

EDITAL Nº 001, DE 01 DE JUNHO DE 2009

CONCURSO PÚBLICO

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS RIO VERDE DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA – GOIANO, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o disposto na Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, alterada pela Lei nº 9.527/1997, nos termos da Portaria Interministerial nº 370, de 04.12.2008, publicada no DOU de 05.12.2008, Portaria nº 450, de 06.11.2001, ambas do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, Portaria MEC nº 1.500, de 09.12.2008, publicada no DOU de 10.12.2008, retificada pela publicação no DOU de 23.01.2009, página 19, Normas de Realização de Concurso Público para Docentes Efetivos, aprovadas pelo Conselho-Diretor do então Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Verde - GO, TORNA PÚBLICO aos interessados que estarão abertas as inscrições ao Concurso Público para provimento de cargo de Professor da Carreira do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, de que trata a Lei nº 11.784, de 22.09.2008, DOU de 23.09.2008, Lei nº 7.596/1987, Decreto nº 94.664, de 23.07.1987, conforme disposições neste Edital e o que consta no Processo nº 23000.092010/2009-13.

1. O Concurso Público objeto deste Edital destina-se ao provimento de cargos de Professor da Carreira do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, autorizado pela Portaria MEC nº 1.500, de 09.12.2008, para exercício no Campus Rio Verde do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia - Goiano, sob o regime de trabalho de 40 (quarenta) horas semanais, podendo ocorrer em período diurno e/ou noturno.

1.1. Na Ficha de Inscrição, os candidatos deverão manifestar suas vontades e disponibilidades para transformação do regime de trabalho de 40 (quarenta) horas semanais para o de Dedicção Exclusiva, caso seja do interesse da Instituição.

1.1.1. No caso de o professor vir a ser submetido ao regime de trabalho de Dedicção Exclusiva, conforme previsto no item 1.1, ficará obrigado a prestar 40 (quarenta)

horas semanais de trabalho em dois turnos diários completos, bem como impedido de exercer outra atividade remunerada pública ou privada.

1.2. O número de vagas por área do concurso, formação exigida para a inscrição, taxa de inscrição, remuneração, classe e nível inicial, encontram-se especificados nos Anexos I e II, que fazem parte deste Edital.

1.2.1 Após a inscrição ser realizada via internet e o pagamento da taxa de inscrição, as cópias não autenticadas dos documentos necessários para inscrição, bem como os comprovantes de inscrição e de pagamento da taxa deverão ser enviados via sedex (com AR) para o seguinte endereço: IFGoiano – Rio Verde, Comissão Organizadora do Concurso de Docentes. Caixa Postal 66, CEP 75901-970, Rio Verde – GO. Somente serão recebidos os comprovantes e documentos postados até a prazo final do período de inscrições e recebidos até às 15h (quinze horas) do dia 19 de junho de 2009 (horário de Brasília – DF).

1.2.2 A homologação das inscrições será no dia 19 de junho de 2009, publicado no sítio **www.cefetrv.edu.br**.

1.3 O ingresso na Carreira do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, dar-se-á conforme Artigo 113 da Lei nº 11.784, de 22.09.2008, DOU de 23.09.2008.

1.4 O concurso atenderá o preenchimento das vagas constantes no Anexo I.

1.5 Os candidatos classificados somente serão nomeados após autorização do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, publicada no DOU.

2. REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO NO CONCURSO:

2.1. Ser brasileiro nato ou naturalizado, nos termos da legislação em vigor, comprovada a condição de igualdade e gozo dos direitos políticos.

2.2. Estar quite com as obrigações eleitorais para ambos os sexos e com a situação militar para o sexo masculino.

2.3. Possuir escolaridade exigida para o cargo ao qual está concorrendo, conforme descrito no Anexo I.

2.4. Ter idade mínima de 18 (dezoito) anos.

- 2.5. Possuir aptidão física e mental que permita o exercício do cargo.
- 2.6. *Curriculum Vitae (Modelo Lattes)*, atualizado.

Os documentos comprobatórios do atendimento aos requisitos acima serão exigidos no ato da nomeação, exceto aqueles já apresentados no ato da inscrição.

Anular-se-ão, sumariamente, a inscrição e todos os atos dela decorrentes, inclusive a habilitação e classificação do candidato que não comprovar, quando convocado para nomeação, todos os requisitos exigidos para participação no concurso.

3 . PERÍODO E LOCAL DAS INSCRIÇÕES

- a) A inscrição será realizada somente via internet no endereço eletrônico: <http://concursos.cefetrv.edu.br>, solicitada no período entre 10:00h do dia 03 de junho de 2009 até as 23:59h do dia 17 de junho 2009, observando o horário oficial de Brasília – DF.
- b) O valor referente ao pagamento da taxa de inscrição não será devolvido em hipótese alguma, salvo em caso de cancelamento do presente edital, por conveniência do IFGoiano – Rio Verde.
- c) Uma vez efetivada a inscrição não será permitida em hipótese alguma a sua alteração. Todos os dados informados na ficha de inscrição são de inteira responsabilidade do candidato.
- d) Para efetuar a inscrição é imprescindível o número de cadastro de pessoa física (CPF), além do número do documento que possua foto e impressão digital do candidato (carteira de identidade, passaporte, CNH, etc.).
- e) A comissão organizadora do concurso do IFGoiano – Rio Verde, de que trata este edital não se responsabilizarão por solicitação de inscrição via internet não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.
- f) As informações prestadas na ficha de inscrição on-line serão de inteira responsabilidade do candidato dispondo a comissão organizadora do concurso o direito de excluir do processo aquele que não preencher de forma completa, correta e não comprovar a habilitação exigida no edital.
- g) É vedada inscrição condicional, a extemporânea, a via postal, a via fax ou a via correio eletrônico (e-mail).

- h) É vedada a transferência do valor pago a título de taxa para terceiros ou para outros concursos.

4 . DA ISENÇÃO DA TAXA DE INSCRIÇÃO

4.1. Não haverá isenção total ou parcial do valor da taxa de inscrição, exceto para os candidatos amparados pelo Decreto nº 6.593 de 02.10.2008, publicado no DOU de 03.10.2008.

4.1.1. Estará isento do pagamento da taxa de inscrição o candidato que:

a) estiver inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), de que trata o Decreto nº 6.135 de 26.06.2007 e

b) for membro de família de baixa renda, nos termos do Decreto nº 6.135/07.

4.1.2. A isenção deverá ser solicitada mediante requerimento do candidato, disponível por meio eletrônico no sítio **www.cefetrv.edu.br**, contendo:

a) indicação do Número de Identificação Social (NIS), atribuído pelo CadÚnico, e

b) declaração de que atende à condição estabelecida na alínea "b" do subitem 4.1.1.

4.1.3. IFGoiano – Rio Verde consultará ao Órgão Gestor do CadÚnico para verificar a veracidade das informações prestadas pelo candidato.

4.1.4. As informações prestadas no requerimento de isenção serão de inteira responsabilidade do candidato, podendo responder este, a qualquer momento por crime contra a fé pública, o que acarretará sua eliminação do concurso aplicando-se, ainda, o disposto no parágrafo único do art. 10, do Decreto nº 83.936, de 06.09.1979.

4.1.5. Cada pedido de isenção será analisado e julgado pelo Instituto Federal Goiano - Campus Ceres, sendo que não haverá recurso contra o indeferimento do requerimento de isenção da taxa de inscrição.

4.1.6. As solicitações de inscrições com isenção de taxa somente serão aceitas no período de 03 a 10 de junho de 2009. No último dia, 17 de junho de 2009, as inscrições serão encerradas às 23:59h, pelo horário de Brasília - DF.

4.1.7. A relação dos pedidos de isenção de taxa será divulgada no dia 15 de junho de 2009, no sítio **www.cefetrv.edu.br**.

5 . DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA INSCRIÇÃO

5.1. No ato da inscrição, os candidatos deverão enviar via sedex com AR cópias não autenticadas dos seguintes documentos:

- a) cédula de identidade;
- b) título eleitoral e comprovante de quitação com a Justiça Eleitoral (última eleição), dispensado no caso de brasileiro naturalizado;
- c) comprovante de quitação com o Serviço Militar (para os candidatos de sexo masculino), dispensado no caso de brasileiro naturalizado;
- d) diploma de graduação, certificado de curso de especialização, ou diploma de mestrado ou doutorado, ou certificado de livre docente, de acordo com o Edital;
- e) duas fotografias 3x4 recentes;
- f) comprovante do pagamento de taxa de inscrição, conforme fixado no edital do concurso.

5.2. Os candidatos que tiverem sua inscrição homologada deverão apresentar documentos originais no momento do sorteio do(s) tema(s) da avaliação de Conhecimentos Específicos.

5.3. Os diplomas poderão ser substituídos por certificados de conclusão ou ata de defesa, ambos emitidos pela instituição responsável pelo curso, desde que reconhecidos pelo MEC.

5.4. Será indeferida a inscrição do candidato que não cumprir as condições exigidas, não apresentar títulos devidamente revalidados e não apresentar requerimento instruído com os documentos necessários.

5.5. O *Curriculum Vitae* (Modelo *Lattes*) deverá ser entregue com a documentação comprobatória no momento do sorteio do(s) tema(s) da Avaliação de Conhecimento Específicos, na forma do parágrafo 5.2.

5.6. Antes de efetuar o recolhimento da taxa de inscrição, o candidato deverá certificar-se dos requisitos exigidos para a sua participação no Concurso.

5.7. Caso não haja ao menos um candidato inscrito com a titulação mínima exigida no edital, em cada área, as inscrições estarão automaticamente prorrogadas por um período de dez (10) dias consecutivos, contados a partir da data de homologação das inscrições. Neste caso onde a Pós-Graduação exigida for Doutorado passará a ser Mestrado ou Especialização e onde for Mestrado passará a ser apenas Especialização.

6 . DA BANCA EXAMINADORA

6.1. A Banca Examinadora será constituída a critério da Comissão Organizadora do Concurso.

6.1.1. A divulgação das bancas examinadoras, bem como das inscrições homologadas dos candidatos, deverá ocorrer com um mínimo de cinco (05) dias consecutivos, antes do início do concurso.

6.2. A partir da publicação da nomeação das Bancas Examinadoras na página de Internet do Campus Rio Verde do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia - Goiano, será iniciada a contagem do prazo de cinco dias consecutivos para a interposição de recursos contra as composições das mesmas.

6.2.1. O recurso será de reconsideração e formulado à comissão organizadora do concurso, devendo ser fundamentado com as razões de fato e de direito que o justifique, sob pena de indeferimento liminar.

6.2.2. O membro da Banca Examinadora com relação de parentesco até segundo grau com candidato inscrito no Concurso Público deverá manifestar, expressamente, seu impedimento no período descrito no item 5.1.1.

6.2.3. Não ocorrendo de ofício o procedimento de que trata o item 5.2.2, qualquer candidato poderá, no mesmo prazo, solicitar o afastamento e a substituição do impedido.

6.2.4. Os recursos devem ser encaminhados pessoalmente ou via fax (64) 3620-5640, sendo este último a ser comprovado com documento original enviado via sedex à comissão organizadora do concurso.

7 . DAS AVALIAÇÕES

O Concurso Público compreenderá:

7.1. Avaliação de Conhecimentos Específicos, por meio de avaliação escrita (discursiva), valendo de 0 a 100 (zero a cem) pontos, com duração de 4h (quatro horas);

7.1.1. A Avaliação de Conhecimentos Específicos consistirá na avaliação dos conhecimentos de cada candidato sobre a área de conhecimento, conforme conteúdo programático do Anexo III. A Avaliação consistirá no sorteio de um ou mais temas conforme conteúdo programático do Anexo III, sendo que todos os temas sorteados deverão ser abordados pelos

candidatos.

- 7.1.2. A avaliação de conhecimentos específicos, prova discursiva, terá caráter eliminatório, estando aptos a prosseguirem no concurso, para a etapa correspondente à avaliação didática os candidatos que auferirem pontuação mínima de 60 (sessenta) pontos.
 - 7.1.3. A nota do candidato corresponderá à média aritmética das notas auferidas pelos membros da Banca.
 - 7.1.4. Após o sorteio do(s) tema(s), durante 1h (uma hora), o candidato poderá consultar na sala da avaliação, o material impresso e, ou manuscrito, que o mesmo dispuser. Após o sorteio, os candidatos só poderão se ausentar da sala, acompanhados por um fiscal.
- 7.2. – Avaliação Didática – Será atribuída uma nota de 0 (zero) a 100 (cem) pontos. A nota em cada julgamento corresponderá a média aritmética entre as notas emitidas pelos membros da Banca Examinadora onde serão avaliados o Plano de aula e a apresentação expositiva com duração máxima de 60 (sessenta) minutos, assim distribuídos:
- 30 a 40 minutos de exposição
 - 10 a 20 minutos de argüição pela Banca Examinadora.
- 7.2.1. A avaliação didática, prova de desempenho didático, terá caráter eliminatório, estando aptos a prosseguirem para a etapa de avaliação de *Curriculum Vitae* os candidatos que obtiverem o mínimo de 60 (sessenta) pontos.
 - 7.2.2. A Avaliação Didática terá como objetivo aferir a capacidade do candidato em relação aos procedimentos didáticos, ao domínio e ao conhecimento do assunto abordado e às condições para o desempenho de atividades docentes.
 - 7.2.3. O tema da aula será sorteado, de uma lista de 10 tópicos, organizados pela Banca Examinadora, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas.
 - 7.2.4. A critério da Banca Examinadora, podem os candidatos, sendo mais de 08 (oito), distribuir-se por 02 (dois) ou mais grupos por dia. Os candidatos integrantes de cada grupo serão avaliados no mesmo dia. A ordem de apresentação será definida por sorteio 30 minutos antes do início da primeira aula.
 - 7.2.5. A Avaliação Didática será pública, porém não poderá ser presenciada pelos demais candidatos.
 - 7.2.6. Serão disponibilizados aos candidatos os recursos didáticos: retro-projetor, pincel e quadro branco.
 - 7.2.7. Na ocasião do sorteio da ordem de apresentação, cada candidato deverá entregar 03 (três) cópias de seu plano de aula, à

Banca Examinadora.

7.3. Avaliação de *Curriculum Vitae* (Modelo *Lattes*) atualizado junto ao CNPq, impresso no modelo completo, encadernado **em espiral**, em três vias, acompanhado das fotocópias dos comprovantes impressos, encadernadas **em espiral** à parte, em uma via, a serem entregues das 07:00h às 08:00h da manhã (horário de Brasília – DF), antes do sorteio do(s) tema(s) da Avaliação de Conhecimentos Específicos.

7.3.1. A avaliação de *Curriculum Vitae* (Modelo *Lattes*) terá caráter classificatório, atribuindo-se a cada candidato a pontuação devida considerando-se o quadro de pontuação do *Curriculum Vitae*.

7.3.2. Ao candidato que obtiver maior número de pontos no *Curriculum Vitae*, de acordo com o Quadro de pontuação a seguir, será atribuída a nota 100 (cem), sendo os demais pontuados proporcionalmente.

QUADRO DE PONTUAÇÃO DO CURRÍCULUM VITAE

I – ENSINO

A – DOCÊNCIA*

	Pontos
Disciplinas ministradas	2 pontos para cada 60 (sessenta) horas efetivamente ministradas (máximo 20 pontos) e comprovada, por meio de declaração do Dirigente da Instituição de Ensino Fundamental, Médio ou Superior, contendo carga horária total de cada disciplina ministrada.

* Considerar apenas os últimos 5 anos

B – ORIENTAÇÃO*

1	Orientação de tese de doutorado, em Programa reconhecido ou validado pela CAPES, devidamente comprovada por Certidão, anexando cópia da capa e da folha de aprovação que contém a assinatura da banca examinadora.	20
2	Orientação de dissertação de mestrado, em Programa reconhecido ou validado pela CAPES, devidamente comprovada por Certidão, anexando cópia da capa e da folha de aprovação que contém a assinatura da banca examinadora.	15
3	Aluno orientado em Programa Institucional de Iniciação Científica.	5
4	Aluno orientado de programa especialização de treinamento (PET)	5

* Considerar apenas os últimos 5 anos

C - OUTRAS ATIVIDADES ACADÊMICAS*

1	Membro de banca de defesa de dissertação de mestrado ou doutorado em Programa reconhecido ou validado pela CAPES com comprovação mediante Certidão/Declaração da Instituição responsável.	3
2	Membro de banca de qualificação de mestrado e doutorado (não pontuado no item anterior).	1

* Considerar apenas os últimos 5 anos

II - PRODUÇÃO INTELECTUAL

PRODUÇÃO BIBLIOGRÁFICA*		
1	Livros traduzidos na área do concurso.	10
2	Artigos em periódicos especializados, relacionados com a área do concurso, com conceito mínimo B5 no Qualis da CAPES	20
3	Nota científica em periódicos especializados, relacionada com a área do concurso, com conceito mínimo B5 no Qualis da CAPES	12
4	Livro publicado na área de conhecimento do concurso, com ISBN, com comprovação mediante cópia da capa e da ficha catalográfica.	25
5	Capítulos de livro publicado na área de conhecimento do concurso, com ISBN, com comprovação mediante cópia da capa e da ficha catalográfica.	12
6	Organização de livro (coletânea) na área de conhecimento do concurso, publicados com selo de editoras que possuam corpo editorial	8
7	Dissertação de mestrado defendida, aprovada e depositada na biblioteca da Instituição onde obteve o título, apresentando cópia da ficha catalográfica com carimbo da biblioteca onde foi depositada.	10
8	Tese de doutorado defendida, aprovada e depositada na biblioteca da Instituição onde obteve o título, apresentando cópia da ficha catalográfica com carimbo da biblioteca onde foi depositada.	20

* Considerar apenas os últimos 5 anos, exceto para os itens 7 e 8.

III – TITULAÇÃO E QUALIFICAÇÃO**

PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO		Pontos
1	Candidato regularmente matriculado em programas de mestrado, reconhecido ou validado pela CAPES (máximo de 6 pontos)	02/semestre
2	Candidato regularmente matriculado em programas de doutorado, reconhecido ou validado pela CAPES (máximo de 12 pontos)	02/semestre
3	Título de mestre em curso reconhecido pela CAPES	30
4	Título de doutor em curso reconhecido pela CAPES	45
5	Candidato em pós-doutoramento (máximo de 8 pontos)	04/semestre
6	Conclusão de pós-doutorado	10

** Pontuar apenas a titulação de maior nível com exceção do pós-doutorado.

7.3.3. O Julgamento do Curriculum consistirá na avaliação de:

I – Ensino (Grupo 1);

II – Produção Intelectual (Grupo 2);

III – Titulação e Qualificação (Grupo 3).

7.3.4. A nota atribuída pela Banca Examinadora, referente ao julgamento do *Curriculum Vitae*, será o somatório dos pontos dos grupos.

7.3.5. Todos os itens deverão ser devidamente comprovados mediante documentos comprobatórios das atividades realizadas e do tempo em que foram desenvolvidas.

7.3.6. Não serão considerados para fins de pontuação do Curriculum:

I. o simples desempenho de função pública;

II. a condição de sócio de entidade;

III. os concedidos como honraria.

8 . DA REALIZAÇÃO DAS AVALIAÇÕES

8.1. As avaliações serão realizadas no IFGoiano - Rio Verde, sito na Rodovia Sul Goiana, Km 01, Zona Rural – Rio Verde – GO, com início nas datas e horários abaixo:

- a) Entrega do *Curriculum Vitae* (modelo Lattes), utilizado junto ao CNPq, impresso no modelo completo, com páginas numeradas, encadernado em espiral, em três vias, acompanhado das fotocópias dos comprovantes impressos, encadernado em espiral e numeradas, em uma via à parte, a serem entregues das 07:00h às 08:00h da manhã (horário de Brasília – DF), no dia 23 de junho de 2009.
- b) Sorteio do(s) Tema(s) da Avaliação de Conhecimentos Específicos, será dia 23 de junho de 2009, a partir das 08:00h da manhã (horário de Brasília – DF).
- c) Consulta ao material bibliográfico, exclusivamente impresso, durante uma (01) hora após o sorteio do(s) tema(s) da Avaliação de Conhecimentos Específicos, dia 23 de junho de 2009, das 08:15h às 09:15h da manhã (horário de Brasília – DF).
- d) Início da Avaliação de Conhecimentos Específicos, dia 23 de junho de 2009, às 09:15h (horário de Brasília – DF).
- e) Sorteio do tema da Avaliação Didática, dia subsequente à divulgação do resultado da Avaliação de Conhecimentos Específicos, às 08:00h da manhã (horário de Brasília – DF).

- f) Sorteio da ordem de apresentação da Avaliação Didática, entrega do plano de aula e início da Avaliação Didática, 24 (vinte e quatro) horas após o sorteio do tema da Avaliação Didática.
- 8.2. Os procedimentos dos subitens constantes do item 7.1., serão realizados no Prédio Pedagógico do Campus Rio Verde do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Goiano.
- 8.3. Caso necessário os horários acima poderão ser prorrogados a critério da Banca Examinadora.

9 . CLASSIFICAÇÃO

- a) A Nota final de cada candidato será obtida mediante a média aritmética das notas de cada avaliação.
- b) Os candidatos aprovados serão classificados na ordem decrescente das notas finais.
- c) Em caso de empate, terá preferência o candidato com:
- Maior titulação
 - Maior média na Avaliação Didática
 - Maior média na Avaliação de Conhecimentos Específicos
 - Maior Média no Curriculum Vitae
 - Maior tempo de exercício de magistério.
- d) O candidato que faltar ou obtiver nota inferior a 60 (sessenta) na Avaliação de Conhecimentos Específicos ou na Avaliação Didática, será considerado desclassificado do Concurso, não podendo participar das demais etapas.

10 . DA REMUNERAÇÃO

A remuneração obedecerá aos valores constantes na tabela do Anexo II.

11 . DO PRAZO DE VALIDADE

O Concurso terá validade de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada por mais 01 (um) ano, contados a partir da data da homologação do resultado.

12 . DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

a) O resultado da Avaliação de Conhecimentos Específicos será divulgado num prazo máximo de 72 horas, nos murais de avisos do Campus Rio Verde do IFGoiano e na página da Internet www.cefetrv.edu.br, contendo o nome do candidato e o número de pontos total alcançados nesta avaliação.

b) Caberá recurso exclusivamente relacionado no caso do(s) tema(s) sorteado(s) não estar(em) explicitamente em concordância com o Edital, num prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados da divulgação do resultado da Avaliação de Conhecimentos Específicos, que deverá ser dirigido à Comissão Organizadora do Concurso que, ouvida a Banca Examinadora, deferirá ou não o mesmo.

c) Num prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos após a última Avaliação Didática será afixado nos murais de avisos do Campus Rio Verde do IFGoiano e na página da Internet www.cefetrv.edu.br, o nome de cada candidato e o número de pontos alcançados em cada etapa do Concurso.

d) Ao candidato que se julgar injustiçado, é facultado dirigir a Comissão Organizadora do Concurso do Campus Rio Verde do IFGoiano, recurso fundamentado no prazo de 48 h (quarenta e oito horas) contadas da publicação do Resultado nos murais e página da Internet.

e) O resultado final do Concurso será divulgado num prazo máximo de 05 (cinco) dias consecutivos, após findado o prazo de recurso, através de Edital de Homologação publicado no Diário Oficial da União – DOU, que conterá duas listas, na primeira todos os candidatos com a pontuação obtida, e na segunda somente os candidatos com necessidades especiais e sua pontuação.

13 . DAS VAGAS RESERVADAS AOS PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

13.1. Fica assegurado à pessoa portadora de necessidades especiais o direito de se inscrever neste Concurso, em igualdade de condições com os demais candidatos para provimento de cargo cujas atribuições sejam compatíveis com a necessidade de que é portador.

13.2. No ato da confirmação da inscrição os candidatos portadores de necessidades especiais deverão apresentar laudo médico atestando a espécie e o grau ou nível da necessidade, com expressa referência ao código correspondente da Classificação Internacional de Doença – CID, bem como a provável causa da necessidade especial.

13.3. Para as áreas com apenas uma vaga autorizada no presente Edital, não há reserva para portadores de necessidades especiais.

13.4. Para as áreas com mais de uma vaga para preenchimento neste Edital, bem como para as novas autorizadas para nomeação com aproveitamento do Concurso objeto deste Edital deverá ser observado o

percentual de 10% (dez por cento) de reserva para os portadores de necessidades especiais.

13.5. Caso a aplicação do percentual de que trata o item anterior resulte em número fracionado, este deverá ser elevado até o primeiro número inteiro subsequente (§ 2º, Art. 37 do Decreto nº 3.298/1999).

13.6. Os candidatos alcançados pelo citado dispositivo legal deverão declarar, no ato da inscrição, serem portadores de necessidades especiais, especificando-a e submetendo-se, quando convocados, à Perícia Médica por Junta Médica Oficial que terá decisão final sobre a identificação do candidato portador de necessidade especial ou não, e o grau de necessidade especial que o capacite ou não, para o exercício do cargo.

13.7. Consideram-se pessoas portadoras de necessidades especiais (deficiência), aquelas que se enquadrarem nas categorias discriminadas no Artigo 4º do Decreto Federal nº 3.298, de 20.12.1999, que regulamenta a Lei Federal nº 7.853, de 24.10.1989.

13.8. O candidato portador de necessidades especiais, que necessitar de tempo adicional para realização das provas deverá requerê-lo, com justificativa acompanhada de parecer emitido por especialista da área de sua necessidade, no prazo de 05 (cinco) dias, antes da realização das provas.

13.9. O candidato portador de necessidades especiais, resguardadas as condições especiais previstas neste Edital, participará do concurso em igualdade de condições com os demais candidatos no que concerne: I – Ao conteúdo das provas; II – À avaliação e aos critérios de aprovação; III – Ao horário e ao local de aplicação das provas; e IV – À nota mínima exigida para todos os demais candidatos.

13.10. Não havendo candidatos aprovados e classificados para as vagas reservadas aos portadores de necessidades especiais as mesmas serão ocupadas pelos demais candidatos aprovados e classificados.

14 . DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Quando os prazos para recursos terminarem em sábado, domingo ou em dia em que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal, estes ficarão automaticamente prorrogados até o próximo dia útil subsequente.

14.2. A aprovação do candidato no Concurso não garante o direito de nomeação e sim a expectativa de ser admitido dentro da ordem classificatória, ficando a concretização deste ato condicionada à observância da legislação pertinente.

14.3. Em virtude de haver apenas uma vaga para cada formação exigida, não há reserva para portadores de deficiência.

14.4. Quaisquer informações poderão ser obtidas no endereço já mencionado ou pelo telefone (64) 3620-5626, Comissão Organizadora do Concurso.

JOSÉ DONIZETE BORGES
REITOR
IFGOIANO

GILBERTO JOSÉ DE FARIA QUEIROZ
DIRETOR-GERAL
CAMPUS RIO VERDE

EDITAL Nº 001, DE 01 DE JUNHO - **ANEXO I**

PROFESSOR DA CARREIRA DO MAGISTÉRIO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

ÁREA DE CONHECIMENTO	NÚMERO DE VAGAS	REGIME DE TRABALHO	FORMAÇÃO EXIGIDA PARA O CONCURSO
FÍSICA	01	40	Licenciatura Plena em Física; Bacharelado em Física com qualquer Licenciatura Plena. Bacharelado em Física com Especialização na área de Física ou Matemática; Bacharelado em Física com Mestrado cuja dissertação seja na área de Física ou Matemática; Bacharelado em Física com Doutorado cuja tese seja na área de Física ou Matemática.
QUÍMICA GERAL E ANALÍTICA	01	40	Licenciatura Plena em Química; Licenciatura Plena em Química com Especialização em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Licenciatura Plena em Química com Mestrado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Licenciatura Plena em Química com Doutorado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis. Bacharelado em Química com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Química com Especialização em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Bacharelado em Química com mestrado em Química Analítica ou

			<p>Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Bacharelado em Química com Doutorado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis.</p> <p>Bacharelado em Química Industrial com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Química Industrial com Especialização em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Bacharelado em Química Industrial com Mestrado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Bacharelado em Química Industrial com Doutorado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis.</p>
QUÍMICA GERAL E ENSINO DE QUÍMICA	01	40	<p>Licenciatura Plena em Química; Licenciatura Plena em Química com Especialização em Ensino de Ciências com ênfase no Ensino de Química; Licenciatura em Química com Mestrado em Ensino de Ciências com ênfase no Ensino de Química; Licenciatura em Química com Doutorado em Ensino de Química ou Ensino de Ciências com ênfase em Ensino de Química.</p> <p>Bacharelado em Química com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Química com Especialização em Ensino de Ciências com ênfase no Ensino de Química; Bacharelado em Química com Mestrado em Ensino de Ciências com ênfase no Ensino de Química; Bacharelado em Química com Doutorado em Ensino de Química ou Ensino de Ciências com ênfase em Ensino de Química.</p> <p>Bacharelado em Química Industrial com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Química Industrial com Especialização em Ensino de Ciências com ênfase no Ensino de Química; Bacharelado em Química Industrial com Mestrado em Ensino de</p>

			Ciências com ênfase no Ensino de Química; Bacharelado em Química Industrial com Doutorado em Ensino de Química ou Ensino de Ciências com ênfase em Ensino de Química.
QUÍMICA GERAL E ORGÂNICA	01	40	<p>Licenciatura Plena em Química; Licenciatura Plena em Química com Especialização em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis; Licenciatura Plena em Química com Mestrado em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis; Licenciatura Plena em Química com Doutorado em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis.</p> <p>Bacharelado em Química com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Química com Especialização em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis; Bacharelado em Química com Mestrado em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis; Bacharelado em Química com Doutorado em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis.</p> <p>Bacharelado em Química Industrial com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Química com Especialização em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis; Bacharelado em Química com Mestrado em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis; Bacharelado em Química com Doutorado em Química Orgânica na área de Química de Biocombustíveis.</p>
BIOLOGIA SISTEMÁTICA VEGETAL	01	40	<p>Licenciatura Plena em Ciências Biológicas; Licenciatura Plena em Ciências Biológicas com Especialização na área de Sistemática Vegetal e/ou Taxonomia Vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal; Licenciatura Plena em Ciências Biológicas com Mestrado na área de Sistemática Vegetal e/ou Taxonomia Vegetal e/ou</p>

			<p>Fitossociologia Vegetal; Licenciatura Plena em Ciências Biológicas com Doutorado na área de Sistemática Vegetal e/ou Taxonomia Vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal.</p> <p>Bacharelado em Ciências Biológicas com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Ciências Biológicas com Especialização na área de Sistemática Vegetal e/ou Taxonomia Vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal; Bacharelado em Ciências Biológicas com Mestrado na área de Sistemática Vegetal e/ou Taxonomia Vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal; Bacharelado em Ciências Biológicas com Doutorado na área de Sistemática Vegetal e/ou Taxonomia Vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal.</p>
ALIMENTOS I	01	40	<p>Engenharia de Alimentos com qualquer Licenciatura Plena; Engenharia de Alimentos com Especialização em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Engenharia de Alimentos com Mestrado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Engenharia de Alimentos com Doutorado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos.</p>
ALIMENTOS II	01	40	<p>Engenharia de Alimentos com qualquer Licenciatura Plena; Engenharia de Alimentos com Especialização em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Engenharia de Alimentos com Mestrado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Engenharia de Alimentos com Doutorado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química.</p> <p>Engenharia Química com qualquer Licenciatura Plena; Engenharia Química com Especialização em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química;</p>

			<p>Engenharia Química com Mestrado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Engenharia Química com Doutorado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química.</p> <p>Tecnologia em Alimentos com qualquer Licenciatura Plena; Tecnologia em Alimentos com Especialização em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Tecnologia em Alimentos com Mestrado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Tecnologia em Alimentos com Doutorado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química.</p>
ALIMENTOS III	01	40	<p>Engenharia de Alimentos com qualquer Licenciatura Plena; Engenharia de Alimentos com Especialização em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Engenharia de Alimentos com Mestrado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Engenharia de Alimentos com Doutorado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos.</p> <p>Tecnologia de Alimentos com qualquer Licenciatura Plena; Tecnologia de Alimentos com Especialização em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Tecnologia de Alimentos com Mestrado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Tecnologia de Alimentos com Doutorado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos.</p>
ECONOMIA I	01	40	<p>Bacharelado em Ciências Econômicas com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Ciências Econômicas com Especialização em Economia Aplicada ou Desenvolvimento Econômico;</p>

			Bacharelado em Ciências Econômicas com Mestrado em Economia Aplicada ou Desenvolvimento Econômico; Bacharelado em Ciências Econômicas com Doutorado em Economia Aplicada ou Desenvolvimento Econômico.
ECONOMIA II	01	40	Bacharelado em Ciências Econômicas com qualquer Licenciatura Plena; Bacharelado em Ciências Econômicas com Especialização em Estratégias Gerenciais ou Desenvolvimento Regional; Bacharelado em Ciências Econômicas com Mestrado em Estratégias Gerenciais ou Desenvolvimento Regional; Bacharelado em Ciências Econômicas com Doutorado em Estratégias Gerenciais ou Desenvolvimento Regional.
GESTÃO AMBIENTAL	01	40	Engenharia Ambiental com qualquer Licenciatura Plena; Engenharia Ambiental com Especialização em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água, ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água; Engenharia Ambiental com Mestrado em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água, ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água; Engenharia Ambiental com Doutorado em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água, ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água. Engenharia Civil com qualquer Licenciatura Plena; Engenharia Civil com Especialização em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água, ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água; Engenharia Civil com Mestrado em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água, ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água; Engenharia Civil com Doutorado em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água, ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água.

AGRONOMIA	01	40	<p>Engenharia Agrônômica com qualquer Licenciatura Plena; Engenharia Agrônômica com Especialização em Irrigação e Drenagem; Engenharia Agrônômica com Mestrado em Irrigação e Drenagem; Engenharia Agrônômica com Doutorado em Irrigação e Drenagem.</p> <p>Engenharia Agrícola com qualquer Licenciatura Plena; Engenharia Agrícola com Especialização em Irrigação e Drenagem; Engenharia Agrícola com Mestrado em Irrigação e Drenagem; Engenharia Agrícola com Doutorado em Irrigação e Drenagem.</p> <p>Tecnologia em Irrigação e Drenagem com qualquer Licenciatura Plena; Tecnologia em Irrigação e Drenagem com Especialização em Irrigação e Drenagem; Tecnologia em Irrigação e Drenagem com Mestrado em Irrigação e Drenagem; Tecnologia em Irrigação e Drenagem com Doutorado em Irrigação e Drenagem.</p>
-----------	----	----	--

OBSERVAÇÃO:

CAMPO DE ATUAÇÃO PARA TODAS AS ÁREAS – Ensino, Pesquisa, Extensão e Disciplinas afins, nos cursos Técnicos e Superiores oferecidos nesta Instituição.

EDITAL Nº 001, DE 01 DE JUNHO – **ANEXO II**
 PROFESSOR DA CARREIRA DO MAGISTÉRIO DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO
 VALORES DOS ANEXOS LXXI, LXXII E LXXIII DA LEI Nº 11.784, DE 22.09.2008, DOU DE 23.09.2008

TABELA DE REMUNERAÇÃO INICIAL

GRADUAÇÃO – 40 HORAS			ESPECIALIZAÇÃO – 40 HORAS			MESTRADO – 40 HORAS			DOUTORADO – 40 HORAS		
REMUNERAÇÃO	CLASSE	NÍVEL	REMUNERAÇÃO	CLASSE	NÍVEL	REMUNERAÇÃO	CLASSE	NÍVEL	REMUNERAÇÃO	CLASSE	NÍVEL
R\$ 2.095,18	DI	1	R\$ 2.156,19	DI	1	R\$ 2.501,98	DI	1	R\$ 3.446,18	DI	1

VALOR DA TAXA DE INSCRIÇÃO EM R\$

GRADUAÇÃO	ESPECIALIZAÇÃO	MESTRADO	DOUTORADO
R\$ 52,00	R\$ 53,00	R\$ 62,00	R\$ 86,00

EDITAL 001, DE 01 DE JUNHO DE 2009 - ANEXO III
PROFESSOR DA CARREIRA DO MAGISTÉRIO DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E
TECNOLÓGICO

ÁREA/FORMAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>FÍSICA</p> <p>Licenciatura Plena em Física; Bacharelado em Física com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Física com especialização na área de Física ou Matemática; Bacharelado em Física com mestrado cuja dissertação seja na área de Física ou Matemática; Bacharelado em Física com doutorado cuja tese seja na área de Física ou Matemática.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. MECÂNICA CLÁSSICA <ol style="list-style-type: none"> 1.1 Movimento Retilíneo. Vetores. Movimento em duas e três dimensões. 1.2 Leis de Newton e Leis de Conservação. 1.3 Oscilações de Pequena Amplitude. 1.4 Corpos Rígidos. 2. ELETRICIDADE <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Campos elétricos. Lei de Gauss. 2.2 Potencial elétrico. 2.3 Corrente e resistência. Circuitos 3. SISTEMAS DE PARTÍCULAS <ol style="list-style-type: none"> 3.1 O Centro de Massa 3.2 Momento Linear 3.3 Conservação do Momento Linear 3.4 O Momento Linear de um Sistema de Partículas 4. OSCILAÇÕES <ol style="list-style-type: none"> 4.1 Oscilações 4.2 Movimento Harmônico Simples 4.3 Principais tipos de Pêndulos 4.4 Movimento Circular Uniforme 5. FLUIDOS <ol style="list-style-type: none"> 5.1 Densidade e Pressão 5.2 Fluidos em Repouso 5.3 Princípio de Pascal 5.4 Princípio de Arquimedes 5.5 Equação de Bernoulli 6. MAGNETISMO <ol style="list-style-type: none"> 6.1 Eletrostática e Magnetostática. 6.2 Equações de Maxwell. 6.3 Ondas Eletromagnéticas. 7. TERMODINÂMICA <ol style="list-style-type: none"> 7.1 Leis da Termodinâmica. 7.2 Potenciais Termodinâmicos. 7.3 Transformações de Fases e Diagramas de Fases 8. DIFRAÇÃO <ol style="list-style-type: none"> 8.1 Difração e a Teoria Ondulatória da Luz 8.2 Difração em Fenda Única 8.3 Difração em Orifício Circular 8.4 Redes de Difração

	<p>9. FÍSICA NUCLEAR 9.1 Fissão Nuclear 9.2 O Reator Nuclear 9.3 Fusão Termonuclear</p> <p>10. MECÂNICA QUÂNTICA 10.1 Potenciais Unidimensionais. 10.2 Oscilador Harmônico. 10.3 Momento Angular.</p>
<p>QUÍMICA GERAL E ANALÍTICA</p> <p>Licenciatura Plena em Química; Licenciatura plena em química com especialização em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Licenciatura plena em química com mestrado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Licenciatura plena em química com doutorado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis.</p> <p>Bacharelado em Química com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Química com especialização em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Bacharelado em Química com mestrado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Bacharelado em Química com doutorado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis.</p> <p>Bacharelado em Química Industrial com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Química</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estrutura atômica e o ensino de estrutura atômica; 2. Forças Químicas e o ensino de forças químicas; 3. Reações ácido-base e o ensino de reações ácido-base; 4. Propriedades Periódicas e o ensino de propriedades periódicas; 5. Ligações Químicas e o ensino de ligações químicas; 6. Aplicações analíticas de equilíbrios químicos; 7. Fundamentos e aplicações da espectrometria de absorção atômica; 8. Fundamentos e aplicações da espectrometria de emissão óptica; 9. Fundamentos e aplicações da espectrometria de massas com fonte de plasma; 10. Amostragem e preparo de amostras: procedimentos de amostragem, representatividade, dissolução, separação, mascaramento e pré-concentração; 11. Aplicação de métodos quimiométricos para planejamento e tratamento de dados; 12. Aplicações analíticas à química de combustíveis; 13. Métodos eletroquímicos de análise; 14. Métodos cromatográficos de análise.

<p>Industrial com especialização em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Bacharelado em Química Industrial com mestrado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis; Bacharelado em Química Industrial com doutorado em Química Analítica ou Química de Materiais ou Química de Combustíveis.</p>	
<p>QUÍMICA GERAL E ENSINO DE QUÍMICA</p> <p>Licenciatura plena em química; Licenciatura plena em química com especialização em Ensino de Ciências com ênfase no ensino de química; Licenciatura em química com mestrado em Ensino de Ciências com ênfase no ensino de química; Licenciatura em química com doutorado em Ensino de Química ou Ensino de Ciências com ênfase em ensino de química.</p> <p>Bacharelado em Química com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Química com especialização em Ensino de Ciências com ênfase no ensino de química; Bacharelado em Química com mestrado em Ensino de Ciências com ênfase no ensino de química; Bacharelado em Química com doutorado em Ensino de Química ou Ensino de Ciências com ênfase em ensino de química.</p> <p>Bacharelado em Química Industrial com qualquer licenciatura plena;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estrutura atômica e o ensino de estrutura atômica; 2. Forças Químicas e o ensino de forças químicas; 3. Reações ácido-base e o ensino de reações ácido-base; 4. Propriedades Periódicas e o ensino de propriedades periódicas; 5. Ligações químicas e o ensino de ligações químicas; 6. A química como construção histórico-cultural; 7. Concepções de ensino e de aprendizagem e o ensino de Química; 8. Estratégias de ensino e aprendizagem e materiais de apoio para o ensino de Química; 9. Os conteúdos curriculares de Química: seleção, organização, ensino e avaliação; 10. A abordagem epistemológica das ciências; História da Química e sua importância na formação do professor; 11. Tendências no ensino de Química: objetivos, problemas, perspectivas e orientações curriculares oficiais; 12. Formação inicial e continuada de professores de Química; 13. Tendências na pesquisa em ensino de Química.

<p>Bacharelado em Química Industrial com especialização em Ensino de Ciências com ênfase no ensino de química; Bacharelado em Química Industrial com mestrado em Ensino de Ciências com ênfase no ensino de química; Bacharelado em Química Industrial com doutorado em Ensino de Química ou Ensino de Ciências com ênfase em ensino de química.</p>	
<p>QUÍMICA GERAL E ORGÂNICA</p> <p>Licenciatura plena em química; Licenciatura plena em química com especialização em química orgânica na área de química de biocombustíveis; Licenciatura plena em química com mestrado em química orgânica na área de química de biocombustíveis; Licenciatura plena em química com doutorado em química orgânica na área de química de biocombustíveis;</p> <p>Bacharelado em Química com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Química com especialização em química orgânica na área de química de biocombustíveis; Bacharelado em Química com mestrado em química orgânica na área de química de biocombustíveis; Bacharelado em Química com doutorado em química orgânica na área de química de biocombustíveis;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estrutura Atômica; 2. Classificação Periódica dos Elementos Químicos; 3. Ligações Químicas; 4. Soluções; 5. Introdução às reações orgânicas: ácido e base; 6. Reações de Substituição Nucleofílicas; 7. Substituição Eletrofílica Aromática; 8. Aldeídos e Cetonas: Adição Nucleofílica; 9. Reações de Condensação Carbonílicas; 10. Estereoquímica; 11. Determinação Estrutural: Espectroscopia de Ressonância Magnética Nuclear, Infravermelho e Espectrometria de Massas. 12. Síntese, produção e caracterização de biodiesel e etanol.

<p>Bacharelado em Química Industrial com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Química com especialização em química orgânica na área de química de biocombustíveis; Bacharelado em Química com mestrado em química orgânica na área de química de biocombustíveis; Bacharelado em Química com doutorado em química orgânica na área de química de biocombustíveis;</p>	
<p>BIOLOGIA SISTEMÁTICA VEGETAL</p> <p>Licenciatura Plena em Ciências Biológicas; Licenciatura Plena em Ciências Biológicas com especialização na área de sistemática vegetal e/ou taxonomia vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal; Licenciatura Plena em Ciências Biológicas com mestrado na área de sistemática vegetal e/ou taxonomia vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal; Licenciatura Plena em Ciências Biológicas com doutorado na área de sistemática vegetal e/ou taxonomia vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal;</p> <p>Bacharelado em Ciências Biológicas com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Ciências Biológicas com especialização na área de sistemática vegetal e/ou taxonomia vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal; Bacharelado em Ciências Biológicas com mestrado</p>	<p>1) Sistemática Vegetal Sistemas de classificação: análise comparativa. Caracteres gerais e tendências evolutivas nos principais táxons de <i>Pinophyta</i> e <i>Magnoliophyta</i>.</p> <p>2) Taxonomia e anatomia vegetal Fontes de caracteres taxonômicos. Coleções botânicas. Caracteres ultraestruturais e sua aplicação na Taxonomia. Potencialidades e limitações do uso da anatomia na resolução de problemas taxonômicos em diferentes famílias, gêneros e espécies.</p> <p>3) Fitossociologia e Fitogeografia Comunidades dependentes. Análise da vegetação dependente e independente da florística. Parâmetros fitossociológicos. Fatores ambientais e fitogeografia. Critérios e sistemas de classificação fitogeográfica.</p> <p>4) Interações planta-ambiente Adaptações anatômicas da folha às variações ambientais; Reflorestamento de áreas degradadas; Sucessão Ecológica; Inventário e levantamento da flora impactada.</p>

<p>na área de sistemática vegetal e/ou taxonomia vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal; Bacharelado em Ciências Biológicas com doutorado na área de sistemática vegetal e/ou taxonomia vegetal e/ou Fitossociologia Vegetal;</p>	
<p>ALIMENTOS I</p> <p>Engenharia de Alimentos com qualquer licenciatura plena; Engenharia de Alimentos com especialização em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Engenharia de Alimentos com mestrado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Engenharia de Alimentos com doutorado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos;</p>	<p>BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS Enzimas na indústria de alimentos; Oxidação de lipídios em alimentos; Emulsão e emulsificantes; Proteínas: alterações e interações no processamento de alimentos; Alterações pós-mortem em animais e peixes; Alterações de coloração da carne processada e estocada; Alterações protéicas e retenção de água em carnes processadas; Massa: formação do glúten; Alterações pós-colheita de frutas e hortaliças; Reações de escurecimento enzimático e não enzimático; Reações bioquímicas do processo de fermentação (bebidas, panificação e laticínios); Imobilização de enzimas;</p> <p>NUTRIÇÃO BÁSICA Características gerais do trato gastrointestinal; Metabolismo de carboidratos, proteínas e lipídios; Fibras alimentares; Importância e funções das vitaminas; Informação nutricional dos alimentos – noções de elaboração e interpretação; Alimentos para fins especiais – diabetes, fenilcetonúria, hipertensão, alergia ao glúten e à lactose; Conceitos light x diet; Prébióticos e probióticos.</p> <p>QUÍMICA DOS ALIMENTOS Propriedades físicas da água; Interações de água com sólidos; Atividade de água nos alimentos e a conservação dos alimentos; Mobilidade da água e transição vítrea; Composição e função das vitaminas nos alimentos; Causas gerais que originam as perdas de vitaminas; Vitaminas hidrossolúveis/lipossolúveis e fontes; Propriedades químicas dos minerais e sua disponibilidade nos alimentos; Inocuidade dos minerais; Estabilidade dos minerais aos tratamentos tecnológicos; Pigmentos naturais; Sabor e aroma; Aditivos usados em alimentos.</p> <p>BIOENGENHARIA Introdução aos processos fermentativos; Cinética dos processos fermentativos; Cálculo das velocidades; Curva de crescimento microbiano; Classificação dos processos fermentativos; Influência da concentração do substrato sobre a velocidade; Estudos de enzimas: reação com substrato, influência do pH e temperatura; Cinética enzimática; Tipos de reatores: reator de batelada (Batch Reactor), reator contínuo (CSTR), reator pistonado (Plug Flow Reactor), reatores com células imobilizadas; Tipos de Imobilização; Regime de escoamento em reator com enzima imobilizada; Processos que utilizam células imobilizadas.</p> <p>TECNOLOGIA DE CEREAIS, AMIDO E DERIVADOS Importância tecnológica e econômica dos cereais; Processos operacionais de beneficiamento; Principais fontes de extração</p>

	<p>de amido; Utilização do amido; Amido modificado; Industrialização e armazenamento de cereais; Composição química e valor nutricional; Equipamentos utilizados em panificação; Qualidade da farinha; Panificação; Massas alimentícias; Massas congeladas.</p>
<p>ALIMENTOS II</p> <p>Engenharia de Alimentos com qualquer licenciatura plena; Engenharia de Alimentos com especialização em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Engenharia de Alimentos com mestrado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Engenharia de Alimentos com doutorado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química;</p> <p>Engenharia Química com qualquer licenciatura plena; Engenharia Química com especialização em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Engenharia Química com mestrado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Engenharia Química com doutorado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química;</p> <p>Tecnologia em Alimentos com qualquer licenciatura plena; Tecnologia em Alimentos com especialização em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Tecnologia em Alimentos com mestrado em Ciência</p>	<p>ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM DE ALIMENTOS</p> <p>Embalagens: conceitos, funções, mercado atual e importância na conservação, armazenamento e transporte dos alimentos; Embalagens metálicas; Processos de fabricação da folha de flandres: laminação e revestimentos; Tipos de vernizes; Embalagens de alumínio; Corrosão eletrolítica; Processo de fabricação e controle de qualidade de embalagens metálicas; Envase e fechamento; Embalagens plásticas; Principais polímeros utilizados na embalagem de alimentos; Processo de fabricação e controle de qualidade de embalagens plásticas; Embalagens de papel; Matéria-prima, produção e controle de qualidade de embalagem à base de celulose; Embalagens de vidro; Matéria prima e produção do vidro; Fabricação e controle de qualidade da embalagem; Envase e fechamento; Outras tecnologias de embalagens de alimentos: embalagens assépticas, atmosfera modificada, embalagens ativas e embalagens biodegradáveis; Desenvolvimento de novas embalagens; Migração de componentes das embalagens para os alimentos.</p> <p>DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS</p> <p>Desenvolvimento de produtos diferenciados: formulação, embalagem, armazenamento, resíduos, operações unitárias, estimativas de custo e avaliação sensorial; Orientação da elaboração de caderno tecnológico para difusão tecnológica dos produtos desenvolvidos, por grupo de estudantes.</p> <p>FENÔMENOS DE TRANSPORTE</p> <p>Fluído estática; Transferência de quantidade de movimento (escoamento de fluídos); Transferência de calor (condução, convecção e radiação); Transferência de massa (difusão e convecção); Dinâmica da partícula e teoria da mistura;</p> <p>PROJETOS</p> <p>Dimensionamento de processos industriais não poluentes; Desenvolvimento de processos industriais; Tecnologia de produção limpa; Projetos industriais para minimização de resíduos; Análise de ciclo de vida e reciclagem de produtos;</p>

<p>de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química; Tecnologia em Alimentos com doutorado em Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química;</p>	
<p>ALIMENTOS III</p> <p>Engenharia de Alimentos com qualquer licenciatura plena; Engenharia de Alimentos com especialização em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Engenharia de Alimentos com mestrado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Engenharia de Alimentos com doutorado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos;</p> <p>Tecnologia de Alimentos com qualquer licenciatura plena; Tecnologia de Alimentos com especialização em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Tecnologia de Alimentos com mestrado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos; Tecnologia de Alimentos com doutorado em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia de Alimentos;</p>	<p>Importância dos microrganismos nos alimentos; Fontes de contaminação; Microrganismos de interesse (bolores, leveduras e bactérias); Detecção e contagem de microrganismos patogênicos; Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos de preservação, assepsia; eliminação dos microrganismos; atmosfera modificada; temperaturas elevadas; temperaturas baixas; secagens; radiações; conservantes químicos; Deterioração microbiana de alimentos: leite e derivados, carne e derivados, aves e pescados, ovos e derivados, açúcares e derivados, cereais e derivados, frutas e vegetais, alimentos envasados ou enlatados; Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos: planos de amostragem, metodologias, padrões e normas (Legislação); Programas de controle de qualidade: boas práticas de fabricação; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; Perspectivas de uso de engenharia genética em microrganismos; Classificação de microrganismos; Estrutura das células procarióticas, eucarióticas e vírus; Metabolismo microbiano; Crescimento microbiano; Genética bacteriana; Infecção, resistência e imunidade.</p>
<p>ECONOMIA I</p> <p>Bacharelado em Ciências</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teoria Econômica; 2. Macroeconomia; 3. Microeconomia; 4. Desenvolvimento Econômico;

<p>Econômicas com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Ciências Econômicas com especialização em Economia Aplicada ou Desenvolvimento Econômico; Bacharelado em Ciências Econômicas com mestrado em Economia Aplicada ou Desenvolvimento Econômico; Bacharelado em Ciências Econômicas com doutorado em Economia Aplicada ou Desenvolvimento Econômico.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 5. Economia Brasileira; 6. Economia Internacional; 7. Econometria.
<p>ECONOMIA II</p> <p>Bacharelado em Ciências Econômicas com qualquer licenciatura plena; Bacharelado em Ciências Econômicas com especialização em Estratégias Gerenciais ou Desenvolvimento Regional; Bacharelado em Ciências Econômicas com mestrado em Estratégias Gerenciais ou Desenvolvimento Regional; Bacharelado em Ciências Econômicas com doutorado em Estratégias Gerenciais ou Desenvolvimento Regional;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentos do Agronegócio; 2. Desenvolvimento Regional; 3. Economia Regional e Urbana; 4. Políticas Agrícolas; 5. Cenários Econômicos; 6. Comércio Exterior; 7. Finanças Públicas;
<p>GESTÃO AMBIENTAL</p> <p>Engenharia Ambiental com qualquer licenciatura plena; Engenharia Ambiental com especialização em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água; Engenharia Ambiental com mestrado em Recursos Hídricos ou</p>	<p>Os impactos ambientais provocados pelas obras de saneamento: caracterização dos problemas. Estudos e medidas mitigadoras. EIA-RIMA.</p> <p>Construção de redes de água e esgoto: Tubos e conexões empregados. Características e propriedades dos materiais hidráulicos. Tipos e execução de juntas. Espaços necessários e acessibilidade das instalações. Aparelhos hidráulicos: Válvulas, reguladores. Instalação predial de água fria. Instalação predial de água quente. Instalação predial de esgoto sanitário. Instalação predial de água pluvial. Instalação predial de combate a incêndio. Consumo de água. Captação das águas subterrâneas. Captação das águas superficiais. Reservatórios de acumulação e barragens. Linhas adutoras e órgãos acessórios. Reservatórios de distribuição de água. Redes de distribuição de água. Construção dos coletores de</p>

<p>Tratamento de Água ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água; Engenharia Ambiental com doutorado em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água;</p> <p>Engenharia Civil com qualquer licenciatura plena; Engenharia Civil com especialização em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água; Engenharia Civil com mestrado em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água; Engenharia Civil com doutorado em Recursos Hídricos ou Tratamento de Água ou Tratamento de Esgoto ou Qualidade de Água;</p>	<p>esgotos. Valas. Escavação manual e escavação mecânica. Escoramentos. Esgotamento. Coletores de esgotos de secção circular. Materiais empregados. Tipos de juntas. Materiais, equipamentos e ferramentas. Assentamento dos coletores. Alinhamento e declividade. Métodos práticos de controle. Órgãos complementares (poços de visitas, tubos de queda, etc). Higiene e segurança do trabalho. Equipamentos de pressão, hidrômetros. Bombas hidráulicas para água e esgoto. Equipamentos para aquecimento de água. Propriedades Químicas de Materiais utilizados em Construção Civil.</p> <p>Considerações sobre as dimensões e finalidade dos seguintes elementos estruturais: sapatas, blocos e estacas, tubulações, vigas baldrames e invertidas, pilares, lajes e reservatórios.</p> <p>Tratamento de água: Características das águas; padrões de potabilidade (legislações). Seleção de tecnologias de tratamento em função da qualidade da água bruta. Captação. Pré-tratamento e tratamento convencional (ciclo completo). Correção de pH. Teorias da coagulação. Mistura rápida. Floculação. Decantação. Filtração. Flotação. Desinfecção. Rede de distribuição. Tratamento e disposição dos resíduos gerados nas ETAs (lodo). Estações de tratamento de água (ETAs).</p> <p>Sistemas de esgotos sanitários: Sistemas de esgotamento. Líquidos a serem esgotados. Quantidade de líquidos a esgotar. Hidráulica das redes de esgotos. Condições técnicas a serem satisfeitas pelos coletores. Rede de esgotos. Órgãos acessórios das redes. Interceptores e emissários. Estações elevatórias de esgotamento. Operação e manutenção dos serviços de esgotos. Grades. Caixas de areia. Remoção de material graxo. Decantadores de lodo. Secagem do lodo. Filtros biológicos. Processo dos lodos ativados. Lagoas de estabilização. Processos anaeróbios. Despejos líquidos industriais.</p>
<p>AGRONOMIA</p> <p>Engenharia Agrônoma com qualquer licenciatura plena; Engenharia Agrônoma com especialização em Irrigação e Drenagem; Engenharia Agrônoma com mestrado em Irrigação e Drenagem; Engenharia Agrônoma com doutorado em Irrigação e Drenagem; Agrícola com qualquer licenciatura plena; Engenharia Agrícola com especialização em Irrigação e Drenagem;</p>	<p>Ciclo de água na agricultura; A demanda atmosférica de água; O solo como um reservatório; Energia potencial da água no solo; Movimento da água no solo; Infiltração da água no solo; Absorção de água pelas plantas; Peças e acessórios de captação de água e métodos de irrigação e seus sistemas; Qualidade da água para irrigação e salinização do solo; Condutividade hidráulica; Tipos de materiais de dreno; Selecionar equipamentos; Condições climáticas de uma região; Estimativa de evapotranspiração; Balanço hídrico.</p> <p>Propriedades dos fluidos; Hidrostática e hidrodinâmica; Perda de carga localizada; Tubulações equivalentes; Tipos de tubos; Orifícios, bocais, tubulações de recalque e bombas hidráulicas; Blocos de ancoragem e golpe de aríete; Hidrometria.</p> <p>Elementos e fatores meteorológicos e do clima; Climas do Brasil; Energia radiante e temperatura do ar: aspectos físicos e aplicações na agricultura; Água na biosfera: umidade do ar: aspectos físicos e importância agrícola; Evaporação e evapotranspiração; Balanço hídrico e aplicações na</p>

<p>Engenharia Agrícola com mestrado em Irrigação e Drenagem; Engenharia Agrícola com doutorado em Irrigação e Drenagem;</p> <p>Tecnologia em Irrigação e Drenagem com qualquer licenciatura plena; Tecnologia em Irrigação e Drenagem com especialização em Irrigação e Drenagem; Tecnologia em Irrigação e Drenagem com mestrado em Irrigação e Drenagem; Tecnologia em Irrigação e Drenagem com doutorado em Irrigação e Drenagem;</p> <p>Tecnologia em Produção de Grãos com qualquer licenciatura plena; Tecnologia em Produção de Grãos com especialização em Irrigação e Drenagem; Tecnologia em Produção de Grãos com mestrado em Irrigação e Drenagem; Tecnologia em Produção de Grãos com doutorado em Irrigação e Drenagem;</p>	<p>agricultura; Ventos e sua importância na agricultura; Fenômenos climáticos adversos à agricultura; Clima, crescimento, desenvolvimento e produção vegetal/animal; Sistemas de informações agrometeorológicas.</p>
---	--

Obs: Descrição da formação mínima exigida de acordo com a Tabela das Áreas de Conhecimento do CNPq (Plataforma LATTES)