de Nyquist.
3. Análise e projeto de controladores usando a técnica do Lugar das Raízes.
4. Controladores PID. Métodos de ajuste.
5. Critérios de estabilidade em sistemas de controle (BIBO, Routh-Hurwitz, Nyquist).
6. Análise do desempenho transitório e em regime estacionário de sistemas de controle.
7. Projeto de sistemas de controle em tempo discreto. Discretização de sistemas contínuos.
8. Estabilidade em sistemas discretos. Projeto de compensadores em tempo discreto.
9. Observabilidade e controlabilidade de sistemas de controle.
10. Equivalência de sistemas e decomposição de Kalman.

Bibliografia:

OGATA, Katsuhiko. Engenharia de Controle Moderno. 5. ed. Rio de Janeiro: Pearson Prentice Hall, 2011.
NISE, Norman S.. Engenharia de Sistemas de Controle. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.
DORF, Richard C.; BISHOP, Robert H.. Sistemas de Controle Modernos. 12. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013.
KUO, Benjamin C.; GOLNARAGHI, Farid. Sistemas de Controle Automático. 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.
ASTRÖM, Karl J.; WITTENMARK, Björn. Computer-Controlled Systems: Theory and Design. 3. ed.. Dover Publications, 1997.
PHILLIPS, Charles L.; NAGLE, H. Troy. Digital Control System Analysis and Design. 4. ed.. Prentice Hall, 2014.
ZABCZYK, Jerzy. Mathematical Control Theory: An Introduction. Birkhäuser Basel, 2008.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Materiais Cerâmicos.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Matérias-primas cerâmicas tradicionais;
2. Materiais cerâmicos refratários;
3. Preparação e beneficiamento de matérias-primas cerâmicas;
4. Processamento de corpos cerâmicos;
5. Vidros e fases não cristalinas;
6. Cerâmicas avançadas;
7. Propriedades mecânicas, óticas, térmicas e elétricas dos materiais cerâmicos;
8. Técnicas de caracterização de materiais cerâmicos;
9. Sinterização de materiais cerâmicos;
10. Síntese química de materiais cerâmicos.

Bibliografia:

- CARTER, C. B., NORTON, M. G., Ceramic materials: science and engineering, 2ª Edição, New York: Springer, 2013.
- KINGERY, David W., Introduction to Ceramics, 2ª Edição, ed. Wiley-Interscience, 1976.
- RAHMAN, M. N., Ceramic Processing And Sintering, 2ª Edição, New York: Taylor Print on Dema, 2003.
- CALLISTER, W. D., Fundamentos de ciência e engenharia de materiais, 4ª edição, Rio de Janeiro: LTC, 2014.
- LEE, B. & KOMAMENI, S. Chemical Processing of Ceramics. 2ª Ed., Taylor & Francis. 2005.
- FLWEITT, P. E. J., WILD, R.K., Physical Methods for Materials Characterisation, 2nd Ed. Institute of Physics Publishing, 2003. 602 p.
- SCHAREDER, B. and BOUGEARD, D., Infrared and Raman Spectroscopy: Methods and Applications, John Wiley & Sons, 1995
- CULLITY, B. D., Elements of X-Ray Diffraction, 2nd ed., Addison-Wesley Pub. Co., Reading-MA, 1978.
- WILLIAMS, D. B. & CARTER, C. B., Transmission Electron Microscopy: A Textbook for Materials Science, Springer, 2009.
- BOCH, P., NIÉPCE, J. C., Ceramic Materials – Processes, Properties and Applications, London: Wiley-ISTE, 2007.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Fenômenos de Transporte e Reologia.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Escoamentos de cisalhamento e escoamentos extensionais.
2. Escoamento de fluidos em torno de partículas rígidas e deformáveis.
3. Mecanismos de dissipação de energia mecânica em sólidos e fluidos.
4. Transferência de calor por condução e convecção em dutos.
5. Comparação entre transferência de quantidade de movimento, calor e massa.
6. Difusão em sólidos.
7. Relação tensão-deformação em sólidos e fluidos.
8. Viscoelasticidade linear.
9. Reometria de polímeros fundidos.
10. Viscosidade de blendas e compósitos poliméricos.

Bibliografia:

- BIRD, R. B., LIGHTFOOT, E. N., STEWART, W. E., Fenômenos de Transporte, 2ª Edição, Rio de Janeiro: LTC, 2004.
FOX, R. W., MCDONALD, A. T., PRITCHARD, P. J., Introdução à Mecânica dos Fluidos, 8ª Edição, Rio de Janeiro: LTC, 2014.
INCROPERA, F. et al. Fundamentos de Transferência de Calor e Massa, 7ª Edição, Rio de Janeiro: LTC, 2014.
BRAGA FILHO, W., Fenômenos de Transporte para Engenharia, 2ª Edição, Rio de Janeiro: LTC, 2012.
ROMA, W. N. L., Fenômenos de Transporte para Engenharia. 2ª Edição, São Carlos: Rima, 2006.
BRETAS, R. E. S.; D'AVILA, M. A., Reologia dos polímeros fundidos, 2ª Edição, São Carlos: EDUFSCar, 2006.
DEALY J. M.; WISSBURUN K. F., Melt Rheology and its role in plastic processing – Theory and Applications, 2 ed., 1990.
SCHRAMM, G., Reologia e Reometria: Fundamentos Teóricos e Práticos, São Paulo, Artiber, 2006.
COUSSOT, P. Rheometry of Pastes, Suspensions and Granular Materials: Applications in Industry and Environment, New Jersey: Wiley, 2005.
DEALY, J. M., WRANG, J., Melt Reology and its Applications in the Plastic Industry, 2ª Edição, Wissbrum: Springer, 2013.
DINGER, D., Reologia para

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Processos de Fabricação Metálica.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Processos de Soldagem em Materiais Metálicos.
 2. Fundição de Metais: fenômenos da solidificação e processos de fundição.
 3. Processos de Fabricação de Aços.
 4. Metalurgia do Pó.
 5. Usinagem em materiais metálicos.
 6. Tratamentos térmicos e de superfície em metais e ligas metálicas.
 7. Métodos de Conformação Plástica dos Materiais Metálicos.
 8. Materiais para Ferramentas de Corte para a Usinagem de Metais.
 9. Mecanismos de endurecimento de Metais.
 10. Metalurgia da Soldagem.
- Bibliografia

Bibliografia:

- KIMINAMI, C. S., Castro, W. B., Oliveira, M. F., Introdução aos processos de fabricação de materiais metálicos, São Paulo: Edgard Blucher, 2013.
- HELMAN, H.; CETLIN, P. R. Fundamentos da conformação mecânica dos metais. 2. ed. São Paulo: Artliber, 2005. 260 p. ISBN 8588098288.
- GROOVE, M. P., Introdução aos Processos de Fabricação, Rio de Janeiro: LTC, 2014.
- CHIAVERINI, V., Tecnologia mecânica, volume 1, 2ª edição, São Paulo: McGraw Hill, 1986.
- CHIAVERINI, V., Tecnologia mecânica, volume 2, 2ª edição, São Paulo: McGraw Hill, 1986.
- SWIFT, K. D., BOOKER, J. D., Manufacturing Processing Selection Handbook, Oxford: ButterworthHeinemann, 2013
- FARRARESI, D., Fundamentos de Usinagem dos Metais, Blucher, 1970.
- CALLISTER, W. D., Fundamentos de ciência e engenharia de materiais, 4ª edição, Rio de Janeiro: LTC, 2014.
- GERMAN, R. M., Powder Metallurgy & Particulate Materials Processing, Princetown: Metal Powder Industry, 2005.
- RIZZO, E. M. S., Introdução aos Processos Siderúrgicos; São Paulo: ABM, 2005.
- LANCASTER, J.F.; Metallurgy Of Welding, 6ª Edição, Cambridge: Chapman Ond Hall, Cambridge, 1999.
- GEARY, A., MILLER, R., Soldagem, 2ª Edição, Porto Alegre: Bookman, 2013

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Máquinas Térmicas.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Combustão em ciclos motores Otto e Diesel.
2. Sistemas de alimentação de ar e de combustível e mecanismos e processos de queima na combustão.
3. Análise de desempenho de motores de combustão interna turbo-alimentados.
4. Análise de emissões em motores e problemas ambientais.
5. Combustíveis para sistemas térmicos. Preparação da mistura combustível / ar. Sistemas de ignição.
6. Turbinas a vapor e a gás.
7. Caldeiras flamotubulares e aquatubulares.
8. Sistemas de refrigeração por absorção e adsorção.
9. Sistemas de refrigeração por compressão mecânica.
10. Análise energética e exérgica de ciclos combinados de refrigeração.

Bibliografia:

- WYLEN, G. V.; SONNTAG, R.; BORGNACKE, C. Fundamentos da Termodinâmica Clássica; São Paulo: Edgard Blücher, 2006.
MORAN, M. J.; SHAPIRO, H. N. Princípios de Termodinâmica para Engenharia, LTC, 7ª Ed., 2013.
INCROPERA F.; DEWITT D.; BERGMAN T.; LAVINE A. Fundamentos de Transferência de Calor e Massa, 7ª edição, LTC, 2014
Brunetti, F. Motores de Combustão Interna - Volume 1. Blücher. 2012.
Brunetti, F. Motores de Combustão Interna - Volume 2. Blücher. 2012.
TAYLOR, F. T. Análise dos Motores de Combustão Interna. Editora Edgard Blücher, vols 1 e 2, São Paulo, 1968.
OBERT, E.F. Motores de Combustão Interna. Ed. Globo, 1971.
HEYWOOD, J. B. Internal Combustion Engine Fundamentals. McGraw-Hill, 1988.
FERGUSON, C. R. & KIRKPATRICK, A.T. Internal Combustion Engines: Applied Thermosciences. John Wiley & Sons, Inc, 2nd edition, 2001.
PULKRABEK, W. W. Engineering fundamentals of the internal combustion engine. Prentice Hall, 2nd edition, 2003.
Çengel, Y.A. e Boles, M.A., Thermodynamics - an engineering approach, McGraw-Hill, New York, 1989.
Souza, Z. Plantas de Geração Térmica a Gás. Turbina a Gás, Turbocompressor, Recuperador de Calor, Câmara de Combustão. Interciência. 2014.
Mazurenko, AS. Máquinas Térmicas de Fluxo. Cálculos Termodinâmicos e Estruturais. Interciência. 2013.
Wilbert F. Stoecker e Jerold W. Jones. Refrigeração e ar condicionado, McGraw-Hill.
Creder, Hélio. Instalações de ar condicionado, LTC.
DOSSAT, ROY J. Princípios de Refrigeração, editora Hemus .2004
ATKINS, P.W., PAULA, J., Físico-química – fundamentos, 5ª Edição, Rio de Janeiro: LTC. 2003.
CASTELLAN, G. W., Fundamentos de físico-química, Rio de Janeiro: LTC, 1995.
BATTER, J. A., Chemical Thermodynamics, Nabu Press, 2011.
BOLES, M. A., CENGEL, Y. A., Termodinâmica, 7ª Edição, Mc Graw-Hill, 2013.
CHANG, R., Physical chemistry for the chemical and biological sciences, University Science Books, 2000.
DE HOFF, R. T., Thermodynamics in Materials Science, 2ª Edição, Boca Raton: CRC Press, 2006.
ERICKSEN, J.L. Introduction to the thermodynamics of solids (applied mathematical sciences), Springer, 1998.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Termodinâmica e Transmissão de Calor.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Leis da Termodinâmica.
2. Termodinâmica das transições de fases.
3. Termodinâmica de superfícies e interfaces.
4. Sistemas de potência a vapor e a gás.
5. Sistemas de refrigeração e de bombas de calor.
6. Misturas de gases ideais e aplicações à psicrometria.
7. Misturas reagentes e combustão.
8. Análise dos processos de Condução, Convecção e Radiação.
9. Trocadores de calor e dimensionamento de trocadores de calor.
10. Análise de transferência de calor em superfícies estendidas.

Bibliografia:

- WYLEN, G. V.; SONNTAG, R.; BORGNAKKE, C. Fundamentos da Termodinâmica Clássica; São Paulo: Edgard Blcher, 2006.
MORAN, M. J.; SHAPIRO, H. N. Princípios de Termodinâmica para Engenharia, LTC, 7ªEd., 2013.
INCROPERA F.; DEWITT D.; BERGMAN T. ;LAVINE A. Fundamentos de Transferência de Calor e Massa, 7ª edição, LTC, 2014
Brunetti, F. Motores de Combustão Interna - Volume 1. Blucher. 2012.
Brunetti, F. Motores de Combustão Interna - Volume 2. Blucher. 2012.
Çengel, Y.A. e Boles, M.A., Thermodynamics - an engineering approach, McGraw-Hill, New York, 1989.
Souza, Z. Plantas de Geração Térmica a Gás. Turbina a Gás, Turbocompressor, Recuperador de Calor, Câmara de Combustão. Interciencia. 2014.
Mazurenko, AS. Máquinas Térmicas de Fluxo. Cálculos Temodinâmicos e Estruturais. Interciencia. 2013.
ATKINS, P.W., PAULA, J., Físico-química – fundamentos, 5ª Edição, Rio de Janeiro: LTC. 2003.
CASTELLAN, G. W., Fundamentos de físico-química, Rio de Janeiro: LTC, 1995.
BATTER, J. A., Chemical Thermodynamics, Nabu Press, 2011.
BOLES, M. A., CENGEL, Y. A., Termodinâmica, 7ª Edição, Mc Graw-Hill, 2013.
CHANG, R., Physical chemistry for the chemical and biological sciences, University Science Books, 2000.
DE HOFF, R. T., Thermodynamics in Materials Science, 2ª Edição, Boca Raton: CRC Press, 2006.
ERICKSEN, J.L. Introduction to the thermodynamics of solids (applied mathematical sciences), Springer, 1998.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Cabo de Santo Agostinho	
Área(s)/Matéria(s): Sistemas Elétricos.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Análise de faltas em Sistemas Elétricos de Potência: representação por unidade (p.u.), modelos de componentes de rede, componentes simétricas, faltas simétricas e assimétricas.
2. Proteção de linhas de transmissão: proteção de sobrecorrente, proteção direcional de sobrecorrente, proteção de distância, proteção diferencial de linha, falha de disjuntor, proteção de sobretensão. Proteção de barramento: proteção diferencial de barramento.
3. Operação de Sistemas Elétricos de Potência: regulação de tensão primária e secundária, análise de contingências, análise de segurança, controle automático da geração, controle de tensão-potência reativa.
4. Geração de energia elétrica: fundamentos sobre geração de energia elétrica, componentes principais de usinas hidrelétricas e termelétricas, geração distribuída e cogeração.
5. Transformadores para instrumentos: circuito equivalente, diagrama fasorial, ligações, aspectos construtivos, classe de exatidão.
6. Transmissão e distribuição de energia elétrica: cálculo matricial de parâmetros de linhas, relação entre tensão e corrente em linhas de transmissão, relação de potência em linhas de transmissão, compensação de linhas de transmissão.
7. Modelos de transformadores: transformador de potência, determinação dos parâmetros do circuito equivalente do transformador, conexões trifásicas do transformador, autotransformadores, transformadores de três enrolamentos, controle de tensão de transformadores, sistema por unidade. Modelo de máquinas síncronas.
8. Fluxo de Potência: introdução ao problema do fluxo de potência (formulação do problema), matrizes de rede (impedância e admitância), equações de injeção de potência nas barras e equações de fluxo nas linhas de transmissão, métodos numéricos.
9. Estabilidade de Sistemas Elétricos de Potência: equação de oscilação, critério das áreas iguais, modelos de máquinas síncronas para estudo de estabilidade, métodos numéricos.
10. Qualidade de energia nos Sistemas Elétricos: termos e definições associados à qualidade de energia: caracterização dos distúrbios de qualidade de energia, equipamentos e cargas não-lineares, soluções de problema de qualidade de energia.

Bibliografia:

- GRAINGER, J. J.; STEVENSON, W. D. Power System Analysis, New York: McGraw-Hill, 1994.
FUCHS, R. D., Transmissão de Energia Elétrica: Linhas aéreas. Rio de Janeiro: LTC, 2. ed., 1979.
GROSS, C. A.. Power Systems Analysis. 2. ed. New York: John Wiley & Sons, 1986.
GÓMEZ-EXÓSITO, Antonio; CONEJO, Antonio S.; CAÑIZARES, Claudio A.. Sistemas de Energia Elétrica: Análise e Operação. Rio de Janeiro: LTC, 2011.
ZANETTA JUNIOR, Luiz Cera. Fundamentos de Sistemas Elétricos de Potência. São Paulo: Livraria da Física, 2006.
KAGAN, Nelson; OLIVEIRA, Carlos César Barioni de; ROBBA, Ernesto João. Introdução aos Sistemas de Distribuição de Energia Elétrica. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2010.
OLIVEIRA, Carlos César Barioni de et al. Introdução a Sistemas Elétricos de Potência: Componentes Simétricas. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2000 MONTICELLI, Alcir;
WEEDY, B. M.; COORY, B. J.. Electric power systems. 4. ed. New York: John Wiley & Sons, 1998.
DUGAN, Roger C. et al. Electrical Power Systems Quality. 3. ed. New York: McGraw Hill, 2012.
MAMEDE FILHO, João. Proteção de Sistemas Elétricos de Potência. Rio de Janeiro: LTC, 2011.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Ciências Domésticas	
Área(s)/Matéria(s): Cadeia Produtiva de Alimentos / Consumo Alimentar / Tecnologia de Alimentos.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

- ☐ Sistema agroalimentar, cadeia agroalimentar e arranjos produtivos.
- ☐ Cadeia agroalimentar e sustentabilidade: Agricultura Familiar no Brasil.
- ☐ O Consumidor face aos organismos geneticamente modificados, irradiados e orgânicos.
- ☐ Aspectos fisiológicos, sociais e emocionais da alimentação.
- ☐ Comportamento do consumidor e tendências do consumo alimentar.
- ☐ Aplicação das recomendações nutricionais para indivíduos e grupos populacionais.
- ☐ Avaliação do consumo alimentar no contexto da avaliação nutricional.
- ☐ Métodos de avaliação do consumo alimentar.
- ☐ Aspectos agropecuários e implicações na tecnologia de alimentos.
- ☐ Conservação de alimentos pelo emprego de aditivos.

Bibliografia:

- ALVARENGA, M.; ANTONACCIO, C.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F. Nutrição Comportamental, São Paulo: Editora Manole, 2015, 576p.
- ARAÚJO, M. J. Fundamentos do agronegócio. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- DWYER, J. T. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. In: SHILS, M. E. et al. Avaliação do Consumo Alimentar. Barueri: Editora Manole. 2003. p. 1001-06.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro, São Paulo, Atheneu, 2ª ed., 2008.
- FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M.; MARTINI, L. A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri: Manole, 2005.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. S.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu, 2007. 580 p.
- ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos processados. v.1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- ORDÓÑEZ, Juan A. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. v.2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- PHIIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição – 2ª EDIÇÃO, 2014, 424P.
- PIMENTA, S. M., CORRÊA, M. L., DADALTO, M. C., VELOSO, H. M. Sociedade e Consumo - Múltiplas Dimensões na Contemporaneidade. Curitiba: Juruá Editora, 2010. 444p.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Ciências Domésticas	
Área(s)/Matéria(s): Tecnologia da Produção do Vestuário / Gestão da Confeção e do Vestuário.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Análise de tempo de produção e de custos para a confecção de uma camisa social masculina.
2. Arranjo físico e maquinário para a produção de sutiã de bojo com aro e renda.
3. As ferramentas da gestão da confecção do vestuário e suas modalidades de relações de trabalho.
4. Características e classificação dos pontos de costura industrial e suas respectivas máquinas e acessórios.
5. Controle de qualidade e de custos considerando a produtividade e o desperdício na confecção.
6. Ficha técnica de produção de uma peça do vestuário infantil utilizando o sistema CAD Audaces: do desenvolvimento de produto ao corte automatizado.
7. Fundamentos da tecnologia da produção e novas tecnologias aplicadas à indústria de confecção do vestuário: do fornecedor ao consumidor.
8. Gestão de materiais, planejamento, programação e controle de produção de vestuário.
9. Métodos de planejamento para encaixe, risco, enfiado e corte na confecção industrial.
10. Sequência operacional da produção industrial de uma calça jeans tradicional de 5 bolsos.

Bibliografia:

- ARAUJO, Mário de. Tecnologia do vestuário. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 1996.
- BARRETO Antônio Amaro Menezes. Qualidade e Produtividade na Indústria de Confeção: Uma Questão de Sobrevivência. Londrina – PR: editora Midiograf, 1997.
- BILMAIA, L. Introdução técnica do processo de encaixe e risco. Londrina: UEL, 2000.
- FISCHER, Anette. Construção de Vestuário: Coleção Fundamentos de Design de Moda. Porto Alegre: Bookman, 2010.
- HEINRICH, D.P. Modelagem e técnicas de interpretação para confecção industrial. Novo Hamburgo: Feevale editora, 2005.
- IIDA, Itiro. Ergonomia: projeto e produção. 2. ed. São Paulo, SP: E. Blücher, 2008.
- JONES, Sue Jenkyn. Fashion design – manual do estilista. São Paulo: Cosac Naify, 2005.
- LEITE, A. S. ; VELLOSO, M. D. Desenho técnico de roupa feminina. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2004.
- LIEKWEG, D. Métodos ótimos de costura. São Paulo. SENAI, 1998.
- MARTINS, Petrônio G.; LAUGENI, Fernando P. Administração da produção. 2. ed. São Paulo, SP:Saraiva, 2005.
- MENDONÇA, Artur. Organização da produção em confecção têxtil. 2. ed. Porto: Publ indústria, 2007.
- OLIVETE, Ana Luiza; PEREIRA, Paula Virgínia de Britto Lopes; ARRUDA, Káthia Oliveira. Fundamentos da Costura: Montagem.2. ed. Brasília: LK , 2010.
- OLIVETE, Ana Luiza; PEREIRA, Paula Virgínia de Britto Lopes; ARRUDA, Káthia Oliveira. Fundamentos da costura: princípios básicos.2. ed. Brasília : LK, 2010.
- OLIVETE, Ana Luiza; PEREIRA, Paula Virgínia de Britto Lopes; ARRUDA, Káthia Oliveira. Fundamentos da costura: (acabamentos). 2. ed. Brasília: LK Editora, 2011.
- OLIVETE, Ana Luiza; PEREIRA, Paula Virgínia de Britto Lopes; ARRUDA, Káthia Oliveira. Técnicas de Modelagem e costura Feminina2. ed. Brasília: LK Editora, 2010.
- PALADINI, Edson Pacheco. Gestão da qualidade: teoria e prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2004.
- PRENDERGAST, Jennifer. Técnicas de costura. Coleção GGmoda. São Paulo: 2015. 184p.
- ROZENFELD, Henrique; FORCELLINI, Fernando; AMARAL, Daniel Carpal; TOLEDO, J. C., DA SILVA, S. L., ALLIPRANDINI, D. H., SCALICE, R. K. Gestão de Desenvolvimento de Produtos – Uma Referência para a Melhoria do Processo. São Paulo: Saraiva, 2006.
- SEIVEWRIGHT, Simon. Fundamentos do design de moda: pesquisa e design. Porto Alegre, Bookman, 2009.
- SENAI-SP. Costureiro de Máquinas retas e Overlock. Coleção-Vestuário. Editora SENAI-SP, 2014, 176p.
- SENAI-SP. Modelagem Básica Masculina e Feminina. Sistema CAD Audaces - Coleção Vestuário . Editora SENAI-SP, 2014
- SENAI-SP.Corte e Costura sob M.edida. Coleção Vestuário, Editora SENAI-SP, 2014, 256p.
- SENAI-SP.Costureiro Eclético. Coleção-Vestuário, Editora, 2014, 279p.
- SENAI-SP.Mecânico de Máquinas Retas e Overlock, Coleção -Vestuário, Editora SENAI-SP, 2014. 224p.
- SESI-SP. Métodos SESI-SP de Modelagem Plana e Técnicas de Costura. Coleção: Quem lê Sabe P or quê. São Paulo: SESI-SP.2014, 404p.
- SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da Produção. 3ª edição, São Paulo: Atlas, 2009, 728p.

SLACK, Nigel; JOHNSTON, Robert; JONES, Alistair Brandon. Princípios de Administração da Produção. São Paulo: Atlas, 2013.

TREPTOW, D. Inventando moda. Ed. D Treptow Brusque, 2003.

UDALE, Jenny. Fundamentos do design de moda: tecidos e moda. Porto Alegre: Bookman, 2009.

VOISINET, D. D. CAD – projeto e desenho auxiliado por computador: Introdução – conceitos – aplicações. São Paulo: McGraw-Hill, 1998.

VOLPATO, Neri et.al. Prototipagem rápida: tecnologias e aplicações. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Estatística e Informática	
Área(s)/Matéria(s): Arquitetura e Organização de Computadores / Tópicos Avançados em Arquitetura e Organização de Computadores.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Arquitetura e organização de processadores superescalares e VLIW
2. Predição avançada de desvio e mecanismos de trace cache
3. Mecanismos de hardware para consistência e coerência de memória em multiprocessadores
4. High Performance Computing (HPC), aplicações para HPC, processadores vetoriais e arquiteturas recentes de HPC
5. Arquiteturas SIMD, MIMD, redes de interconexão e programação paralela
6. Microcontroladores e Microprocessadores aplicados ao projeto de sistemas embarcados
7. Sistemas de Tempo Real - Projetos e aplicações em sistemas embarcados
8. Metodologia formal para especificação e projeto de sistemas smbarcados
9. Linguagens de especificação de hardware: Verilog, SystemVerilog, System C e VHDL
10. Metodologias de desenvolvimento e verificação de Ip-Cores

Bibliografia:

- Parhami, Behrooz. Arquitetura de Computadores: de Microprocessadores a Supercomputadores. 1a Ed. 2008.
- John L. Hennessy & David A. Patterson. Computer Architecture: A Quantitative Approach. 5th Edition. 2011.
- Frank Vahid. Digital Design with RTL Design, VHDL, and Verilog. 2nd Edition. John Wiley and Sons, 2011.
- William Stallings. Arquitetura e Organização de Computadores - 8ª Ed. Prentice Hall - Br, 2010.
- Principles of concurrent and distributed programming. 2. ed. Addison-Wesley, 2006
- Frank Vahid and Tony Givargis. Embedded System Design: A Unified Hardware/Software Introduction. John Wiley & Sons, 2002.
- G Hager, G Wellein. Introduction to High Performance Computing for Scientists and Engineers. Chapman & Hall/CRC Computational Science, 2010.
- Santanu Chattopadhyay. Embedded System Design. PHY Learning Private Limited, New Delhi, 2010.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação: 18/04/2017



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Garanhuns	
Área(s)/Matéria(s): Aquicultura Geral/ Piscicultura / Carcinocultura / Nutrição de organismos aquáticos / Piscicultura ornamental / Ranicultura / Nutrição de monogástrico / Formulação de ração para monogástrico e organismos aquáticos.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Digestão, absorção e metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas, minerais e água em aves;
2. Digestão, absorção e metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas, minerais e água em suínos;
3. Exigências nutricionais para aves de corte e postura;
4. Classificação, absorção e metabolismo, biodisponibilidade, interrelações, fontes, necessidades nutricionais e sintomas de deficiência de minerais e vitaminas;
5. Formulação de rações, premix, suplementos vitamínicos e minerais;
6. Digestão, absorção e metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais das principais espécies de peixes de interesse comercial;
7. Nutrição e produção de rãs;
8. Nutrição e produção de camarões;
9. Manejo alimentar, reprodutivo e sanitário na piscicultura;
10. Planejamento e elaboração de projetos de piscicultura.

Bibliografia:

- ANDRIGUETTO, J. M. et al. Nutrição animal, vols. 1 e 2, São Paulo: Nobel, 1991.
- ANDRIGUETTO, J. M. et al. Nutrição animal: bases e fundamentos. v. 1. São Paulo: Nobel, 2002. 395p.
- ANDRIGUETTO, J. M. et al. Nutrição animal: alimentação animal. v. 2. São Paulo: Nobel, 2003. 426p.
- APPLEBY, M.C., HUGHES, B.O., MENCH, J.A. Poultry Behavior andelfare. Nottingham University Press. 2004
- BERTECHINI, A.G. Nutrição de Monogástricos. Lavras: Editora UFLA, 2006.
- 301p. D'MELLO, J.P.F. Amino acids in farm animal nutrition. Cab International, Guildford, 1994. 418p. LANA, R.P. Nutrição e Alimentação Animal: mitos e realidades. Viçosa:UFV, 2005, 344p.
- BETERCHINI, A.G. Nutrição de monogástricos. Editora UFLA. Lavras – MG. 2012.
- LEESON, S. and SUMMERS, J.D. Commercial poultry nutrition. Guelph, Ontario, Canada: University Books, 1997, 350p.
- BISCHOFF, K.M; CALLAWAY, T.R; ENDRINGTON, T.S. Antimicrobial use in food animals: Potential alternative. In: POND, W.G; BELL, A.W. Encyclopedia of animal Science. 2012. CROMWELL, G.L. Feed supplements: Antibiotics. In: POND, W.G; BELL, A.W. Encyclopedia of animal Science. 2012
- CLOSE, W.H, CLOSE, D.J.A. Nutrition of Sows and Boars. Nottingham University Press, Nottingham. 2000, 377p. ·
- FURUYA, W.M. Tabelas Brasileiras para nutrição de tilapias. Toledo, PR. 2010, 100p. ·
- KUBITZA , F. Nutrição e alimentação dos peixes cultivados. Ed. Acqua Supre Com. Suprim. Aqüicultura Ltda, Jundiaí, 3ª Ed., 1999, 126p. ·
- GODOI, M.J.S; ALBINO,L.F.T; ROSTAGNO, H.S. Utilização de aditivos em rações formuladas com milho de baixa qualidade para frangos de corte. Revista brasileira de zootecnia. v.37. n.6, p.1005 – 1011, 2008.
- GONZALES, E; SARTORI, J.R. Crescimento e metabolismo muscular.in:MACARI, M; FURLAN, R.L; GONZALES, E. Fisiologia aviaria aplicada a frango de corte. FUNEP/UNESP – Jaboticabal. 2002.
- Journal of Animal Science.
- Journal of Nutrition.
- KUBTIZA, F. Qualidade da água na produção de peixes. Junidiaí-SP. 1999. 97p.
- LEHNINGER, A. L. Lehninger princípios de bioquímica. 3 ed. São Paulo. 2002.
- LIMA, S. L, FIGUEIREDO, M. R. C., MOURA, O. M. Diagnóstico da ranicultura: problemas, propostas de soluções e pesquisas prioritárias. Viçosa, MG: Academia Brasileira de Estudos Técnicos em RaniculturaABETRA, 1994. 170p.
- LIMA, S. L., AGOSTINHO, C. A. A tecnologia de criação de rãs. Viçosa, MG: UFRV, 1992. 168 p.
- LOGATO, P.V.R. Nutrição e Alimentação de Peixes de Água Doce. Aprenda Fácil, Viçosa. 2000. 128p.
- McDONALD,P; EDWARDS, R.A; GREENHAIGH, J. F.D. Animal nutrition. 7th ed. 2011.
- NATIONAL ACADEMIC OF SCIENCES. Nutrient requeriments warmwater, fishs and shellfishes. 10.ed. Washington : National Academy Press, 1993.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. Nutrient requirements of swine. 10.ed. Washington : National Academy Press, 1998.
NATIONAL RESEARCH COUNCIL. Nutrient requirements of poultry. 9.ed. Washington : National Academy Press, 1994. 155p.
Poultry Science.
RAMOS, L.S.N. aditivo alternativo a antibióticos em rações para frangos de corte. (Tese – Doutorado). UFPI, 2009.
REECE, W.O. Anatomia funcional e fisiologia dos animais domésticos. Tradução: Clarisse Simões Coelho, Vinicius Ricardo
Cuña de Souza. 3ed. São Paulo: Roca, 2008.
ROSTAGNO, H.S.; ALBINO, L.F.T; DONZELE, J.L.; GOMES, P.S.; OLIVEIRA, R.F. de; LOPES, D.C.; PEREIRA, A.S.;
BARRETO, S.L.T. de. Tabelas brasileiras para aves e suínos: composição de alimentos e exigências nutricionais. 2 ed. Viçosa:
UFV, 2005. 186p.
VALENTI. W. C. Carcinicultura de água doce: tecnologia para produção de camarão de água doce. Brasília-DF. Instituto
Brasileiro do Meio Ambiente. 1998. 383p.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Garanhuns	
Área(s)/Matéria(s): Processos Tecnológicos II (carnes e derivados) / Características e Pré-processamento de Carnes / Formulação e Avaliação de Projetos / Transformações Bioquímicas de Alimentos.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Legislação e controle de qualidade de produtos cárneos
2. Transformação do músculo em carne
3. Deterioração e controle higiênico-sanitário da carne
4. Tecnologia da conservação de carnes e derivados
5. Inovação e aproveitamento de resíduos do processamento de carnes
6. Ovos – estrutura, composição e qualidade de produtos processados
7. Tecnologia do processamento da carne de pescados e aves – principais processos tecnológicos e equipamentos
8. Tecnologia do processamento da carne de bovinos e suínos - principais processos tecnológicos e equipamentos
9. Análise financeira de um projeto agroindustrial: TIR, VPL, TRC, ponto de nivelamento e análise de sensibilidade
10. Aspectos tecnológicos de projeto industrial: seleção de equipamentos, escala de produção e layout da fábrica

Bibliografia:

- PRANDL, OSKAR. Tecnologia e Higiene de la Carne. 1 ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 1994.
- PRICE, James F. Ciência de la carne y de los productos carnicos. 2 ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 1994.
- LAWRIE, R. A. Ciência de la carne. 2 ed. Zaragoza: Editorial Acribia, 1974.
- MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J. M. Manual de indústria dos alimentos. Livraria Varela, 1996.
- VARNAM, A. H. Meat and meat products technology, chemistry and microbiology. Chapman & Hall, London, 1 ed. 1995.
- SCHIFFNER, Eberhard. Elaboracion casera de carne y embutidos. Zaragoza: Acribia, 1 ed. 1996.
- GIRARD, J. P. Tecnologia de la carne y de los productos carnicos. Zaragoza: Editorial Acribia, 1996.
- ESKIN, N.A.M., SHAHIDI, F. Bioquímica de Alimentos. Campus, 2015.
- REVISTA NACIONAL DA CARNE. Publicação mensal. Brasil
- WOILER, Franco Mathias. Projetos: Planejamento, Elaboração e Analise. São Paulo: Atlas, 1996.
- MENEZES, Luiz Cesar. Gestão de Projetos. São Paulo: Atlas, 2000.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Letras	
Área(s)/Matéria(s): Língua Espanhola / Literatura de Língua Espanhola.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Gêneros textuais e multimodais nos processos de leitura e produção textual na aula de E/LE;
2. O tratamento dos aspectos culturais e da variação linguística no ensino de língua espanhola: a diversidade para além do fonema e do léxico;
3. A noção de erro nas aulas de E/LE, segundo os diferentes métodos e abordagens para o ensino de E/LE;
4. Coesão pronominal: anáfora e dêixis; sujeito e tópico; indeterminação e impessoalidade;
5. Fonética, fonologia, ortografia e prosódia do espanhol;
6. Os ideais éticos e estéticos da Ilustração: sua influência nos países de língua espanhola;
7. O Romantismo hispano-americano;
8. Vozes femininas nas literaturas de língua espanhola da América Hispânica;
9. Literatura popular, literatura cómica/satírica y literatura de crítica social en el “Siglo de Oro” español;
10. O tratamento do texto literário no processo de ensino e aprendizagem de E/LE.

Bibliografia:

- ALARCOS LLORACH, E. Gramática de la Lengua Española. Madrid: Espasa-Calpe, 2000.
- ALTAMIRANO, Carlos (org.). Historia de los intelectuales en América Latina: la ciudad letrada, de la conquista al modernismo. vol. 1. Buenos Aires: Katz, 2008.
- ALVAR, C. ET alli. Breve historia de la literatura española. Barcelona, Ariel, 2000.
- BHABHA, H. K. O local da cultura. Belo Horizonte: UFMG, 1998.
- BOSQUE, Ignacio; DEMONTE, Violeta (orgs.). Gramática descriptiva de la lengua española. Madrid: Espasa-Calpe, 1999.
- BUNZEN, C. O ensino de gêneros em três tradições: implicações para o ensino-aprendizagem de língua materna. São Carlos: GECE, 2004, v. 1, p. 221-258
- CANNEVAGGIO, J. Historia de la literatura española (tomos I e II). Barcelona: Ariel, [1994?].
- CÁRCAMO, Silvia. Debates de la actualidad: literatura y formación de profesores. In: Abehache – ano 3 – nº 4 – 1º semestre, 2013.
- CASTRO-GÓMEZ, Santiago. La hybris del punto cero: ciencia, raza e ilustración en la Nueva Granada. Bogotá: Ed. Pontificia Universidad Javeriana, 2005.
- CELADA, M. T. O espanhol para o brasileiro: uma língua singularmente estrangeira. Campinas, SP, 2002. (Tese de doutorado)
- CHIARAMONTE, José Carlos (org.). Pensamiento de la Ilustración: economía y sociedad iberoamericanas en el siglo XVIII. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1979.
- COLOMER, Teresa. Andar entre livros: a leitura literária na escola. São Paulo: Global, 2007.
- CORDIVIOLA, Alfredo. Império dos Antagonismos: escrita e imagem no ocaso da dominação espanhola na América. Recife: Ed. UFPE, 2010.
- DIONISIO, A. Gêneros Multimodais e Multiletramento. In: KARWOSKI, Acir Mário. GAYDECZKA, Beatriz. BRITO, Karim Siebeneicher. Gêneros Textuais – Reflexões e ensino. 2ª ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2006.
- FERNÁNDEZ, J. G. Fonética para profesores de español: de la teoría a la práctica. Madrid: Alarcos Libros/S.L., 2007.
- JONES, R. O. Historia de la literatura española. Barcelona, Ariel, 2000.
- MADRIGAL, Luis Íñigo (coord.). Historia de la literatura hispanoamericana. Tomo I e II. Madrid: Cátedra, 1999.
- MARCUSCHI, L. A. Produção textual, análise de gênero e compreensão. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.
- MASIP, V. Fonética Española para Brasileiros. Recife: SCBE, 1998.
- _____. Fonología e Ortografía Españolas: curso integrado para brasileños. Recife: Bagaço, 2001.
- MAURA, Juan Francisco. Españolas de Ultramar en la historia y la literatura. Valencia: Universitat de València, 2005.
- _____, Walter D. La idea de América Latina: la herida colonial y la opción decolonial. Barcelona: GEDISA, 2007.
- OVIEDO, J. M. Historia de la literatura hispanoamericana. vs. 1 a 4. Madrid, Alianza, 2007.
- PÉREZ, A.S. Historia de la enseñanza del español como lengua extranjera. Murcia: SGEL, 1992.
- PRATT, Mary Louise. Os Olhos Imperiais: relatos de viagem e transculturação. Bauru: EDUSC, 1999.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA/ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS AMERICANAS. Nueva gramática de la lengua española - manual. Madrid: Espasa, 2010.

SCHMIDT-WELLE, Friedhelm (ed.). Ficciones y silencios fundacionales: literaturas y culturas poscoloniales en América Latina (siglo XIX). Madrid: Iberoamericana, 2003.

SERRANI, S. Discurso e Cultura na Aula de Língua. Campinas: Pontes Ed., 2013.

SOMMER, Doris. Ficções de fundação: os romances nacionais da América Latina. Tradução: Gláucia Renate Gonçalves e Eliana Lourenço de Lima Reis. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2004.

TORREGO, L. G. Gramática didáctica del español. São Paulo: Ed. SM, 2005.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação: 03/04/2017



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Morfologia e Fisiologia Animal	
Área(s)/Matéria(s): Fisiologia e Farmacologia / Fisiologia Animal.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Fisiologia do sistema nervoso;
2. Fisiologia do sistema endócrino;
3. Fisiologia do sistema cardiovascular e seus mecanismos de regulação, em mamíferos e aves;
4. Fisiologia do sistema respiratório e seus mecanismos de regulação, em mamíferos e aves;
5. Digestão e absorção dos animais herbívoros ruminantes e não ruminantes;
6. Digestão e absorção dos alimentos em carnívoros, onívoros e aves;
7. Fisiologia do aparelho reprodutor feminino de mamíferos e aves;
8. Fisiologia do aparelho reprodutor masculino de mamíferos e aves;
9. Fisiologia do sistema excretor de mamíferos e aves;
10. Resposta integrada ao estresse pelo frio e pelo calor.

Bibliografia:

CUNNINGHAM, J. G. Tratado de Fisiologia Veterinária. 4a Ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro.
FRANDSON, R. D.; WILKE, W.L.; FAILS, A.D. Anatomia e Fisiologia dos Animais de Fazenda. 6a Ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro.
RANDALL, D.; BURGGREN, W.; FRENCH, K. Eckert / Fisiologia Animal: Mecanismos e adaptações. 4a Ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro.
SCHMIDT-NIELSON, K. Fisiologia Animal: adaptação e meio ambiente. 5a Ed. Santos: São Paulo.
SWENSON, M.J.; REECE, W.O. Dukes / Fisiologia dos Animais Domésticos. 12a Ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação: 01/04/2017



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Química	
Área(s)/Matéria(s): Química Analítica.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Análise gravimétrica.
2. Equilíbrio ácido-base e volumetria de neutralização.
3. Equilíbrio de solubilidade e volumetria de precipitação.
4. Equilíbrio redox e volumetria de oxirredução.
5. Espectrometria de Absorção Molecular: fundamentos, instrumentação e aplicações.
6. Espectrometria de Absorção Atômica: fundamentos, instrumentação e aplicações.
7. Métodos cromatográficos: Fundamentos, instrumentação, aplicações e inovações.
8. Métodos eletroanalíticos: Fundamentos, instrumentação, aplicações e inovações.
9. Voltametria: fundamentos, instrumentação e aplicações.
10. Amostragem e preparo de amostras.

Bibliografia:

- SKOOG, D.A.; WEST, D.M.; HOLLER F.J.; CROUCH, S.R., Fundamentos de Química Analítica, Tradução da 8ª edição Norte-Americana, Thomson Learning, São Paulo, 2006.
- VOGEL, A.I.; Química Analítica Qualitativa, 5ª ed., Editora Mestre Jou, São Paulo, 1981.
- HARRIS, DC, Análise Química Quantitativa, LTC - Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., Rio de Janeiro, 2008.
- VOGEL, A. Análise Química Quantitativa, 6ª ed., LTC - Livros Técnicos e Científicos, Rio de Janeiro, 2002.
- MENDHAM, J.; DENNEY, R.C.; BARNES, J.D.; THOMAS, M.J.K. VOGEL-Química Analítica Quantitativa, 6ª ed., LTC - Livros Técnicos e Científicos, Rio de Janeiro, 2002.
- CHRISTIAN, G.D. Analytical Chemistry, 6th ed., John Wiley & Sons, New York, 2004.
- SKOOG, D. A.; LEARY, J. J., Princípios de Análise Instrumental, 6ª ed., Artmed Editora, Porto Alegre, 2009.
- SKOOG, D.A.; HOLLER, F.J.; NIEMAN, T.A. Princípios de Análise Instrumental, 5ª ed., Bookman, Porto Alegre, 2002.
- WANG, J., Analytical Electrochemistry, 3th ed., Wiley-VCH, USA, 2006.
- COLLINS, C. H. et al. Fundamentos de Cromatografia. 1ª ed. Editora da Unicamp, Campinas, 2009.
- BRETT, A.M.O., BRETT, C.M.A. Electroquímica, Princípios, Métodos e Aplicações. Oxford University Press, Coimbra, 1996.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Serra Talhada	
Área(s)/Matéria(s): Bioquímica/Biofísica/ Química Orgânica para Ciências Biológicas.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Biofísica dos sistemas aquosos e sistemas tampão;
2. Biofísica das membranas: membrana celular, propriedades físico-químicas, transporte através da membrana, canais iônicos e bombas, potencial de repouso, excitabilidade elétrica da membrana: potencial de ação.
3. Biofísica da audição.
4. Radiobiologia: Efeitos biológicos e mecanismos de ação das radiações ionizantes; radioproteção.
5. Bioenergética: princípios da termodinâmica, fluxo de energia, reações biológicas de oxirredução, transferência de energia química e o ATP, geração de ATP em anaerobiose e aerobiose e trabalho biológico.
6. Aminoácidos e proteínas: estrutura e função dos aminoácidos, propriedades físico-químicas dos aminoácidos, função das proteínas, estrutura proteica, enovelamento proteico.
7. Enzimas: estrutura, função, catálise, cinética, fatores que afetam a velocidade da catálise, inibição e regulação enzimática.
8. Funções orgânicas e isomeria em carboidratos, lipídeos e aminoácidos.
9. Oxidação e biossíntese de lipídeos e corpos cetônicos.
10. Integração e regulação do metabolismo de carboidratos, lipídios e compostos nitrogenados.

Bibliografia:

- ALBERTS B., JOHNSON A., LEWIS J., RAFF M., ROBERTS K., WALTER, P. Biologia Molecular da célula. 6 ed. Porto Alegre: Artmed. 2002
- CAMPBELL, M.K. Bioquímica. 3ª e ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
- CONN, E. E.; STUMPF, P. K. Introdução a Bioquímica. 4ª. Ed. São Paulo: Edgard B Blücher, 1995.
- DURÁN, J. E. R. Biofísica, Fundamentos e Aplicações. Editora Prentice Hall, 2005.
- FRUMENTO, A. S. Biofísica. 3ª ed. E Editora Mosby/DoymaLibros. Madrid, Espanha, 1995.
- GARCIA, E. A. C. Biofísica. São Paulo: Sarvier. 1997
- GARRET, R. H; GRISHAM, C. M. 1995. Molecular Aspects of Cell Biology. Saunders College Publishing.
- GONZÁLEZ, F. H. D.; SILVA, S. C. Introdução à Bioquímica Clínica Animal. Porto Alegre: Gráfica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2003.
- GUTIERREZ, L. E. Bioquímica Animal. Piracicaba: Esalq-Depto de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, 1997.
- HAYNIE, D. T. Biological thermodynamics. 2nd Edition. Cambridge University y Press. 2008.
- HENEINE, I.F. Biofísica Básica. São Paulo: Atheneu, 2002
- LEÃO, MC. Princípios de Biofísica. São Paulo: Guanabara Koogan, 1996.
- MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. B Bioquímica básica. 3ª Ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2007.
- MORRISON, R.; BOYD, R. Química Orgânica. 14 Ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbekian, 2005.
- MURRAY, R. K., GRANNE E. R, DARYL K., RODWELL, V. W. Harper Bioquímica Ilustrada (Lange) 27ª edição, Porto Alegre : Artmed, 2008.
- NELSON, DAVID L. E COX, MICHAEL M. Princípios de Bioquímica de Lehninger Edição 6ª, Porto Alegre: Artmed. 2012.
- OKUNO E., CALDAS, I. L., CHOOW, C. Física para ciências biológicas e biomédicas, Editora Harbra, 1986.
- BRUCE, P. Y. Química orgânica. vols.1 e 2, 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.
- SOLOMONS, T.W.G.; FRYHLE, C.B., Química Orgânica, vols.1 e 2, 8ª ed., LTC, 2005.
- STRYER, L. Bioquímica. 6ª edição, São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.
- VOET, D.; VOET, J. H G, PRATT, C. W. Fundamentos de bioquímica: a vida nível molecular. 3ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2008.
- VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica. 3ª Edição Porto Alegre: Artmed, 2006.
- WADE JR, L.G., Organic Chemistry, 7th ed., Prentice Hall, 2009.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Serra Talhada	
Área(s)/Matéria(s): Química Analítica / Introdução à Análise Química / Fundamentos de Química Analítica / Análise Química / Química Aplicada / Química Ambiental / Química Geral e Química Experimental.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. Equilíbrio Químico;
2. Estatística Aplicada à Química;
3. Gravimetria;
4. Volumetria;
5. Métodos Eletroanalíticos;
6. Métodos Espectrométricos;
7. Cromatografia Líquida e Gasosa;
8. Química da Água;
9. Química da Terra;
10. Química do Ar;

Bibliografia:

- SKOOG, Fundamentos de química analítica, Thomson, 2006.
NIVALDO BACCAN, Química analítica quantitativa elementar, Edgard Blucher 2002.
VOGEL, A. I. Química analítica qualitativa. 5. ed. São Paulo: Editora Mestre Jou, 1981.
VOGEL, A. I. Química analítica quantitativa. 8. ed. LTC.
ALEXÉEV, V. Análise quantitativa. 3. ed. Porto: Lopes da Silva, 1983.
HOLLER, SKOOG., COUCH. Princípios de análise instrumental. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.
BAIRD, C.; Química ambiental, 2ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2004, 475p.
VAN LOON, G. W.; DUFFY, S.J.; DUFFY, S. J. Environmental chemistry: A global Perspective. Oxford University, Press, USA, 2005, 532p.
MACEDO, J. A. B. Introdução à química ambiental – química & meio ambiente & sociedade; Ed. Jorge Macedo, 2006.
ROCHA, J. C.; ROSA, A. H.; CARDOSO, A. A. Introdução à química ambiental, Porto Alegre: Bookman, 2004.
MANAHAN, S. E. Química ambiental. 9ª Ed. Porto Alegre, Bookman, 2013.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação: 01/04/2017



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Serra Talhada	
Área(s)/Matéria(s): Língua Portuguesa / Práticas de Ensino da Língua Portuguesa / Português Instrumental.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. As orientações dos documentos oficiais para o ensino da Língua Portuguesa.
2. Avaliação no ensino da Língua Portuguesa.
3. O ensino da leitura e da escrita.
4. Análise linguística e ensino da Língua Portuguesa.
5. Gêneros textuais e ensino da Língua Portuguesa.
6. Contribuições das teorias linguísticas para o ensino da Língua Portuguesa.
7. Letramento e Multiletramentos.
8. Produção de gêneros acadêmicos.
9. Texto e fatores da textualidade.
10. A gramática normativa para produção de textos acadêmicos.

Bibliografia:

- AZEREDO José Carlos de. Gramática Houaiss da Língua Portuguesa. Redigida de acordo com a Nova Ortografia: Publifolha, 2008.
- BEZERRA, Maria Auxiliadora; REINALDO, Maria Augusta. Análise Linguística - Afinal, a que se refere? São PAULO: Cortez, 2013.
- BRASIL, Parâmetros curriculares nacionais: língua portuguesa. Ministério da Educação. Brasília, 1997.
- DOLZ, Joaquim; GAGNON, Roxane; DECÂNDIO, Fabrício. Produção escrita e dificuldades de aprendizagem. Campinas-SP: Mercado de Letras, 2010.
- KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e escrever: estratégias de produção textual. São Paulo: Contexto, 2010.
- KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2010.
- MACHADO, A. R.; LOUSADA, E. G.; ABREU-TARDELLI, L. S. Resenha. São Paulo: Parábola, 2004.
- MACHADO, A. R.; LOUSADA, E. G.; ABREU-TARDELLI, L. S. Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola, 2005.
- MACHADO, A. R.; LOUSADA, E. G.; ABREU-TARDELLI, L. S. Resumo. São Paulo: Parábola, 2004.
- MARCUSCHI, Beth Marcuschi; SUASSUNA, Livia (orgs.). Avaliação em língua portuguesa: contribuições para a prática pedagógica. Belo Horizonte – MG: autêntica, 2007.
- MARCUSCHI, Luiz Antônio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2008.
- MOTTA-ROTH, D.; HENDGES, G. R. (Org.). Produção textual na universidade. São Paulo: Parábola, 2010.
- PIMENTA, Selma Garrido Pimenta; LIMA, Maria do Socorro Lucena. Estágio e Docência. São Paulo: Cortez, 2004.
- ROJO, R.; MOURA, E. (Org.) Multiletramentos na escola. São Paulo: Parábola, 2012.
- SCHNEUWLY, Bernard; DOLZ, Joaquim. Gêneros orais e escritos na escola. Campinas-SP: Mercado de Letras, 2010.
- SOARES, Magda. Letramento: um tema em três gêneros. Belo Horizonte-MG: Autêntica, 2009.
- SOLÉ, Isabel. Estratégias de leitura. São Paulo: Artmed, 2009.
- VAL, Maria da Graça Costa. Redação e Textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 1991.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação:



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CONCURSO REGIDO PELO EDITAL 03/2017 – ESPECÍFICO

PROGRAMAS

Departamento ou Unidade: Tecnologia Rural	
Área(s)/Matéria(s): Gastronomia/ Gastronomia/ Cozinha Francesa/ Cozinha Italiana/ Habilidades e Técnicas Culinárias/ Cozinha Brasileira/ Panificação/ Cozinha Pernambucana/ Confeitaria e Doçaria/ Cozinha das Américas/ Enologia e Serviços de Bar e Restaurante.	
Classe: A	Regime de Trabalho: DE

Programa:

1. França: história, geografia e influências externas como determinantes da gastronomia das principais regiões.
2. Regiões Norte e Central da Itália: ingredientes e preparações típicas.
3. Técnicas para bases culinárias (fundos, ligações e aromáticos), molhos básicos e derivados e sopas básicas e derivadas.
4. Gastronomia brasileira: contribuições históricas, técnicas e influência dos europeus.
5. Tipos e propriedades físico-químicas das diversas farinhas para elaboração de produtos de panificação. Massas básicas de pão.
6. Litoral e Agreste: geografia, polos gastronômicos, produtos e pratos típicos.
7. Massas de base (gâteaux secs, biscuit, fouillette, choux, crepe, phillo, brisée e sucrée), cremes, recheios e coberturas para a confeitaria e doçaria.
8. México: fatores que influenciam a culinária típica e a gastronomia (história, economia, geografia, clima e influências globais e regionais).
9. Processos de vinificação (fermentações, clarificação, estabilização e envelhecimento) e principais características sensoriais de vinhos tintos e brancos.
10. Atendimento ao cliente: gestão de reserva, acolhida, mise en place, tipo de serviço, conta e pagamento.

Bibliografia:

- ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3ª Ed. Viçosa:Ed. UFV, 2004.
- ARAÚJO, W. M. C. Alquimia dos alimentos. Série Alimentos e Bebidas. Editora SENAC, 2007.
- BARHAM, P. A ciência culinária. São Paulo: Editora Roca, 2002.
- BARRETT, C. O livro da comida mexicana. São Paulo: Editora Manole, 1998.
- BECK, H., GIRAUDO, U., PINOLI, S., REITANO, M. A arte e a ciência do serviço. São Paulo: Editora Morumbi, 2005.
- BOBBIO, P. A., BOBBIO, F. O. Química dos alimentos. 3ª Edição, São Paulo: Livraria Varela, 2001.
- BONFANTE, R., FEIJÓ, A. Bolos: preparo e confeitos. São Paulo: Ed. SENAC, 2003.
- CARLUCCIO, A., CARLUCCIO, P. Cozinha italiana completa. São Paulo: Ed. Globo, 2006.
- CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 3ª Edição. São Paulo: Global, 2004.
- CAVALCANTI, P. A pátria das panelas: histórias e receitas da Cozinha Brasileira. São Paulo: Ed.SENAC, 2007.
- CHAVES, G., FRIXA, D. Larousse da cozinha brasileira. São Paulo: Larousse, 2007.
- DOMINE, A. Especialidades francesas. São Paulo: Komnemann do Brasil, 2000.
- DUCHENE, L., JONES, B. Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2004.
- FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 3ª Edição. São Paulo: Ed. SENAC, 2004.
- FREYRE, G. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos do Nordeste do Brasil. 5ª Edição. Rio de Janeiro: Global, 2007.
- HANZAN, M. Fundamentos da cozinha italiana clássica. São Paulo: Ed. Martins Fontes, 1997.
- HAMILTON, C. Y. Os sabores da lusofonia: encontros de culturas. São Paulo: Ed. SENAC, 2005.
- HICKS, R. Cozinha Mexicana. Editora Lisma, 2005.
- LANCELLOTTI, S. Cozinha Clássica. Porto Alegre:L&PM, 2007.
- LAPEYRE, C. Culinária francesa na sua mesa. São Paulo:Nova Fronteira.
- LAROUSSE. Larousse da cozinha do mundo – Américas, São Paulo:Larousse do Brasil, 2005.
- LAROUSSE. Larousse da cozinha do mundo – Mediterrâneo e Europa Central, São Paulo:Larousse do Brasil, 2005.
- MODESTO M. del. Cozinha Francesa. São Paulo:Verbo Brasil, 2006.
- RIBEIRO, C. M. A. Panificação. São Paulo:Hotec, 2006.
- ROLLAND, M. Larousse do vinho. São Paulo: Ed. Larousse, 2004.
- SANTOS, J. Vinho: o essencial. São Paulo: Ed. SENAC, 2003.
- SENAC. Culinária nordestina encontro do mar ao sertão. São Paulo:SENAC, 2002.

VENTURI-FILHO, W. G. Tecnologia de bebidas: matéria-prima, processamento, BPF-APPCC, legislação e mercado. São Paulo: Ed. Edgar Bücher, 2005.

VICENTI, B. Enciclopédia da gastronomia francesa. Rio de Janeiro:Ediouro, 2010.

WRIGTH, J., TRUILLE, L. E. Le Cordon Bleu. Todas as técnicas culinárias. 6ª Edição. São Paulo: Marco Zero, 2007.

ZARVOS, N., DITADI, C. A. S. Multisabores. São Paulo: Ed. SENAC, 2000.

Divulgação: 30/03/2017

Retificação: