

Departamento de Agricultura (DA) – Fone: +55 (83) 99355-7622 – E-mail: dacchsaufpb@gmail.com – Horário: 8h às 11h e 13h30 às 17h Endereço: UFPB – Campus III – Rua João Pessoa, s/n – Bananeiras/PB – Cep: 58.220-000					
Área de Conhecimento	Regime de Trabalho	Classe de Ingresso	Nº de Vagas		
			AC	PPP	PcD
Produção Vegetal	T-20	Classe A – Assistente	1	-	-
Requisitos Mínimos Exigidos: Graduação em Agronomia, Licenciatura em Ciências Agrárias ou Agroecologia, com no mínimo Mestrado na área de Agronomia, Agroecologia ou áreas afins.					
Datas prováveis de realização das provas: 1) Prova didática: 01 e 02/07/2025; 2) Prova de títulos: 04/07/2025; 3) Resultado preliminar: 09/07/2025					
Departamento de Gestão da Tecnologia Agroindustrial (DGTA) – Fone: +55 (83) 3533-5816 – E-mail: dgta@cchsa.ufpb.br – Horário: 9h às 13h Endereço: UFPB – Campus III – Rua João Pessoa, s/n – Bananeiras/PB – Cep: 58.220-000					
Área de Conhecimento	Regime de Trabalho	Classe de Ingresso	Nº de Vagas		
			AC	PPP	PcD
Ciência de Alimentos / Tecnologia de Alimentos / Engenharia de Alimentos / Engenharia Agrícola / Nutrição	T-20	Classe A – Assistente	1	-	-
Requisitos Mínimos Exigidos: Graduação em Agroindústria, ou Nutrição, ou Engenharia de Alimentos, ou Tecnologia de Alimentos com Mestrado em Ciência de Alimentos, ou Tecnologia de Alimentos, ou Ciência e Tecnologia de Alimentos, ou Engenharia de Alimentos, ou Tecnologia Agroalimentar.					
Datas prováveis de realização das provas: 1) Prova didática: 01/07/2025; 2) Prova de títulos: 08/07/2025; 3) Resultado preliminar: 11/07/2025					
CENTRO DE CIÊNCIAS APLICADAS E EDUCAÇÃO (CCAIE) – RIO TINTO – Fone: +55 (83) 3049-4300 Departamento de Design (DDESIGN) – Fone: +55 (83) 3049-4308 – E-mail: ddesign@ccae.ufpb.br – Horário: 8h às 17h Endereço: UFPB – Campus IV – Av. Santa Elizabeth, S/N, Centro – Rio Tinto/PB – 58.297-000					
Área de Conhecimento	Regime de Trabalho	Classe de Ingresso	Nº de Vagas		
			AC	PPP	PcD
Teoria, História e Práticas do Design	T-20	Classe A – Assistente	1	-	-
Requisitos Mínimos Exigidos: Mestrado em Design ou áreas afins.					
Datas prováveis de realização das provas: 1) Prova didática: 02/07/2025; 2) Prova de títulos: 04/07/2025; 3) Resultado preliminar: 07/07/2025					
Departamento de Letras (DLETRAS) – Fone: +55 (83) 3049-4719 – E-mail: dletras@ccae.ufpb.br – Horário: não informado Endereço: UFPB – Campus IV – Av. Santa Elizabeth, S/N, Centro – Rio Tinto/PB – 58.297-000					
Área de Conhecimento	Regime de Trabalho	Classe de Ingresso	Nº de Vagas		
			AC	PPP	PcD
Letras Língua Inglesa	T-20	Classe A – Assistente	-	-	1
Requisitos Mínimos Exigidos: Graduação em Letras/Inglês ou em Letras/Inglês-Português e Mestrado em Letras ou em Linguística ou em Linguística Aplicada ou em Estudos da Linguagem ou em Linguagem e Ensino ou em Ciências da Linguagem ou áreas afins.					
Datas prováveis de realização das provas: 1) Prova didática: 01/07/2025; 2) Prova de títulos: 03/07/2025; 3) Resultado preliminar: não informado					
CENTRO DE CIÊNCIAS APLICADAS E EDUCAÇÃO (CCAIE) – MAMANGUAPE – Fone: +55 (83) 3292-9450 / 3292-9451 Departamento de Ciências Sociais Aplicadas (DCSA) – Fone: +55 (83) 3292-9459 – E-mail: concursodcsa@ccae.ufpb.br – Horário: 9h às 18h Endereço: UFPB – Campus IV – Estrada Engenho Novo, S/N – Mamanguape/PB – 58.280-000					
Área de Conhecimento	Regime de Trabalho	Classe de Ingresso	Nº de Vagas		
			AC	PPP	PcD
Ciências Contábeis	T-20	Classe A – Assistente	1	-	-
Requisitos Mínimos Exigidos: Graduação em Ciências Contábeis e Mestrado em Ciências Contábeis, Administração ou áreas afins					
Datas prováveis de realização das provas: 1) Prova didática: 02 e 03/05/2025; 2) Prova de títulos: 11/07/2025; 3) Resultado preliminar: 18/07/2025					

concorrência, deadlocks); 04. Sistemas de entrada/saída (controladores, interrupções, DMA); 05. Virtualização de memória (paginamento, segmentação, TLB); 06. Sistemas de arquivos (estruturas, RAID, sistemas distribuídos); 07. Arquiteturas RISC vs. CISC e processadores modernos; 08. Princípios de segurança e proteção em sistemas operacionais; 09. Virtualização e containers (hypervisors, Docker, Kubernetes); 10. Tendências em arquitetura de computadores (quantum, neuromórficos, edge computing).

REFERÊNCIAS:

STALLINGS, W. Arquitetura e Organização de Computadores. Pearson, 10ª ed.
TANENBAUM, A. S.; BOS, H. Sistemas Operacionais Modernos. Pearson, 4ª ed.
MACHADO, F. B.; MAIA, L. P. Arquitetura de Sistemas Operacionais. LTC, 5ª ed.
PATTERSON, D. A.; HENNESSY, J. L. Organização e Projeto de Computadores. Elsevier, 4ª ed. (tradução).
SILBERSCHATZ, A.; GALVIN, P. B.; GAGNE, G. Fundamentos de Sistemas Operacionais. LTC, 10ª ed.

Departamento de Agricultura (DA) – CCHSA – CAMPUS III

Área: Produção Vegetal

CONTEÚDO: 01. Princípios e fundamentos da agroecologia; 02. Manejo do Solo Vivo; 03. Plantas indicadoras da qualidade do solo; 04. Sistemas Agroflorestais (SAFs) e agricultura sustentável; 05. Sistemas de produção sustentável em regiões semiáridas; 06. Arranjos produtivos locais e cadeias produtivas em regiões semiáridas; 07. Gestão da inovação para o semiárido; 08. Assistência técnica e extensão rural; 09. Metodologias de extensão e comunicação rural.

REFERÊNCIAS: PRIMAVESI, A. Manejo ecológico do solo: agricultura em regiões tropical. Nobel, São Paulo-SP. 2002. 549 p.
PRIMAVESI, Ana. Manual do solo vivo. 2 ed. São Paulo: Expressão Popular, 2016. 205p;
PRIMAVESI, A. Algumas plantas indicadoras: como reconhecer os problemas de um solo. 1 ed. São Paulo: Expressão Popular, 2017.47p.
HARTMANN, H.T.; KESTER, D.E.; DAVIES JR., F.T.; GENEVE, R.L. Plant propagation: principles and practices. 6. ed., Prentice-Hall, Nova Jersey. 1997. 770p.

Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial (DGTA) – CCHSA – CAMPUS III

Área: Ciência de Alimentos / Tecnologia de Alimentos / Engenharia de Alimentos / Engenharia Agrícola / Nutrição

CONTEÚDO: 01. Controle de Qualidade de alimentos; 02. Tecnologia de Carnes e Derivados; 03. Tecnologia de Pescado e Derivados; 04. Tecnologia de Frutas e Hortaliças; 05. Aproveitamento de Resíduos Agroindustriais; 06. Tecnologia de leite e Derivados; 07. Química do Aroma; 08. Tecnologia de bebidas não Alcoólicas e Alcoólicas; 09. Análises de Alimentos: Físico-química, Microbiológica e Sensorial de Alimentos; 10. Alimentação e Nutrição

REFERÊNCIAS:

Bebidas não alcoólicas: Ciência e Tecnologia, Bebidas vol. 2. Waldemar Gastoni Venturini Filho (coordenador). São Paulo: Blücher, 2010. 412 p. ISBN: 978-85-212-0493-0.
Bebidas alcoólicas: Ciência e tecnologia. Bebidas vol. 1. 2 ed. Waldemar Gastoni Venturini Filho (coordenador). São Paulo: Blücher. 2016. 576 p. ISBN: 978-85-212-0957-7.
Tecnologia do Processamento de Alimentos - 4.ed.: Princípios e Prática. P. J. Fellows. Porto Alegre: Artmed Editora. 2019. 944 p. ISBN: 978-85-827-1526-0.
Tecnologia de alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Vol. 1. Juan A. Ordoñez e colaboradores. Porto Alegre: Artmed Editora. 2005. 294 p. ISBN: 978-85-363-0436-6.
Tecnologia de alimentos. Alimentos de origem animal. Vol. 2. Juan A. Ordoñez e colaboradores. Porto Alegre: Artmed Editora. 2005. 280 p. ISBN: 978-85-363-0431-1.
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Vol. 2. Carmen Cecilia Tadini e colaboradores. Rio de Janeiro. Editora LTC. 2016. 509 p. 978-85-216-3267-2.
Tendências e Inovações Em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos. Louise Emy Kurozawa, Stella Regina Reis da Costa. São Paulo: Editora Atheneu. 2014. 316 p. ISBN: 978-85-388-0471-0.
Pós-colheita de frutas e hortaliças: Fisiologia e manuseio. Maria Isabel Fernandes Chitarra, Admilson Bosco Chitaraa. 2 ed. Lavras: UFLA. 2005. 785 p. 978- 85-876-9227-6.
Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: Ênfase na segurança dos alimentos. Marco Túlio Bertolino. Porto Alegre: Artmed. 2010. 320 p. ISBN: 978-85-363-2347-3.
Sistema de gestão: Qualidade e segurança dos alimentos. Pedro Manuel Leal Germano, Maria Izabel Simões Germano (organizadores). Barueri: Manole. 2013. 602 p. ISBN: 978-85-204-4894-6.
Biotecnologia industrial. Vol. 3. Processos fermentativos e enzimáticos. 2 ed. Urgel de Almeida Lima (Editor). São Paulo: Edgard Blücher. 2021. 628 p. ISBN: 978-65-550-6018-8.
Biotecnologia Industrial. Vol. 4. Biotecnologia na Produção de Alimentos. 2 ed. Iracema de Oliveira Moraes. (Editor). São Paulo: Edgard Blücher. 2021. 730 p. ISBN: 978-65-550-6152-9.
Operações Unitárias na Indústria de Alimentos. Vol. 1. Carmen Cecilia Tadini e colaboradores. Rio de Janeiro. Editora LTC. 2016. 584 p. 978-85-216-2414-1.
Produção agroindustrial: Noções de processos, tecnologias de fabricação de alimentos de origem animal e vegetal e gestão industrial. Eliana Maria Teixeira e colaboradores. São Paulo. Editora Érica/Saraiva. 2015. 136 p. ISBN: 978- 85-365-1159-7.
Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. 2 ed. Alex Augusto Goncalves. São Paulo: Editora Atheneu. 2021. 692 p. 978-65-558-6161-7.

Departamento de Design (DDESIGN) – CCAE – CAMPUS IV

Área: Teorias, História e Práticas do Design

CONTEÚDO: 01. Definição e importância da história da arte e os principais movimentos artísticos; 02. Revolução Industrial: o impacto da industrialização no design de produto; 03. A linguagem