



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**SUL-RIO-GRANDENSE**  
**EDITAL Nº 036/2012**

O Chefe do Departamento de Seleção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, no uso de suas atribuições legais e nos termos do Decreto nº 6.944 de 21 de agosto de 2009, considerando o Decreto nº 7.312 de 22 de setembro de 2010, torna público que estarão abertas, no período e forma abaixo mencionados, inscrições para CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS destinado a selecionar candidatos para provimento de cargos de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, sob o regime instituído pela Lei nº 8.112/90.

**1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- 1.1 O Concurso Público será regido por este edital e será executado pelo Departamento de Seleção (DES) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense (IFSul).
- 1.2 O provimento das vagas dar-se-á no regime de trabalho de 40 (quarenta) horas semanais, submetendo-se o professor, em atendimento ao interesse do ensino e do educandário, ao horário que lhe for estabelecido, em qualquer dos turnos de funcionamento.
- 1.3 O ingresso nos cargos de provimento efetivo de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, da Carreira do Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, far-se-á no Nível 01 da Classe D I.
- 1.4 A remuneração\* do professor Classe D I, Nível 01, 40 horas é determinada conforme tabela abaixo.

TITULAÇÃO	VENCIMENTO BÁSICO	GEDBT	RT	TOTAL
GRADUAÇÃO	R\$ 1.115,02	R\$ 1.015,31	-	R\$ 2.130,33
APERFEIÇOAMENTO	R\$ 1.115,02	R\$ 1.015,31	R\$ 56,48	R\$ 2.186,81
ESPECIALIZAÇÃO	R\$ 1.115,02	R\$ 1.015,31	R\$ 135,45	R\$ 2.265,78
MESTRADO	R\$ 1.115,02	R\$ 1.015,31	R\$ 652,64	R\$ 2.782,97
DOCTORADO	R\$ 1.115,02	R\$ 1.015,31	R\$ 1.548,41	R\$ 3.678,74

\*Acrescida de Auxílio-Alimentação e Auxílio-Transporte (quando necessário).

**2. DAS VAGAS**

- 2.1 As vagas de que trata este Edital serão distribuídas exclusivamente por cidade, conforme discriminado nas tabelas do item 2.4.
- 2.2 Devido ao quantitativo de vagas oferecidas em cada Área, não haverá reserva de vagas, para provimento imediato, a candidatos portadores de deficiência.
  - 2.2.1 Em caso de surgimento de vaga durante o período de validade do Concurso Público, será atendido o Princípio da Razoabilidade, considerando as disposições da Lei nº 8.112/90 e do Decreto nº 3.298/99.
- 2.3 O candidato concorrerá exclusivamente a vagas oferecidas para a cidade na qual realizará a prova, sendo que não haverá o aproveitamento de candidatos aprovados em outras cidades onde o Instituto esteja presente.

2.4 TABELA DE VAGAS PARA O CONCURSO:

<b>CIDADE DE PELOTAS</b>			
ÁREA	EIXO TECNOLÓGICO	TITULAÇÃO EXIGIDA	VAGAS
01	Engenharias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Engenharia Elétrica;</li> <li>• Graduação em Engenharia Eletrônica;</li> <li>• Graduação em Engenharia de Controle e Automação.</li> </ul>	01
02	Engenharias	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Engenharia Elétrica;</li> <li>• Graduação em Engenharia Eletrônica;</li> <li>• Graduação em Engenharia de Controle e Automação.</li> </ul>	01
03	Controle e Processos Industriais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso Superior em Química Industrial;</li> <li>• Bacharelado em Química;</li> <li>• Licenciatura Plena em Química.</li> </ul>	01
04	Controle e Processos Industriais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Engenharia de Alimentos;</li> <li>• Graduação em Química Industrial de Alimentos;</li> <li>• Graduação em Química de Alimentos;</li> <li>• Curso Superior de Tecnologia de Alimentos.</li> </ul>	01
05	Geografia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Geografia com Licenciatura Plena;</li> <li>• Bacharelado em Geografia com Formação Pedagógica.</li> </ul>	01

<b>CIDADE DE VENÂNCIO AIRES</b>			
ÁREA	EIXO TECNOLÓGICO	TITULAÇÃO EXIGIDA	VAGAS
06	Controle e Processos Industriais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso Técnico em Eletromecânica com Esquema II ou com Formação Pedagógica;</li> <li>• Curso Técnico em Eletrotécnica com Esquema II ou com Formação Pedagógica;</li> <li>• Curso Técnico em Eletrônica com Esquema II ou com Formação Pedagógica;</li> <li>• Curso Superior de Tecnologia em Mecatrônica;</li> <li>• Curso Superior de Tecnologia em Automação Industrial;</li> <li>• Curso Superior de Tecnologia em Eletrotécnica Industrial;</li> <li>• Curso Superior de Tecnologia em Eletrônica Industrial;</li> <li>• Curso Superior de Tecnologia em Sistemas Elétricos;</li> <li>• Graduação em Engenharia Elétrica;</li> <li>• Graduação em Engenharia Eletrônica;</li> <li>• Graduação em Engenharia de Produção com Habilitação em Elétrica;</li> <li>• Graduação em Engenharia de Controle e Automação.</li> </ul>	01
07	Matemática	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Matemática com Licenciatura Plena;</li> <li>• Bacharelado em Matemática com Formação Pedagógica.</li> </ul>	01

<b>CIDADE DE CHARQUEADAS</b>			
ÁREA	EIXO TECNOLÓGICO	TITULAÇÃO EXIGIDA	VAGAS
08	Controle e Processos Industriais	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnico em Eletrotécnica com Esquema II ou com Formação Pedagógica ou Licenciatura Plena;</li> <li>• Curso Superior de Tecnologia em Automação Industrial, Eletrônica Industrial ou Eletrotécnica Industrial;</li> <li>• Graduação em Engenharia Elétrica;</li> <li>• Graduação em Engenharia de Controle e Automação</li> </ul>	01
09	Informação e Comunicação	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Curso Superior de Tecnologia em Informática;</li> <li>• Graduação em Engenharia da Computação;</li> <li>• Bacharelado em Ciências da Computação;</li> <li>• Bacharelado em Sistemas da Computação;</li> <li>• Bacharelado em Sistemas de Informação;</li> <li>• Bacharelado em Análise de Sistemas;</li> <li>• Bacharelado em Informática.</li> </ul>	02

CIDADE DE SAPUCAIA DO SUL			
ÁREA	EIXO TECNOLÓGICO	TITULAÇÃO EXIGIDA	VAGAS
10	Administração	• Curso Superior em Administração	01

### 3. DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA INVESTIDURA NO CARGO PÚBLICO

- 3.1 Para investidura em cargo público, o candidato habilitado em Concurso Público deverá atender, na data da posse, aos seguintes requisitos:
- Ser brasileiro nato ou naturalizado;
  - No caso de nacionalidade portuguesa, estar amparado pelo estatuto de igualdade entre brasileiros e portugueses, na forma do disposto no art. 13 do Decreto nº 70.436 de 18 de abril de 1972;
  - Estar em pleno gozo dos direitos políticos;
  - Comprovar estar em dia com as obrigações eleitorais, para os candidatos de ambos os sexos, e com as obrigações militares, para os candidatos do sexo masculino;
  - Ter idade mínima de 18 (dezoito) anos;
  - Possuir a escolaridade exigida ou habilitação legal equivalente;
  - Estar apto física e mentalmente (atestado fornecido pela junta médica do próprio Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, que se resguarda o direito de solicitar exames médicos, clínicos e/ou laboratoriais, se considerá-los necessários para avaliar a aptidão antes mencionada).
- 3.2 Anular-se-ão, sumariamente, a inscrição e todos os atos dela decorrentes, se o candidato não comprovar que, ATÉ A DATA DA POSSE, satisfaz a todos os requisitos fixados, não se considerando qualquer situação adquirida após tal data.

### 4. DAS INSCRIÇÕES

- 4.1 **Período:** das 08h do dia 14/03/2012 às 23h59min do dia 01/04/2012.
- 4.2 **Forma:** Exclusivamente pela Internet, no endereço eletrônico [www.ifsul.edu.br/concursos](http://www.ifsul.edu.br/concursos).
- 4.3 **Maiores informações:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense / Departamento de Seleção – Rua Dom Pedro II, nº 855, Centro, Pelotas/RS.
- 4.4 Aos candidatos que não disponham de acesso à Internet, serão disponibilizados computadores para a inscrição no Concurso Público.
- 4.5 Objetivando evitar ônus desnecessário, o candidato deverá orientar-se no sentido de efetuar o recolhimento do valor da inscrição somente após tomar conhecimento de todos os requisitos e condições exigidos neste Edital e nos respectivos Anexos.
- 4.6 Para consolidar sua inscrição, o candidato deverá:
- Preencher o FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO existente no endereço eletrônico acima mencionado;
  - Imprimir a respectiva guia para pagamento da taxa de inscrição;
  - Fazer o recolhimento da taxa de inscrição no valor de R\$ 50,00, até dia **02/04/2012**, somente nas agências lotéricas credenciadas pela Caixa Econômica Federal, até o horário de fechamento dessas agências.
- 4.6.1 **A TAXA, UMA VEZ PAGA, NÃO SERÁ RESTITUÍDA.**
- 4.7 A inscrição só será confirmada após a informação, pelo banco, do pagamento da taxa de inscrição.
- 4.7.1 Após 03 (três) dias úteis, a contar do pagamento da taxa, o candidato deverá acessar novamente o endereço eletrônico mencionado no subitem 4.2 para verificar se sua inscrição foi efetuada com sucesso.
- 4.7.2 O candidato que não tiver sua inscrição confirmada até o dia 05/04/2012 deverá entrar em contato com o Departamento de Seleção, pelo telefone (53) 3309–2771.
- 4.8 Não haverá isenção total ou parcial do valor da taxa de inscrição, salvo o disposto no Anexo 5 deste Edital.
- 4.9 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense não se responsabiliza por inscrições não recebidas por motivo de ordem técnica dos computadores,

falhas de comunicação, congestionamento de linhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados.

4.10 Aos candidatos, será disponibilizado o Edital com seus respectivos Anexos, no já mencionado endereço eletrônico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense. Os candidatos não poderão alegar desconhecimento acerca do teor dos Editais e dos seus respectivos anexos.

4.11 O preenchimento do formulário eletrônico de inscrição e as informações prestadas serão de inteira responsabilidade do candidato. Após a confirmação da inscrição, caracterizar-se-ão, como aceitas, as normas e procedimentos publicados na internet, por meio de editais/anexos ou notas públicas, não cabendo alegar desconhecimento dessas informações.

## 5. DA ESTRUTURAÇÃO DO CONCURSO PÚBLICO

5.1 O Concurso Público se divide em três fases, conforme mostra a tabela a seguir:

Fases	Provas	Número de Questões	Valor de cada questão	Pontuação Mínima	Pontuação Máxima	Natureza
1ª Fase – Prova Teórica	Prova Escrita – Conhecimentos Específicos	40 questões	2,5	60 pontos (24 acertos)	100 pontos	Eliminatória/classificatória
2ª Fase – Prova Prática	Prova de Desempenho didático - pedagógico	-	-	60 pontos	100 pontos 50 pontos – conteúdo específico 50 pontos – procedimentos didático-pedagógicos	Eliminatória/classificatória
3ª Fase – Avaliação de títulos	Prova de Títulos	-	-	-	100 pontos	Classificatória

### 5.2 Da Prova Escrita

5.2.1 A Prova Escrita, constituída por 40 questões de múltipla escolha, obrigatória a todos os candidatos inscritos no Concurso Público, estará de acordo com conteúdo programático e bibliografia constantes no Anexo 1 deste Edital, e será elaborada por banca de elaboradores designada pelo Reitor do IFSul para este fim.

5.2.2 **As Provas Escritas serão aplicadas conforme quadro abaixo:**

ÁREA	DATA	HORA
1 e 3	14/04/2012 (sábado)	9h
2, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 10	15/04/2012 (domingo)	9h

5.2.3 **O candidato realizará a prova na cidade para o qual se inscreveu, nos locais divulgados a partir do dia 09/04/2012 no endereço eletrônico [www.ifsul.edu.br/concursos](http://www.ifsul.edu.br/concursos).**

5.2.4 A prova terá a duração improrrogável de 04 (quatro) horas, com início às 9h. Os portões fecharão às 8h50min.

5.2.5 O candidato deverá comparecer ao local da prova com 30 (trinta) minutos de antecedência, munido de lápis, borracha e caneta esferográfica transparente de cor azul ou preta de ponta grossa, documento oficial de identidade com foto e boleto de pagamento com autenticação mecânica ou comprovante de pagamento. O candidato

deverá encaminhar-se à respectiva sala onde será realizada a prova, não lhe sendo concedido ingresso após o horário estabelecido.

- 5.2.6 Serão considerados documentos de identidade: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens e conselhos); passaporte brasileiro; certificado de reservista; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira nacional de habilitação (somente o modelo com foto, obedecido o período de validade).
- 5.2.7 Não serão aceitos documentos de identidade em que conste o termo "NÃO ALFABETIZADO", bem como documentos em condições precárias de conservação.
- 5.2.8 O candidato só poderá se retirar do recinto da prova após decorrida 01 (uma) hora do início da mesma.
- 5.2.9 O candidato apenas poderá levar seu caderno de prova após transcorridas 3 (três) horas de prova.
- 5.2.10 Durante a prova, não será permitido o uso de livros, revistas, folhetos, anotações, calculadoras ou de qualquer outro meio, salvo quando a permissão para seu uso estiver explicitada no Anexo 1 deste Edital.
- 5.2.11 A candidata que tiver necessidade de amamentar durante a realização da prova deverá levar um acompanhante, o qual ficará em sala reservada e será responsável pela guarda da criança.
- 5.2.11.1 Não haverá compensação do tempo de amamentação no tempo de duração da prova.
- 5.2.11.2 A candidata que não levar acompanhante não realizará a prova.
- 5.2.12 O Cartão de Resposta é único e insubstituível, constando nele a identificação do candidato.
- 5.2.12.1 Para efetuar a marcação das respostas no Cartão de Resposta, o candidato deverá preencher os alvéolos **por completo**, com caneta esferográfica azul ou preta de ponta grossa.
- 5.2.12.2 Será ANULADA, não gerando pontuação para o candidato, a questão da prova que contenha mais de uma resposta assinalada, emenda e/ou rasura, bem como aquela que não for transcrita do Caderno de Prova para o Cartão de Resposta.
- 5.2.13 O gabarito da Prova Escrita será divulgado uma hora após o término da prova, no endereço eletrônico [www.ifsul.edu.br/concursos](http://www.ifsul.edu.br/concursos).
- 5.2.13.1 Recursos quanto ao gabarito da Prova Escrita podem ser interpostos até as 18h do segundo dia útil subsequente à divulgação do mesmo.
- 5.2.13.2 Não será concedida revisão e/ou vista de prova e/ou de Cartões de Resposta dos candidatos.

### 5.3 Da Prova de Desempenho didático-pedagógico

- 5.3.1 Somente prestarão a Prova de Desempenho didático-pedagógico os candidatos que obtiverem, no mínimo, 60% (sessenta por cento) de aproveitamento na Prova Escrita (24 acertos), e estiverem classificados até a 10ª (décima) colocação.
- 5.3.1.1 Em caso de igualdade no total de pontos na classificação na Prova Escrita, realizará a Prova de Desempenho didático-pedagógico o candidato que for mais idoso.
- 5.3.2 A Prova de Desempenho didático-pedagógico, obrigatória a todos os candidatos classificados na primeira fase do Concurso, terá caráter eliminatório e classificatório, e será realizada conforme dispõe o Anexo 2 deste Edital.

- 5.3.3 A Prova de Desempenho didático-pedagógico será realizada de acordo com escala, em ordem alfabética, entre os 10 (dez) primeiros candidatos classificados na Prova Escrita, conforme subitem 5.3.1.
- 5.3.4 A Prova de Desempenho didático-pedagógico será realizada após o julgamento de eventuais recursos interpostos pelos candidatos.
- 5.3.5 O tema da Prova de Desempenho didático-pedagógico será sorteado 24 (vinte e quatro) horas antes da realização da prova, e será extraído do programa constante no Anexo 1 deste Edital, devendo o candidato apresentar-se com, no mínimo, 10 (dez) minutos de antecedência ao local do sorteio.
- 5.3.5.1 O sorteio do tema poderá ser realizado por procurador, mediante procuração registrada em cartório.
- 5.3.6 **O candidato deverá confirmar a data de realização do sorteio do tema e da Prova de Desempenho didático-pedagógico no endereço eletrônico [www.ifsul.edu.br/concursos](http://www.ifsul.edu.br/concursos).**
- 5.3.7 Os critérios de avaliação da Prova de Desempenho didático-pedagógico constarão no Anexo 2 deste Edital.

#### 5.4 Da Prova de Títulos

- 5.4.1 Somente serão avaliados os títulos dos candidatos aprovados na Prova de Desempenho didático-pedagógico.
- 5.4.2 A Prova de Títulos será pontuada conforme tabelas constantes no Anexo 3 deste Edital, e obedecerá a identificação de área concorrida pelo candidato.
- 5.4.3 Os títulos deverão ser entregues quando do sorteio do tema para a Prova de Desempenho didático-pedagógica.
- 5.4.3.1 O candidato deverá preencher, em duas vias (uma servirá como recibo ao candidato), o FORMULÁRIO DE RELAÇÃO DE TÍTULOS, constante no Anexo 4 deste Edital, e anexar a uma das vias 01 (uma) fotocópia de cada documento relacionado, de uma das seguintes maneiras:
- Fotocópia simples acompanhada do original, para conferência pelo responsável pelo recebimento dos títulos;
  - Fotocópia autenticada em cartório.
- 5.4.3.2 O disposto no subitem acima não se aplica aos itens IV, V e VI das tabelas constantes no Anexo 3, devendo, neste caso, ser entregue um exemplar do livro, que será devolvido após o término do Concurso.
- 5.4.3.3 O preenchimento do FORMULÁRIO DE RELAÇÃO DE TÍTULOS deverá ser feito **previamente** pelo candidato antes do horário especificado para a entrega dos títulos.
- 5.4.3.4 Os comprovantes dos documentos relacionados pelo candidato deverão ser **numerados na mesma sequência** em que constarem no FORMULÁRIO DE RELAÇÃO DE TÍTULOS.
- 5.4.3.5 Os títulos poderão ser entregues mediante procuração registrada em cartório.
- 5.4.3.6 Cursos realizados no exterior só serão considerados com reconhecimento do MEC e deverão vir acompanhados de tradução oficial. Essa exigência se aplica, também, aos títulos utilizados para suprir a habilitação exigida, os quais, se realizados no exterior, devem ter sido revalidados no Brasil.
- 5.4.4 Não será considerado, nesta prova, o título que servir para suprir a habilitação exigida.
- 5.4.5 Na contagem dos pontos dos títulos das tabelas constantes no Anexo 3 deste Edital, o procedimento será o seguinte:
- Para os títulos constantes nos incisos I, II e III, a contagem dos pontos **não será** cumulativa, prevalecendo apenas o título de maior pontuação;

- b) Para os títulos constantes nos incisos IV a XV, a contagem dos pontos será cumulativa e somente serão consideradas as atividades realizadas nos últimos cinco anos retroativos à data de publicação do presente Edital no Diário Oficial da União;
- c) Quanto aos incisos XVI e XVII, serão considerados, apenas, os meses completos, desprezadas as frações.
- d) Quanto aos incisos XVIII e XIX, exclusivamente para as áreas 06 e 08, somente serão considerados para pontuação quando apresentado o diploma de curso superior.

5.4.6 Os títulos serão avaliados por banca designada pelo Reitor para este fim.

5.4.7 O material entregue para a prova de títulos deverá ser retirado pelo candidato até 90 (noventa) dias após a homologação do Concurso ser publicada no Diário Oficial da União. Após esse período, o referido material será incinerado.

## **5.5 Necessidade de atendimento diferenciado**

5.5.1 O candidato que necessitar de condições especiais para a realização de uma das fases do Concurso deverá enviar laudo médico atualizado atestando o tipo de necessidade especial, com expressa referência ao código correspondente da Classificação Internacional de Doença – CID, através dos Correios, via Sedex, ao endereço que segue, até a data limite de 09/04/2012.

Ao  
Chefe do Departamento de Seleção  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense  
Rua Dom Pedro II, 855 – Centro – Pelotas-RS – CEP 96.010-300.

5.5.2 O atendimento diferenciado, acima mencionado, será concedido obedecendo aos critérios de viabilidade e de razoabilidade e será dado a conhecer ao candidato quando da informação, via Internet, do local onde este prestará as provas.

5.5.3 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense não se responsabiliza por documentos não recebidos.

## **6. DOS RECURSOS**

6.1 Para cada fase do Concurso – Prova Teórica, Prova Prática e Prova de Títulos – facultar-se-á ao candidato o prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da divulgação dos resultados, para apresentar recurso, que deverá ser protocolado no Campus em que o candidato realizou a prova.

6.1.1 Recursos quanto ao gabarito da Prova Escrita obedecem ao prazo estabelecido no item 5.2.13.1 deste Edital.

6.2 Não será aceito recurso via SEDEX, fac-simile (fax) ou correio eletrônico.

6.3 Os recursos serão analisados por Comissão especificamente designada para esse fim pelo Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense.

6.4 O Concurso somente terá continuidade após julgados os recursos e publicados seus resultados.

6.5 Com relação à Prova Escrita, a pontuação relativa à(s) questão(ões) eventualmente anulada(s) por ato administrativo será atribuída a todos os candidatos presentes à prova, independentemente de formulação de recurso.

## **7. DA CLASSIFICAÇÃO**

7.1 A classificação final será efetuada conforme pontuação final dos candidatos ao término das três fases do Concurso, sendo os candidatos colocados em ordem decrescente de pontos, considerando a inclusão aos limites estabelecidos pelo anexo II do Decreto nº 6.944, de 21 de agosto de 2009.

- 7.2 O candidato que não obtiver aprovação na Prova Escrita ou na Prova Prática, conforme item 5.1 deste Edital, estará eliminado do Concurso, não constando, portanto, na classificação final de que trata o item anterior.
- 7.3 Em caso de igualdade no total de pontos ao final das três fases do Concurso, dar-se-á preferência, para efeito de classificação final, sucessivamente, ao candidato que:
- Obtiver maior nota na Prova Prática;
  - Obtiver maior nota na Prova Escrita;
  - For mais idoso.
- 7.4 Os resultados serão divulgados na página do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense na Internet, no endereço [www.ifsul.edu.br/concursos](http://www.ifsul.edu.br/concursos).
- 7.4.1 Não serão divulgados resultados por telefone, via fac-símile (fax) ou correio eletrônico.

## 8. DO PRAZO DE VALIDADE DO CONCURSO

- 8.1 O Concurso Público será válido por 02 (dois) anos, a contar da data de homologação no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado, uma única vez, por igual período.

## 9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1 Será excluído do Concurso o candidato que:
- Declarar, no Formulário de Inscrição ou em qualquer documento, informação falsa ou inexata;
  - Agir com incorreção ou descortesia para com qualquer dos examinadores, executores, seus auxiliares ou autoridades presentes, durante a realização das provas;
  - For surpreendido, durante a realização das provas, em comunicação, de qualquer forma, com outro candidato, ou utilizando-se de materiais não permitidos, nos termos do subitem 5.2.10;
  - Estiver fazendo uso de qualquer tipo de aparelho eletrônico ou de comunicação (bip, telefone celular, relógios digitais, *walkman*, agenda eletrônica, *notebook*, *palmtop*, receptor, gravador ou outros equipamentos similares), bem como protetores auriculares, durante a realização da Prova Escrita;
- 9.2 O candidato deve manter atualizado seu endereço junto ao Departamento de Seleção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense. Para possível alteração de endereço constante no Formulário de Inscrição, o candidato deverá dirigir-se ao Chefe do Departamento de Seleção, através de requerimento que deverá ser entregue no próprio Departamento (endereço adiante mencionado) ou ser enviado pelo correio, ao seguinte endereço: Rua Dom Pedro II, nº 855, Centro, Pelotas / RS – CEP: 96010–300.
- 9.3 Observadas as necessidades operacionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, o candidato habilitado e classificado, nas formas definidas neste Edital e nos Anexos, será convocado para nomeação, por escrito, sendo o expediente encaminhado unicamente para o endereço constante no Formulário de Inscrição. O convocado ficará obrigado a declarar aceitação ou desistência do cargo para o qual foi concursado, podendo desistir definitivamente ou temporariamente do mesmo.
- 9.3.1 No caso de desistência temporária, o candidato renuncia à sua atual classificação e passa a posicionar-se em último lugar na lista de aprovados, aguardando nova convocação, que poderá ou não se efetivar no período de validade deste Concurso Público, considerando o disposto no § 1º do art. 16 e no anexo II do Decreto nº 6.944, de 21 de agosto de 2009.
- 9.4 O não pronunciamento do candidato, dentro do prazo determinado no expediente de sua convocação, permitirá à Administração excluí-lo do processo e convocar o candidato seguinte.
- 9.5 Não será fornecido ao candidato qualquer documento comprobatório de classificação, valendo, para esse fim, a homologação publicada no Diário Oficial da União.
- 9.6 A inscrição no Concurso Público implicará, desde logo, conhecimento e tácita aceitação, pelo candidato, das condições estabelecidas no inteiro teor deste Edital e seus Anexos, expedientes dos quais não poderá alegar desconhecimento.



- 9.7 É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar toda e qualquer publicação referente ao Concurso, que será feita exclusivamente no endereço eletrônico [www.ifsul.edu.br/concursos](http://www.ifsul.edu.br/concursos).
- 9.8 A classificação no Concurso não assegura ao candidato direito à nomeação, mas apenas expectativa de ser nomeado, segundo rigorosa ordem classificatória, ficando a concretização deste ato condicionada à observância das disposições legais pertinentes e, sobretudo, ao interesse e/ou conveniência da Administração.
- 9.9 A remoção solicitada pelo servidor, durante seu período de aquisição da estabilidade no serviço público (3 anos), não será acatada pela instituição, a não ser que se enquadre nos casos previstos em lei.
- 9.10 Os casos omissos serão resolvidos pelo Chefe do Departamento de Seleção, ouvido, se necessário, o Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-riograndense.

Pelotas, 08 de março de 2012.

RENATO BACCI GIUSTI  
CHEFE DO DEPARTAMENTO DE SELEÇÃO

## ANEXO 1 – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E BIBLIOGRAFIA

### ÁREA 01

#### EIXO TECNOLÓGICO: ENGENHARIAS

##### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Dispositivos eletrônicos para controle de potência;
2. Circuitos eletrônicos para conversão CC-CC, CC-CA, CA-CC e CA-CA;
3. Controladores de tensão;
4. Conversores ressonantes;
5. Circuitos de linearização;
6. Filtros ativos;
7. PLL;
8. Ruído em circuitos eletrônicos.

##### BIBLIOGRAFIA

- ASHFAQ, Ahmed. Eletrônica de potência. Pearson Prentice Hall. São Paulo, 2000.
- HART, Daniel. Eletrônica de potência – análise e projeto de circuitos. McGraw-Hill. São Paulo, 2011.
- NOCETI, Sidney. Filtros seletores de sinais. Editora da UFSC, 1998.
- PÁLLAS-ARENY, Ramón; WEBSTER, John G. Sensors and Signal Conditioning. 2.ed. New York: John Wiley & Sons, 2001.
- RASHID, Muhammad H. Eletrônica de potência. São Paulo. Makron Books, 1999.
- SEDRA, Adel S.; SMITH, Kenneth C.. Microeletrônica. 5.ed. Makron Books. São Paulo, 2007.
- VALKENBURG, M. E. Van. Analog Filter Design. New York: Oxford University Press, 1982.

##### MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA

Calculadora científica não programável e caneta esferográfica azul ou preta.

**ÁREA 02**  
**EIXO TECNOLÓGICO: ENGENHARIAS**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Análise de circuitos com diodos;
2. Análise e projeto de amplificadores transistorizados;
3. Modelo matemático de dispositivos semicondutores;
4. Amplificadores diferenciais e de múltiplos estágios;
5. Conceitos básicos de instrumentação;
6. Calibração;
7. Transdutores para medição de grandezas físicas;
8. Condicionamento de sinais.

**BIBLIOGRAFIA**

BALBINOT, Alexandre; BRUSAMARELLO, Valner J. Instrumentação e Fundamentos de Medidas. LTC: Rio de Janeiro, 2007. v. 1 e 2.

BEGA, Egídio Alberto. Instrumentação Industrial. Editora Interciência: Rio de Janeiro, 2006.

DOEBELIN, Ernest O. Measurement Systems, Application and Design. McGraw-Hill: New York, 1990.

PÁLLAS-ARENY, Ramón; WEBSTER, John G. Sensors and Signal Conditioning. 2. ed. New York: John Wiley & Sons, 2001.

SCHILLING, Belove. Circuitos Eletrônicos Discretos e Integrados. Guanabara Dois. 1982.

SEDRA, Smith. Microeletrônica. 5. ed. Makron Books: São Paulo, 2007.

**MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA**

Calculadora científica não programável e caneta esferográfica azul ou preta.

### ÁREA 03

#### EIXO TECNOLÓGICO: CONTROLE E PROCESSOS INDUSTRIAIS

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Estrutura Atômica;
2. Classificação Periódica dos Elementos Químicos e Propriedades Periódicas;
3. Ligações Químicas;
4. Funções Inorgânicas: características, estruturas, nomenclaturas, propriedades e concepções de Arrhenius, Brønsted-Lowry e Lewis;
5. Reações Químicas Inorgânicas e Estequiometria;
6. Dispersões: soluções e propriedades coligativas, colóides e suspensões;
7. Termoquímica;
8. Cinética Química e Equilíbrio Químico, Equilíbrio Iônico e Equilíbrio Ácido e Base;
9. Eletroquímica: pilhas e eletrólise, reações de oxirredução;
10. Teoria Estrutural da Química Orgânica;
11. Sinopse das Funções Orgânicas: definições, características, nomenclaturas (oficiais e usuais) e propriedades físico-químicas;
12. Isomeria plana e espacial;
13. Reações Orgânicas: Adição, Substituição, Eliminação, Desidratação, Oxidação e Redução, e combustão;
14. Introdução à Bioquímica: glicídios, lipídios, aminoácidos, proteínas;
15. Bases Epistemológicas para a ação Docente: Epistemologia e prática docente em química;
16. Estratégias e técnicas de Avaliação e uso de Livros Didáticos e Paradidáticos;
17. O Processo de Construção do Conhecimento e suas implicações para a prática Docente: O processo histórico de construção do conhecimento químico e suas implicações para a prática pedagógica, trabalho, ciência e a produção do Ser Social, as diferentes correntes da epistemologia e o Ensino de Ciências e Química, conhecimento científico e conhecimento cotidiano, relações e contradições na prática pedagógica.

## BIBLIOGRAFIA

- ALLINGER, Norman L et al. Química Orgânica. Traduzido por Ricardo Bicca de Alencastro; Jossyl de Souza Peixoto; Luiz Renan Neves de Pinho. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1978.
- ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Trad. Ignez Caracelli... [et al.]. Porto Alegre: Bookman, 2001.
- ATKINS, P.; PAULA, J. de. Físico-química. Trad. Edilson Clemente da Silva... [et al.]. 7. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2003.
- AXT, R. O Papel da Experimentação no Ensino de Ciências. In: Tópicos em Ensino e Ciências; Marco Antônio Moreira e Rolando Axt (org.). Porto Alegre: Sagra, 1991.
- BOMBASSARO, L. C. As Fronteiras da Epistemologia: uma introdução ao problema da racionalidade e da historicidade do conhecimento. Petrópolis: Vozes, 1992.
- BRASIL, MINISTERIO DA EDUCAÇÃO, SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO MÉDIA E TECNOLÓGICA. Parâmetros Curriculares Nacionais-Ensino Médio. Brasília: Ministério da Educação, 1999.
- CHASSOT, A. A Ciência Através dos Tempos. São Paulo: Moderna, 2000.
- DELIZOICOIV, D.; ANGOTTI, J. A.. PERNAMBUCO, M. .M. O ensino de ciências: fundamentos e métodos. São Paulo: Cortez, 2002.
- FARIAS, R. F. Química, Ensino & Cidadania. Editora: São Paulo, 2002. 78p.
- FELTRE, R. Fundamentos da Química – Química – Tecnologia –Sociedade. V. único, 4 ed. São Paulo: Editora Moderna, 2009. 700 p.
- GIORDAN, M. O papel da Experimentação no ensino de ciências. Química Nova na Escola, v.10, p.43-49, 1999.
- LEE, J. D. Química Inorgânica Não Tão Concisa. Trad. Henrique Toma... [et al.]. 5. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1999.
- LOGUERCIO, R.G.; SAMRSLA, V.E.E. & DEL PINO, J.C. A dinâmica de analisar livros didáticos com professores de química. Química Nova, v.24, n. 04,p.557-562, 2001.
- LOPES, A.C. Os Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Médio e a submissão ao mundo produtivo: o caso do conceito de contextualização. Educação e Sociedade, v.23, n. 80, p.386-400, 2002.
- MACHADO, N. J. Interdisciplinaridade e contextuação. In: Ministério da Educação/Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM): fundamentação teórico-metodológica. Brasília: MEC/INEP, 2005a. p. 41-53
- MAHAN, B.; MYERS, R. Química - um curso universitário. Trad. Henrique Toma... [etal.]. 4. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 1995.
- MASTERTON, W. I.; SLOWINSKI, E.I J. e STANITSKI, C. L. Princípios de Química. Trad. Jossyl de Souza Peixoto. 6. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1990.
- MCMURRY, J. Química Orgânica. Tradutor et al: Joao Paulo C. dos Santos et al. 4. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1997. V. 1.
- MELEIRO, A. e GIORDAN, M. Hipermídia no ensino de modelos atômicos. Química Nova na Escola, n.10, p. 17-20, 1999.
- MORRISON, R. T. Química Orgânica. Colaboração de Robert Neilson Boyd. Traduzido por M. Alves da Silva. 13. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1996.
- NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre : Artmed, 2011.
- NÚÑEZ, I.B.; RAMALHO, B. L. Fundamentos do ensino-aprendizagem de ciências naturais e da matemática: o novo ensino médio. Porto Alegre: Sulina, 2004.
- REIS, M. Interatividade Química. São Paulo:FTD, 2003.

SANTOS, W. L. P.; SCHNETZLER, R. P. Educação em Química: Compromisso com a Cidadania. 3a. ed. Ijuí: Unijuí, 2003. 144p.

SCHNETZLER, R. P. e SANTOS, W. L. P. Educação em Química: compromisso com a cidadania, Ijuí:Unijuí, 2000.

SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química Orgânica. Traduzido por Robson Mendes Matos. 8. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2005. V. 1.

TREICHEL Jr, P.; KOTZ, J. C. Química Geral e Reações Químicas. V.1 e 2. 5. ed. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005.

USBERCO, J.; SALVADOR, E. Química Essencial. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2007.

– Revista Electrónica de Enseñanza de las Ciencias (REEC)  
[www.saum.uvigo.es/reec/](http://www.saum.uvigo.es/reec/)

– Ciência & Educação  
[www2.fc.unesp.br/ciencia&educacao/](http://www2.fc.unesp.br/ciencia&educacao/)

– Revista Brasileira de Ensino de Química (ReBEQ)  
[www.atomoelinea.com.br/rebeq](http://www.atomoelinea.com.br/rebeq)

### **MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA**

Calculadora científica não programável; caneta esferográfica azul ou preta; lápis e borracha.

## ÁREA 04

### EIXO TECNOLÓGICO: CONTROLE E PROCESSOS INDUSTRIAIS

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

##### **1. Conservação dos alimentos e operações unitárias relacionadas**

Causas de alteração em alimentos. Alterações de origem química e enzimática. Fundamentos da preservação dos alimentos. Importância da conservação dos alimentos. Técnicas de Conservação de Alimentos. Conservação de alimentos pelo uso de altas e baixas temperaturas. Uso de aditivos químicos. Fermentações industriais. Defumação. Concentração. Evaporação e secagem. Alterações nos alimentos provocadas pelos métodos de conservação. Conseqüências da má conservação dos alimentos. Fundamentos de mecânica de fluidos e transferência de calor. Equação da conservação de massa, quantidade de movimento e energia. Análise dimensional. Coeficiente global de transferência de calor. Equipamentos e operações de transporte de fluidos. Tratamento térmico. Trocadores de calor. Emprego de baixas temperaturas.

##### **2. Higiene e Segurança alimentar**

Conceitos de Higiene e Segurança Alimentar. Requisitos higiênicos nas indústrias de alimentos. Tratamento e qualidade da água. Limpeza e sanitização. Princípios básicos de Higienização. Procedimento geral de Higienização. Agentes químicos para Higienização. Eficiência microbiológica de sanitizantes. Sanitizantes físicos e químicos. Controle de infestações. Transmissão de doenças pelos alimentos, prevenção e epidemiologia. Higiene pessoal de colaboradores. Boas práticas de manufatura. Sistema APPCC: fundamentos, importância, aplicabilidade.

##### **3. Bioquímica de alimentos**

Definição, estrutura, nomenclatura, classificação, propriedades físico-químicas e funcionais da água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas, sais minerais, pigmentos e compostos responsáveis pelo sabor e odor em alimentos. Enzimas (estrutura, catálise e cinética enzimática, mecanismo e controle). Ácidos nucléicos (estrutura e reação). Metabolismo: anabolismo e catabolismo. Fotossíntese. Regulação.

##### **4. Análise e controle de qualidade em alimentos**

Princípios da análise de alimentos. Métodos e técnicas de análise em alimentos. Composição proximal de alimentos. Acidez e pH. Densitometria. Refratometria. Textura. Padrões de qualidade. Análise instrumental.

##### **5. Embalagens e acondicionamento de produtos alimentícios**

Definições, tipos, finalidades e características de embalagens de alimentos.

##### **6. Carnes**

Carne como alimento. Importância econômica. Composição química da carne. Estrutura do músculo. Mecanismo de contração muscular. Processamento tecnológico de carnes in natura. Tecnologia de abate. Transformação do músculo em carne. Fenômenos post-mortem. Parâmetros de qualidade da carne in natura. Maturação da carne. Noções de microbiologia da carne. Conservação da carne pelo frio artificial - resfriamento e congelamento. Processamento de derivados da carne. Produtos defumados, embutidos crus, cozidos, semi-crus, fermentados, emulsionados. Controle de qualidade e legislação.

##### **7. Pescado**

Características do pescado como alimento. Estrutura muscular do pescado. Composição química do pescado. Alterações do pescado pós-morte. Noções de microbiologia do pescado. Avaliação e controle de qualidade do pescado. Métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado. Processamento tecnológico do pescado in natura. Produtos salgados, curados e envasados. Subprodutos da indústria de pescado. Controle de qualidade e legislação.

## **8. Leite**

Definição de leite. Composição e propriedades físico-químicas. Importância tecnológica e valor nutritivo. Noções de microbiologia do leite. Manejo adequado na ordenha. Obtenção higiênica. Classificação higiênica. Beneficiamento de leites de consumo. Resfriamento. Tratamento térmico. Características dos equipamentos e métodos utilizados. Efeitos do tratamento térmico sobre os constituintes do leite. Leite evaporado e concentrado. Leite em pó. Leite condensado. Leites fermentados. Produção de queijos e demais derivados do leite. Controle de qualidade e legislação.

## **9. Processamento vegetal**

Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Recepção e controle das matérias-primas. Seleção e classificação. Processamento de conservas doces e salgadas, produtos desidratados. Recepção e controle da matéria-prima para produção de bebidas. Produção de bebidas alcoólicas (fermentadas e destiladas) e não-alcoólicas. Processos de conservação. Embalagens, equipamentos, instalações industriais. Estocagem de bebidas. Secagem e beneficiamento de grãos. Secadores. Armazenagem e unidades armazenadoras. Aproveitamento de resíduos. Transporte e armazenamento das matérias-primas oleaginosas. Extração de óleos e gorduras. Refino e hidrogenação. Equipamentos, instalações e serviços de suporte. Aproveitamento de subprodutos e resíduos. Controle de qualidade e legislação.

## **10. Panificação**

Amidos: fontes, características físicas e químicas. Processos operacionais de moagem e beneficiamento das matérias-primas e tecnologia de seus produtos derivados. Tipos de farinhas. Produtos de panificação e massas alimentícias: processos de produção e equipamentos. Ingredientes para panificação. Controle de qualidade e legislação.

## **11. Microbiologia de alimentos**

Noções de microbiologia. Áreas de aplicação. Posição dos microrganismos no mundo vivo. Morfologia e arranjo celular de microrganismos. Técnicas de visualização e diferenciação de microrganismos. Características físicas e químicas de crescimento dos microrganismos. Isolamento e identificação de microrganismos. Meios de cultura. Culturas puras. Curva de crescimento. Métodos de controle de microrganismos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento microbiano em alimentos. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos em alimentos. Infecções e intoxicações de origem alimentar. Alimentos e bebidas produzidas por fermentações. Probióticos e prebióticos.

## **BIBLIOGRAFIA**

- AMIOT, J. Ciência y tecnología de la leche. Zaragoza, Acribia, 1991.
- AMOS, A. J. et al. Manual de indústrias de los alimentos, 19ªed., Zaragoza: Acríbia, 1968.
- ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2004.
- BARBOSA, J. J. Introdução à Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Kosmos, 1976.
- BARUFFALDI, R., OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1998.
- BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite. São Paulo. Ed Nobel. 1984.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. São Paulo: Varela, 1989.
- BOBBIO, F. O., BOBBIO, P.A. Química do Processamento de Alimentos, 3ªed., São Paulo: Varela, 2001.
- BRESSAN, M.C.; PEREZ, J.R.O. Tecnologia de Carnes e Pescados. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.
- BRENNAN, J. G.; BUTTERS, J.R.; COWELL, N.D.; LILLY, A.E.V. Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. Ed Acribia, Zaragoza, España, 1998.
- CAMARGO, R., FONSECA, H. et al. Tecnologia de produtos agropecuários Alimentos. Biblioteca rural. Livraria Nobel S/A. 1ª edição. 1989.



CARVALHO, E. P.; ABREU, L. R. Princípios e métodos de conservação de alimentos de origem animal. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Ed Unicamp.

CHEFTEL, J. C.; CUQ, J. L. LORIENT, D. Proteínas alimentarias: Bioquímica. Propriedades funcionales. Valor nutritivo. Modificaciones químicas. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1989.

CHITARRA, M. I. F. Tecnologia e qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.

CHITARRA, M.I.F. Processamento mínimo de frutos e hortaliças. Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.

CHITARRA, A. B. Armazenamento de frutos e hortaliças por refrigeração. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.

CONTRERAS, C. A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K. M. V. A. B., MIYAGUSKU, Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos, São Paulo:Varela, 2002.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3.a edição. São Paulo: Artmed 2004.

CRUZ., G. A. Desidratação de Alimentos. Rio de Janeiro: Globo, 1989.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Rio de Janeiro Ed. Atheneu 1998.

FELLOWS, P.  
J. Tecnologia do processamento de alimentos. Princípios e prática. 2ª ed. Porto Alegre. Artmed. 2006.

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. Editora Acribia: 2000.

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre. Ed. Artmed, 2005.

FORSYTHE, S. J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. Editora Atheneu, 2000.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. Microbiologia de los alimentos. Zaragoza : Acribia, 1993.

FOUST, A. S.; WENZEL, L. A.; CLUMP, C. W.; MAUS, L.; ANDERSEN, L. B. Princípios das operações Unitárias. 2a edição. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.

GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. 7 ed. São Paulo: Nobel, 1988.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos. 3a Edição, Ed. Manole, 2008.

HAYES, P. R. Microbiologia y higiene de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993.

HOSENEY, R. C. Principios de química y tecnología de cereales, 2nd. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1994.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

LAWRIE, R. A.. Ciência da Carne. 6. ed. Porto Alegre, 2005.

LIMA, L.C.O. Fatores pré e pós-colheita que afetam a qualidade das frutas e hortaliças. Lavras: UFLA/FAEPE, 1999.

LUQUET, F.M. O leite. Vols I, II, III e IV. Publicações Europa-América, 1985.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia, 10a edição, São Paulo: Roca, 2002.

MASSAGER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. Livraria Varela, 2004.

MOSSEL, D. A. A.; MORENO, B.; STRNIJK, C. B. Microbiologia de los alimentos. Editorial Acribia, S.A., 2003.

MORETTI, C. L. Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Ed. EMBRAPA. 2007.

- MORETTO, E. FETT, R. Processamento e Análise de Biscoitos, São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- NELSON, D. L.; COX, M. M. Lehninger Princípios de bioquímica. Ed Sarvier, 3ª Ed, 2002.
- OGAWA, M.; MAIA, E. L. Manual de pesca, Vol I – Ciência e tecnologia do Pescado. Livraria Varela, 1999.
- OETTERER, M. et al. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Ed. Manole. 2006. ORDONEZ, J. Tecnologia de Alimentos. Vol. 1 e vol. 2. São Paulo: Artmed, 2005.
- PAZINATO, B. C. Processamento artesanal de hortaliças – conservas. Instrução Prática 260. Coordenadoria de Assistência Técnica Integral - CATI: Campinas, 1995.
- PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne Vols. I e II, Goiânia: Editora UFG, 1995.
- QUAGLIA, G. Ciencia y Tecnologia de La panificación. Ed Acribia. Zaragoza. España, 1991.
- REGULY, J. C. Introdução á analítica e à tecnologia dos carboidratos, lipídeos, proteínas e enzimas. Rio Grande: Editora da Furg, 1983.
- RIBEIRO, C. M. A. Panificação. São Paulo: Editora Hotec, 2006.
- RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo, 2005.
- ROITMAM, I.; TRAVASSOS, L. R.; AZEVEDO, J. L. Tratado de microbiologia, vols 1 e 2. Editora Manole, Ltda, 1988.
- SENAI. GUIA para elaboração do Plano APPCC; geral 2.ed. Brasília, SENAI/DN, 2000. (Série Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE. ISBN: 85-87090-56-9.
- SHARMA, S. K.; MULVANEY, S. J.; RIZVI, S. S. H. Ingeniería de alimentos – operaciones unitarias y praticas de laboratorio. Ed Limusa Wiley, 2003.
- SILVA, NEUSELY; et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. Ed. Varela, 3ª edição, São Paulo, 2007.
- SILVA, P. H. F; PEREIRA, D. B. C.; OLIVEIRA, L. L.; COSTA Jr., L. C. G. Físico-química do leite e derivados – Métodos analíticos. Oficina de impressão gráfica e editora Ltda. 1997.
- SIQUEIRA, R. S. Manual de microbiologia de alimentos. EMBRAPA, Rio de Janeiro, 1995.
- SOUZA, A. C. G. Fabricação artesanal e industrial, em pequena escala, de extrato de tomate. Viçosa: UFV/Informe Técnico nº 76, 1995.
- SUZUKI, T. Tecnologia de pescado y krill. Ed Acribia, Zaragoza, España, 1987.
- TERRA, N. N. Apontamentos de tecnologia de carne. Editora UNISINOS, 1998.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B.; CASE, C. Microbiologia. Ed Artmed, 8a Ed, 2008.
- TRONCO, V. M. Manual para a inspeção da qualidade do leite. 2ª ed, Santa Maria: Editora da UFSM, 2003.
- WHITAKER, J. R. Principles of Enzimology for the food sciences. 2.ed. New York: Marcel Dekker, 1994.

## **MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA**

Calculadora científica não programável; caneta esferográfica azul ou preta; lápis e borracha.

**ÁREA 05**  
**EIXO TECNOLÓGICO: GEOGRAFIA**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Como se localizar.
  - 1.1 Os meios de orientação.
  - 1.2 Coordenadas geográficas.
  - 1.3 Fusos horários.
  - 1.4 Cartografia
2. A Paisagem Natural.
  - 2.1 A superfície terrestre.
  - 2.2 Clima.
  - 2.3 Relevo.
  - 2.4 Solo.
  - 2.5 Vegetação.
3. A Globalização dos Problemas Ambientais.
  - 3.1 O equilíbrio em risco.
  - 3.2 Problemas ambientais.
  - 3.3 As novas técnicas industriais.
  - 3.4 Problemas ambientais urbanos e rurais.
4. Agricultura Mundial.
  - 4.1 Tipos de agricultura.
  - 4.2 Mudanças na Agricultura num mundo tecnológico.
  - 4.3 Sistemas ou modos de Produção Agrícola.
5. Urbanização.
  - 5.1 A urbanização mundial.
  - 5.2 A urbanização brasileira.
6. Dinâmica Populacional.
  - 6.1 Conceitos demográficos fundamentais.
  - 6.2 Crescimento Demográfico.
  - 6.3 Estrutura da População.
  - 6.4 Migrações Populacionais.
7. Processo de Industrialização.
  - 7.1 As transformações no espaço.
  - 7.2 O desenvolvimento industrial dos países.
  - 7.3 O espaço da atividade industrial no Brasil.
8. Fontes de Energia.
  - 8.1 Fontes de energia renováveis.
  - 8.2 Fontes de energia não renováveis.
9. A Fragmentação do Mundo Globalizado.
  - 9.1 A velha ordem mundial.
  - 9.2 Capitalismo.
  - 9.3 Socialismo.
  - 9.4 Diferenças nos níveis de desenvolvimento.
10. Globalização e a Nova Ordem Mundial.
  - 10.1 Os pólos de poder na economia globalizada.
  - 10.2 A origem da nova ordem mundial.
  - 10.3 A globalização.
  - 10.4 A regionalização: uma nova face da globalização.

11. Mundo atual.

- 11.1 A guerra contra o terrorismo: tendências recentes de configuração da ordem internacional.
- 11.2 As ilhas da discórdia.
- 11.3 Terrorismo político e terrorismo religioso.
- 11.4 A questão da água no século XXI.

**BIBLIOGRAFIA**

- ALVES, Andressa, BOLIGIAN, Levon. Geografia espaço e vivência. São Paulo: Atual, 2004.
- COELHO, Marcos de Amorin, TERRA, Lygia. Geografia geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2003.
- MAGNOLI, Demétrio, ARAÚJO, Regina. Projeto de Ensino de Geografia, São Paulo, Moderna, 2002.
- DREW, David. Processos Interativos homem – meio ambiente. 6ª Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.
- LUCCI, ELIAN ALABI. Geografia Geral e do Brasil- Ensino Médio. São Paulo: Saraiva, 2005.
- MILLER Jr., G Tyler. Ciência Ambiental. 11ª Ed. São Paulo: Cengage Learning. 2007.
- MOREIRA, João Carlos; SENE, Eustáquio. Geografia geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização. São Paulo: Scipione, 2004.
- PASSOS, Messias Modesto dos. Biogeografia e Paisagem. 2ª Ed. Maringá: FCT/UNESP-UEM, 2003.
- SANTOS, Milton. Por uma outra globalização – do pensamento único à consciência universal. 12ª Ed. Rio de Janeiro: Record, 2005
- VESENTINI, José William. Geografia Série Brasil. São Paulo: Ática, 2003.
- VITTE, Antônio Carlos. GUERRA, Antônio José Teixeira (org.) Reflexões sobre a Geografia Física do Brasil. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004

**MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA**

Caneta esferográfica azul ou preta.

## ÁREA 06

### EIXO TECNOLÓGICO: CONTROLE E PROCESSOS INDUSTRIAIS

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. **Fundamentos de Eletricidade e Magnetismo:** grandezas fundamentais da eletrostática e da eletrodinâmica. Lei de Ohm. Efeito Joule, potência e energia elétrica. Circuito elétrico de corrente contínua. Campos magnéticos criados a partir da corrente elétrica. Indução eletromagnética. Auto-indução e mútua indução. Capacitores;
2. **Circuitos Elétricos de Corrente Alternada:** valores típicos das grandezas periódicas. Circuitos monofásicos com componentes resistivos, indutivos e capacitivos. Relação entre grandezas em corrente alternada. Circuitos monofásicos série, paralelo e misto. Circuitos trifásicos (Agrupamento e relações características);
3. **Instalações Elétricas Industriais:** motores de indução trifásicos: características nominais, curvas de torque do motor e da carga, categorias, cálculo de tempo de aceleração, ligações. Chaves de partida para motores de indução trifásicos. Dimensionamento de condutores elétricos. Sistemas de aterramento;
4. **Eletrônica:** teoria dos semicondutores. Diodos e circuitos retificadores monofásicos. Transistor bipolar, transistores de efeito de campo. Circuitos amplificadores a transistor, amplificador operacional, circuitos e aplicações com amplificador operacional. Semicondutores de potência, circuitos de acionamento e circuitos conversores de potência;
5. **Sistemas Digitais:** sistema de numeração. Lógica e circuitos combinacionais. Lógica e circuitos sequenciais. Conversores AD/DA. Dispositivos de memórias. VHDL. Microcontroladores PIC.
6. **Sistemas Hidráulicos e Eletrohidráulicos:** fundamentação física dos sistemas hidráulicos. Componentes e simbologia. Circuitos hidráulicos especificação de componentes. Elementos e comandos eletrohidráulicos. Circuitos eletrohidráulicos. Hidráulica proporcional. Servoválvulas. Especificação de componentes;
7. **Sistemas Pneumáticos e Eletropneumáticos:** princípios físicos. Preparação do ar comprimido. Conversores de energia e válvulas pneumáticas. Circuitos pneumáticos. Especificação de componentes. Componentes dos circuitos elétricos. Comparação entre circuitos pneumáticos e eletropneumáticos. Sensores. Circuitos eletropneumáticos. Pneumática proporcional;
8. **Informática Industrial:** introdução aos sistemas de automação. Histórico e tendências. Arquiteturas típicas de sistemas de automação. Controlador Lógico Programável (CLP): arquitetura e programação. Linguagens de programação de CLPs: linguagem de relés,

SFC, linguagens de alto nível. Programação das funções básicas de um CLP: intertravamento, circuito seqüencial, temporizadores, contadores. Barramentos industriais: PROFIBUS;

9. **Sistemas de Controle:** introdução aos sistemas de controle. Transformada de Laplace. Modelagem matemática de sistemas dinâmicos. Características de sistemas de controle com retroação. Estabilidade de sistemas lineares com retroação. Método de lugar das raízes e sistemas de controle digital.

## **BIBLIOGRAFIA**

AHMED, Ahmed. **Eletrônica de Potência**. São Paulo: Prentice Hall, 2000.

ALMEIDA, José Luiz Antunes. **Eletrônica Industrial**. 4.ed. São Paulo: Makron Books, 1996.

ANZENHOFER, Karl [ET al.] **Eletrotécnica para escolas profissionais**. São Paulo: Mestre Jou, 1980.

ASSOCIAÇÃO PROFIBUS BRASIL. **PROFIBUS: descrição técnica**. São Paulo: PROFIBUS, 2000. Disponível em: <http://www.profibus.org.br/>. Acesso em: 17 novembro de 2011, 20hs.

BOLLMANN, A. **Fundamentos de automação industrial pneumática**. São Paulo: ABPH, 1996.

BOYLESTAD, Robert L. **Introdução à análise de circuitos**. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

BOYLESTAD, Robert L; NASCHESKY, Louis. **Dispositivos Eletrônicos e Teoria de Circuitos**. 8.ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004.

CAPELLI, Alexandre. **Eletrônica para automação**. Rio de Janeiro: Antenna, 2007.

CAPUANO, Francisco Gabriel; IDOETA, Ivan Valeije. **Elementos de eletrônica digital**. São Paulo: Érica, 2006.

CAPUANO, Francisco Gabriel; MARINO, Maria Aprecida M. **Laboratório de eletricidade e eletrônica**. São Paulo: Erica, 2006.

CAVALIN, Geraldo; CERVELIN, Severino. **Instalações elétricas prediais**. São Paulo: Erica, 2006.

COSTA, César da. **Projetando controladores digitais com FPGA**. São Paulo: Novatec, 2006.

COTRIM, Ademaro A. M. B. **Instalações elétricas**. São Paulo: Makron Books, 2006.

D'AMORE, Roberto. **VHDL: descrição e síntese de circuitos digitais**. Rio de Janeiro: LTC, 2005.

DORF, R.C. e BISHOP, R H. **Sistemas de controle modernos**. 8.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.

FESTO DIDATIC. **Introdução a pneumática**. São Paulo: Festo Didatic, 1994.

- GEORGINI, M. **Automação aplicada**: descrição e implementação de sistemas seqüenciais com PLCs. São Paulo: Erica, 2000.
- JOHNSON, David E. [et al.] **Fundamentos de análise de circuitos elétricos**. Rio de Janeiro: LTC, 2006.
- KOSOW, Irving L. **Máquinas elétricas e transformadores**. São Paulo: Globo, 2006.
- LANDER, Cyril W. **Eletrônica industrial**. 2.ed. São Paulo: Makron Books, 1997.
- LINSINGEN, I. **Fundamentos de sistemas hidráulicos**. 2.ed. Florianópolis: UFSC, 2003.
- MALVINO, Albert Paul. **Eletrônica**. São Paulo: Makron Books, 1997. V. 1.
- MAMEDE FILHO, João. **Instalações elétricas industriais**. Rio de Janeiro: LTC, 2006.
- MARKUS, Otávio. **Circuitos elétricos**: corrente contínua e corrente alternada. São Paulo: Erica, 2006.
- MARTINO, G. **Eletricidade Industrial**. São Paulo: Hemus, 1982.
- MIYAGI, P. **Controle programável**: fundamentos do controle de sistemas de eventos discretos. São Paulo: Edgard Blücher, 1996.
- OGATA, K. **Engenharia do controle moderno**. 4.ed. São Paulo: Prentice Hall, 2003.
- ROSÁRIO, J. M. **Princípios de mecatrônica**. São Paulo: Prentice Hall, 2005.
- SAY, M. G. **Eletricidade Geral**: eletrotécnica. São Paulo: Hemus, 2006.
- SCHMITT, A. **Treinamento hidráulico**. Diadema, SP: Rexroth, 1995.
- SILVEIRA, P. ; SANTOS, W. **Automação e Controle Discreto**. 2.ed. São Paulo: Erica, 1999.
- SMITH, Kenneth C ; SEDRA, Adel S. **Microeletrônica**. São Paulo: Makron Books, 1999.
- SOUZA, David José de. **Desbravando o PIC - Ampliado e Atualizado para PIC 16F628A**. 12.ed. São Paulo: Érica, 2008.
- Tecnologia hidráulica industrial**. Jacareí, SP: Parker Hannifin, 2003.
- Tecnologia pneumática industrial**. Jacareí, SP: Parker Hannifin, 2002.
- TOCCI, Ronald J.; WIDMER, Neal S. **Sistemas digitais**: princípios e aplicações. Rio de Janeiro: LTC, 2003.
- TORO, Vicent Del. **Fundamentos de máquinas elétricas**. Rio de Janeiro: LTC, 1999.
- TORRES, Gabriel. **Fundamentos de eletrônica**. São Paulo: Axel Books, 2002.
- VISACRO FILHO, Silveiro. **Aterramentos elétricos**. São Paulo: Artliber, 2006.

## **MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

Calculadora científica não programável e caneta esferográfica azul ou preta.

**ÁREA 07**  
**EIXO TECNOLÓGICO: MATEMÁTICA**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. **Matemática para Ensino Médio:** operações com números reais, funções reais, teoria de conjuntos, progressões, matrizes, determinantes, trigonometria, números complexos, geometria plana e espacial, geometria analítica, polinômios, equações polinomiais, análise combinatória, binômio de Newton, probabilidade e matemática financeira;
2. **Matemática para Ensino Superior:** derivação e integração à uma variável, derivação e integração à várias variáveis, sistema de coordenadas polares, equações diferenciais de 1ª e 2ª ordens, sistemas de equações diferenciais, cônicas, vetores, retas e planos no espaço tridimensional, sistemas lineares, espaço e subespaço vetorial, base e dimensão, mudança de base, transformações lineares, autovalores e autovetores

**BIBLIOGRAFIA**

- ANTON. Howard. **Cálculo:** um novo horizonte. 6.ed. Porto Alegre: Bookman, 2000, Vol. 1 e 2.
- DANTE, Luiz Roberto. **Matemática:** contexto e aplicações. Volume único. São Paulo: Editora Ática, 2006.
- LAY, David. **Álgebra Linear e suas Aplicações.** Rio de Janeiro: LTC Editora, 1999.
- RUGGIERO, Márcia A. Gomes. **Cálculo Numérico:** aspectos teóricos e computacionais. São Paulo: Pearson Makron Books, 1996.
- WINTERLE, Paulo, STEINBRUCH, Alfredo. **Geometria Analítica.** São Paulo: Makron Books, 1987.

**MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

Caneta esferográfica azul ou preta.



## ÁREA 08

### EIXO TECNOLÓGICO: CONTROLE E PROCESSOS INDUSTRIAIS

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. **Fundamentos de eletricidade e eletromagnetismo:** grandezas fundamentais da eletrostática e da eletrodinâmica. Lei de Ohm. Leis de Kirchhoff. Efeito Joule. Potência e energia elétrica. Circuitos elétricos de corrente contínua. Campos magnéticos criados a partir da corrente elétrica. Indução eletromagnética. Auto-indução e mútua indução.
2. **Circuitos elétricos:** indutores e capacitores: transitórios em circuitos RC, RL e RLC. Análise de circuitos RC, RL e RLC no domínio freqüência. Técnicas para a análise de circuitos.
3. **Corrente alternada:** valores típicos das grandezas periódicas. Circuitos monofásicos com componentes resistivos, indutivos e capacitivos. Relação entre grandezas em corrente alternada. Circuitos monofásicos série, paralelo e misto. Circuitos trifásicos (agrupamentos e relações características). Potência e energia em corrente alternada. Correção do fator de potência.
4. **Instalações elétricas prediais, residenciais e industriais:** medidas de proteção contra choques elétricos. Esquemas de aterramento. Planejamento da instalação. Circuitos terminais de uma instalação. Dimensionamento de condutores elétricos.
5. **Transformadores, máquinas elétricas e acionamentos:** transformadores, autotransformadores e transformadores trifásicos. Motores de corrente contínua; motores de indução trifásicos: controle de velocidade; chaves de partida. Geradores síncronos.

#### BIBLIOGRAFIA

ANZENHOFER, Karl [et al.] **Eletrotécnica para escolas profissionais**. São Paulo: Mestre Jou, 1980.

BOYLESTAD, Robert L. **Introdução a análise de circuitos**. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

CAPUANO, Francisco Gabriel; MARINO, Maria Aparecida M. **Laboratório de eletricidade e eletrônica**. São Paulo: Erica, 2006.

CAVALIN, Geraldo; CERVELIN, Severino. **Instalações elétricas prediais**. São Paulo: Erica, 2006.

COTRIM, Ademaro A. M. B. **Instalações elétricas**. São Paulo: Makron Books, 2006.

JOHNSON, David E. [et al.] **Fundamentos de análise de circuitos elétricos**. Rio de Janeiro: LTC, 2006.

KOSOW, Irving L. **Máquinas elétricas e transformadores**. São Paulo: Globo, 2006.

MAMEDE FILHO, João. **Instalações elétricas industriais**. Rio de Janeiro: LTC, 2006.

MARKUS, Otávio. **Circuitos elétricos:** corrente contínua e corrente alternada. São Paulo: Erica, 2006.

MARTINO, G. **Eletricidade Industrial.** São Paulo: Hemus, 1982.

SAY, M. G. **Eletricidade geral:** eletrotécnica. São Paulo: Hemus, 2006.

TORO, Vicent Del. **Fundamentos de máquinas elétricas.** Rio de Janeiro: LTC, 1999.

VISACRO FILHO, Silveiro. **Aterramentos elétricos.** São Paulo: Artliber, 2006.

### **MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

Caneta esferográfica azul ou preta.

**ÁREA 09**  
**EIXO TECNOLÓGICO: INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. **Linguagens de marcação e formatação web:**
  - 1.1. Estrutura e sintaxe da linguagem HTML;
  - 1.2. XHTML;
  - 1.3. Estrutura e sintaxe da linguagem CSS;
  - 1.4. Web Standards e W3C - World Wide Web Consortium;
  - 1.5. Abordagem tableless.
  
2. **Linguagem de programação JavaScript:**
  - 2.1. Estrutura e sintaxe da linguagem;
  - 2.2. Manipulação de formulários;
  - 2.3. Elementos BOM - Browser Object Model e DOM – Document Object Model;
  - 2.4. AJAX - Asynchronous Javascript and XML (Extensible Markup Language);
  - 2.5. Biblioteca jQuery.
  
3. **Linguagem de programação PHP:**
  - 3.1. Estrutura e sintaxe da linguagem;
  - 3.2. Manipulação de formulário;
  - 3.3. Métodos de envio de dados (POST e GET);
  - 3.4. Orientação a objetos.
  
4. **Programação para dispositivos móveis:**
  - 4.1. Plataforma J2ME - Java2 Micro Edition;
  - 4.2. Plataforma Android.
  
5. **Banco de dados:**
  - 5.1. Modelo relacional;
  - 5.2. Modelagem Entidade-Relacionamento;
  - 5.3. Álgebra relacional;
  - 5.4. Projeto de banco de dados: conceitual, lógico e físico;
  - 5.5. Regras de restrições e integridade;
  - 5.6. SQL – Structure Query Language;
  - 5.7. DDL – Data Definition Language;
  - 5.8. DML – Data Manipulation Language;
  - 5.9. Normalização e dependência funcional.

**BIBLIOGRAFIA**

DALL’OGLIO, P. **PHP Programando com Orientação a Objetos**. 2.ed. Novatec, 2009.

DATE, C. J. **Introdução a Sistemas de Banco de Dados**. 8.ed. Campus, 2004.

FLANAGAN, D. **JavaScript: o Guia Definitivo**. 2.ed. Bookman, 2004.

GOODMAN, D. **Javascript: A Bíblia**. Campus, 2001.

KORTH, H. F.; SILBERSCHATZ, A.; SUDARSHAN, S. **Sistemas de Banco de Dados**. 5.ed. Campus, 2006.

MUCHOW, J. W. **Core J2ME: Tecnologia e MIDP**. 1.ed. Makron Books, 2004.

NIEDERAUER, J. **Desenvolvendo Websites com PHP**. 2.ed. Novatec, 2004.

ROGERS, R. **Desenvolvimento de Aplicações Android**. 1.ed. Novatec, 2009.

REBITTE, L. **Dominando Tableless**. Alta Books, 2006.

SILVA, M. S. **Ajax com jQuery**. Novatec, 2009.

SILVA, M. S. **Construindo Sites com CSS e (X)HTML**. 1.ed. Novatec, 2007.

SILVA, M. S. **Criando Sites com HTML**. 1.ed. Novatec, 2008.

#### **MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

Caneta esferográfica azul ou preta.

**ÁREA 10**  
**EIXO TECNOLÓGICO: ADMINISTRAÇÃO**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Gestão de Pessoas;
2. Gestão Financeira;
3. Custos e Orçamentos;
4. Empreendedorismo;
5. Administração de Marketing;
6. Planejamento Estratégico;
7. Comportamento Organizacional;
8. Gestão de Projetos;
9. Teoria Geral da Administração;
10. Gestão de Tecnologia da Informação – COBIT versão 4.1

**BIBLIOGRAFIA**

BORNIA, Antônio César. Análise Gerencial de Custos: Aplicação em Empresas Modernas. Porto Alegre: Ed. Bookman, 2007.

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Ed. Campus, 1999.

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração. 7ª ed. Rev. Atual. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier Brazil, 2004

COBIT versão 4.1 em português. Disponível em: <http://www.isaca.org/Knowledge-Center/cobit/Pages/Downloads.aspx> . Acesso em 06/03/2012.

KOTLER, Philip & KELLER, Kevin Lane. Administração de Marketing. 12ª ed. São Paulo: Ed. Pearson Education, 2009.

IUDICIBUS, Sérgio de & MARION, José Carlos. Curso de Contabilidade para não contadores: para as áreas de Administração, Economia, Direito e Engenharia. 7ª ed. São Paulo: Ed. Atlas, 2011.

MILKOVICH, George. Administração de recursos humanos. São Paulo: Ed. Atlas, 2006.

OLIVEIRA Djalma de Pinho Rebouças de. Estratégia empresarial & vantagem competitiva: como estabelecer, implementar e avaliar. 7ª ed. São Paulo: Ed. Atlas, 2010.

OSVALDO Elias Farah & MARLY Cavalcanti. Empreendedorismo Estratégico: Criação e Gestão de Pequenas Empresas. 1ª ed. São Paulo: Ed. Cengage Learning, 2008.

Project Management Institute. Um guia do conhecimento em gerenciamento de projetos (guia PMBOK). 4ª ed. 2008.

ROBBINS, Stephen - Comportamento Organizacional. 11ª ed. São Paulo: Ed. Prentice Hall, 2008.

**MATERIAL NECESSÁRIO PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

Caneta, lápis e borracha.

## ANEXO 2 – DIRETRIZES PARA REALIZAÇÃO DA PROVA PRÁTICA

### Da Prova Prática Didático-pedagógica

Art. 1º A prova prática didático-pedagógica é uma aula pública, com duração de 30 minutos e tolerância de 3 minutos para mais ou para menos, e com pontuação máxima de 100 pontos.

§ 1º É considerado habilitado o candidato que obtiver a pontuação igual ou superior a 60 pontos.

§ 2º Durante a realização da prova, é vedada a interrupção por parte da banca examinadora.

§ 3º É vedada a presença dos demais concorrentes, sob pena de desclassificação destes.

§ 4º A prova prática didático-pedagógica será gravada em áudio e vídeo em mídia eletrônica, sem cortes, ou seja, sem editoração.

Art. 2º São documentos que integram o processo de realização da prova prática didático-pedagógica:

- I. ata do processo de desenvolvimento das provas práticas;
- II. lista de presença dos candidatos;
- III. instrumento(s) de avaliação da banca examinadora;
- IV. mídia eletrônica contendo a gravação da aula desenvolvida pelo candidato.
- V. formulário de sorteio do tema.

Art. 3º A ata do processo de desenvolvimento das provas práticas didático-pedagógicas contém o registro de acontecimentos durante a prova.

Parágrafo único – Esta ata será preenchida por um dos membros da banca examinadora, escolhido pelos seus pares, e deverá ser assinada por todos os integrantes da banca examinadora.

Art. 4º A lista de presença dos candidatos conterá a relação de todos os candidatos, seus horários definidos para a realização de sua aula e o registro do horário que se apresentarem no dia da prova.

Parágrafo único - O candidato que não comparecer no horário definido será desclassificado.

Art. 5º Os instrumentos de avaliação deverão atender aos critérios definidos no art. 10 deste Regulamento.

§ 1º Estes instrumentos devem ser identificados com os dados do candidato e do examinador, devendo ser assinada por este.

§ 2º Os instrumentos de avaliação serão publicados em anexo ao edital do concurso.

Art. 6º O formulário de sorteio será preenchido no ato do sorteio, contendo os dados de identificação do candidato, o tema sorteado e os recursos necessários/ disponíveis para a realização da prova.

§ 1º O candidato poderá solicitar os materiais e equipamentos necessários para o desenvolvimento da aula, dentre os disponibilizados em lista prévia no campus de realização da prova.

§ 2º O candidato poderá optar por trazer seus próprios materiais e equipamentos, ficando sob sua responsabilidade o correto funcionamento dos mesmos.

Art. 7º Será destinado, a cada candidato, um envelope identificado, com seus dados pessoais, no qual serão acondicionados os documentos gerados durante seu processo de avaliação.

Parágrafo único – Deverão ser acondicionados no envelope:

- I. O formulário de sorteio;
- II. Os instrumentos de avaliação preenchidos pelos examinadores;
- III. As vias do plano de aula entregues à banca examinadora.

Art. 8º A aula deverá ser planejada e desenvolvida, direcionada a alunos, para o nível de ensino previsto no edital.

§ 1º É facultado ao candidato levar alunos para participar de sua aula;

§ 2º É permitido, no máximo, 15 alunos, os quais deverão ser identificados pela banca examinadora e ocupar lugares previamente definidos.

Art. 9º O tema da prova será sorteado na presença do candidato, em local e horário especificados no documento de homologação dos candidatos.

§ 1º O sorteio deverá ser realizado com 24 horas de antecedência do horário de realização da prova.

§ 2º Os temas definidos para o sorteio devem estar contemplados no programa especificado no edital do concurso.

§ 3º O tema da prova será um dos 5 (cinco) temas divulgados no edital do concurso, definido por sorteio.

§ 4º O candidato que não comparecer no local e horário especificado para o sorteio será desclassificado.

Art. 10 São critérios que constituirão a avaliação da prova didático-pedagógica:

- I. Plano de aula;
- II. Desempenho do candidato;
- III. Desenvolvimento do conteúdo;
- IV. Utilização do tempo;
- V. Utilização de recursos.

#### **Da Banca Examinadora**

Art. 11 Compete à banca examinadora:

- I. Atender a todas as orientações pertinentes ao processo;
- II. Realizar a avaliação dos candidatos conforme critérios estabelecidos no art.10;
- III. Lacrar e rubricar, juntamente com o candidato, os envelopes contendo os instrumentos de avaliação dele;
- IV. Preencher e assinar a ata do processo de desenvolvimento das provas práticas didático-pedagógicas;
- V. Encaminhar todos os documentos pertinentes ao processo da avaliação ao responsável pelo processo seletivo de cada campus.

Art. 12. A banca examinadora será composta por 4 (quatro) servidores efetivos do IFSul: dois docentes, com titulação compatível com a área de conhecimento do cargo a ser preenchido, e dois pedagogos.

§ 1º Deverá ser designado, no mínimo, um suplente docente com titulação compatível com a área de conhecimento do cargo a ser preenchido e, no mínimo, um suplente pedagogo.

§ 2º A banca examinadora deverá ser composta por servidores do campus que está realizando o concurso.

§ 3º Se não houver servidores habilitados no campus, a banca examinadora poderá ser composta por servidor(es) de outro campus do IFSul.

§ 4º Se não houver servidor habilitado no IFSul, a banca examinadora poderá ser formada por membros de outras Instituições.

§ 5º Estará impedido de integrar a banca examinadora cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, de qualquer candidato.

§ 6º Os membros da banca examinadora serão indicados pelo Diretor do campus ao qual a vaga se destina, em consonância com o responsável pelo Departamento de Seleção e nomeados em portaria pelo Reitor do Instituto.

Art. 13. Ressalvados os casos de emergência justificados, os integrantes da banca examinadora não poderão ser alterados após o início do processo de avaliação.

Art. 14. A composição da banca examinadora será publicada no mesmo documento de divulgação dos candidatos para a prova prática didático-pedagógica.

Parágrafo único. O candidato poderá requerer a impugnação, até dois dias úteis após sua divulgação, de um ou mais membros da banca, constituída conforme o art.12 destas diretrizes.

Art. 15 Cada um dos quatro membros da banca examinadora preencherá um instrumento de avaliação por candidato, no qual atribuirá de zero a vinte cinco pontos.

§ 1º O resultado da avaliação será registrado individualmente pelo examinador.

§ 2º A nota final da prova será a soma dos pontos atribuídos pelos quatro examinadores.

Art. 16 Após o término da prova, um dos integrantes da banca examinadora colocará todos os documentos previstos no parágrafo único do artigo 7º no envelope do candidato, lacrando-o, rubricando-o e solicitando, aos demais examinadores e ao candidato, que o rubrique no local especificado.



## **Dos Procedimentos para Aplicação da Prova**

Art. 17 O candidato deverá se apresentar em horário e local determinado no ato do sorteio do tema, portando documento oficial de identificação com foto, e assinar a lista de presença, conforme prescrito no artigo 4º, sob pena de ser desclassificado.

Art. 18 Quando identificada a inadequação do espaço e/ou dos recursos solicitados no formulário de sorteio do tema, a banca examinadora deverá comunicar ao responsável pelo concurso do *campus* e registrar o ocorrido na ata do processo de desenvolvimento das provas práticas.

Parágrafo único Em nenhuma hipótese, o candidato poderá ser penalizado por falhas decorrentes do *caput*.

Art. 19 A banca examinadora indicará, ao candidato, o início da prova, a partir do qual contará o tempo da prova.

§ 1º O plano de aula, em 4 (quatro) vias, deverá ser entregue, antes do início da prova, à banca examinadora.

§ 2º Em caso de interrupção da aula por problemas de estrutura física e/ou materiais disponibilizadas pela Instituição, a banca deverá providenciar o reinício da prova, restauradas as condições plenas, sem prejuízo ao candidato, ficando a critério deste recomeçar ou continuar a prova.

Art. 20 Após o término da prova, o candidato aguardará no local até que todos os membros da banca examinadora atribuam a pontuação em seus instrumentos de avaliação, conferindo o lacre do seu envelope e assinando-o no local indicado pela banca examinadora.

Art. 21 O candidato que manifestar atitude de desacato ou desrespeito a qualquer examinador da prova ou autoridade presente poderá ser excluído do recinto da realização da prova pelos membros da banca examinadora.

Parágrafo único – Deverá constar em ata a exclusão do candidato, na qual se narrará o fato, com seus pormenores e deverá ser assinada pelos membros da banca examinadora e encaminhada ao responsável pelo concurso para os devidos encaminhamentos.

Art. 22 Após a realização da prova por todos os candidatos, todos os documentos serão encaminhados ao responsável pelo concurso.

## **Da divulgação dos resultados da prova e recursos**

Art. 23 A abertura dos envelopes com as avaliações dos candidatos ocorrerá em sessão pública aos candidatos, sob responsabilidade do responsável pelo concurso no *campus* de realização do mesmo.

§ 1º A abertura dos envelopes será efetuada em data, horário e local divulgado no dia do sorteio.

§ 2º Será lida a pontuação de cada um dos avaliadores e totalizada a pontuação de cada candidato.

§ 3º Os resultados serão publicados oficialmente por meio de edital, divulgado no sítio do IFSul e em local específico no campus.

Art. 24. Após a divulgação de qualquer prova do concurso, os candidatos terão prazo de 2(dois) dias úteis para protocolar recurso ao resultado da prova.

§ 1º O resultado do julgamento do recurso será divulgado no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o término do prazo de recursos.

§ 2º O prazo de divulgação do resultado do recurso poderá ser prorrogado, mediante justificativa do responsável pelo concurso, divulgado novo prazo no sítio do Instituto.

## **Disposições gerais**

Art. 25 A guarda dos documentos utilizados durante todo o processo de realização da prova prática didático-pedagógica é de responsabilidade do Departamento de Seleção durante o prazo de validade do concurso.

Art. 26 Os candidatos com necessidades especiais receberão atendimento específico conforme consta no edital do concurso.

Art. 27 Os casos omissos nestas diretrizes serão definidos pelo Departamento de Seleção do IFSul.

Candidato(a): \_\_\_\_\_

Examinador(a): \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Tema sorteado: \_\_\_\_\_

Área: \_\_\_\_\_

Editais nº.: \_\_\_\_\_

Horário de início: \_\_\_\_\_

Horário de término: \_\_\_\_\_

	Sim	Em parte	Não
<b>1. QUANTO AO PLANO DE AULA</b>			
1.1. Os objetivos estão claros e adequados em relação aos conteúdos propostos.			
1.2. Apresenta metodologia coerente com os objetivos de ensino.			
1.3. Prevê nos procedimentos os três elementos essenciais da aula (início, desenvolvimento e integração).			
1.4. Propõe avaliação de acordo com os objetivos.			
1.5. Os recursos didáticos estão adequados à metodologia e aos objetivos propostos.			
1.6. Apresenta clareza e organização.			
<b>2. QUANTO AO DESEMPENHO, O (A) CANDIDATO(A)</b>	Sim	Em parte	Não
2.1. Expressa-se com clareza.			
2.2. Incentiva os alunos despertando seu interesse para o desenvolvimento do conteúdo.			
2.3. Apresenta na metodologia sequência didática coerente com os objetivos.			
2.4. Problematiza o conteúdo desafiando o aluno a pensar.			
2.5. Desenvolve a aula com movimentação e postura adequadas.			
2.6. Deixa expectativas para novas aprendizagens.			
<b>3. QUANTO AO DESENVOLVIMENTO DO CONTEÚDO, O (A) CANDIDATO(A)</b>	Sim	Em parte	Não
3.1. Valoriza os conhecimentos prévios dos alunos acerca do(s) conteúdo(s) desenvolvidos.			
3.2. Desenvolve o(s) conteúdo(s) de forma clara.			
3.3. Formula exemplos.			
3.4. Empreende processo de avaliação da aprendizagem.			
3.5. Contextualiza estabelecendo relações entre o tema e outros conhecimentos.			
3.6. A metodologia utilizada favorece o processo de ensino e aprendizagem.			
<b>4. QUANTO AO APROVEITAMENTO DO TEMPO, O (A) CANDIDATO (A)</b>	Sim	Em parte	Não
4.1. Distribui o tempo de forma adequada aos três momentos necessários à aula.			
4.2. Cumpre as etapas previstas no plano.			
4.3. Aproveita os momentos iniciais e/ou finais da aula para realizar uma síntese.			
4.4. Obedece ao tempo de aula estipulado no edital.			
<b>5. QUANTO AOS RECURSOS DIDÁTICOS</b>	Sim	Em parte	Não
5.1. São preparados adequadamente.			
5.2. São utilizados adequadamente.			
5.3. São efetivos na proposta de ensino.			
Total parcial=			
<b>TOTAL GERAL DO AVALIADOR (máximo 25 pontos)=</b>			

Observações:

Assinatura do (a) examinador (a)

Escala de pontuação= Sim (1 ponto) / Em parte (0,5 ponto) / Não (zero ponto) Marcar apenas um valor de pontuação por item.

Candidato(a): \_\_\_\_\_

Examinador(a): \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

Tema sorteado: \_\_\_\_\_ Área: \_\_\_\_\_

Edital nº.: \_\_\_\_\_ Horário de início: \_\_\_\_\_ Horário de término: \_\_\_\_\_

	Sim	Em parte	Não
<b>1. QUANTO AO PLANO DE AULA</b>			
1.1. Está de acordo com o tema sorteado.			
1.2. Seleciona recorte do conteúdo de acordo com o tema sorteado.			
1.3. Os recursos didáticos estão adequados ao planejamento apresentado.			
1.4. Apresenta bibliografia e fontes adequadas.			
<b>2. QUANTO AO DESEMPENHO, O (A) CANDIDATO (A)</b>			
2.1. Demonstra clareza na linguagem técnica.			
2.2. Aplica metodologia coerente com o conteúdo.			
2.3. Desenvolve o conteúdo de forma contextualizada.			
2.4. Demonstra segurança no desenvolvimento da aula.			
2.5. Desenvolve a aula de forma dinâmica			
2.6. Apresenta consistência argumentativa.			
2.7. Desenvolve a aula de forma clara e organizada.			
2.8. Utiliza vestuário e/ou EPI adequados à proposta da aula.			
<b>3. QUANTO AO DESENVOLVIMENTO DO CONTEÚDO, O (A) CANDIDATO (A)</b>			
3.1. Seleciona e desenvolve o conteúdo adequadamente ao público-alvo.			
3.2. Demonstra domínio do conteúdo.			
3.3. Apresenta exatidão na exposição dos conceitos e teorias.			
3.4. Formula exemplos significativos e atualizados.			
3.5. Usa terminologia técnica adequada.			
3.6. Desenvolve o conteúdo em sequência lógica.			
<b>4. QUANTO AO APROVEITAMENTO DO TEMPO, O (A) CANDIDATO (A)</b>			
4.1. Desenvolve sua aula de forma adequada em relação ao tempo.			
4.2. Aproveita o momento inicial e/ou final da aula para realizar uma síntese significativa.			
4.3. Obedece ao tempo de aula estipulado no edital.			
<b>5. QUANTO AOS RECURSOS DIDÁTICOS</b>			
5.1. Estão adequados à proposta de trabalho.			
5.2. São organizados adequadamente.			
5.3. São utilizados corretamente no âmbito técnico.			
5.4. São meios efetivos para ensino do tema.			
Total parcial=			
TOTAL GERAL DO AVALIADOR (máximo 25 pontos)=			

Observações:

Assinatura do (a) examinador (a)

Escala de pontuação= Sim (1 ponto) / Em parte (0,5 ponto)/ Não (zero ponto) Marcar apenas um valor de pontuação por item.

ANEXO 3 – CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA PROVA DE TÍTULOS

<b>TÍTULO – Áreas 1 e 2</b>	<b>PONTOS</b>	<b>MÁXIMO</b>
I Doutorado em educação ou na área de atuação pretendida.	60,00	60 pontos
II Mestrado em educação ou na área de atuação pretendida.	30,00	
III Especialização em educação ou na área de atuação pretendida.	10,00	
IV Publicação de livro, que possua ISBN, relacionado à educação ou área na qual concorre.	10 pontos por livro	20 pontos
V Capítulo de livro, que possua ISBN, relacionado à educação ou área na qual concorre.	3 pontos por capítulo	
VI Organização de livro que possua ISBN relacionado à educação ou área na qual concorre.	3 pontos por livro	
VII Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis A – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	3 pontos por artigo	
VIII Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis B – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	2 pontos por artigo	
IX Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis C – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	1 ponto por artigo	
X Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou revistas com corpo editorial, relacionado à educação ou à área para a qual concorre, sem qualis.	0,25 pontos por artigo	
XI Resumo ou pôster publicado em anais de congresso com qualis – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	0,5 pontos por resumo	
XII Resumo ou pôster publicado em anais de congresso, relacionado à educação ou área na qual concorre, sem qualis.	0,25 pontos por resumo	
XIII Participação como painalista, conferencista ou debatedor em congresso, seminário ou simpósio, relacionado à educação ou área para a qual concorre.	0,5 pontos por participação	

XIV Participação em bancas ou orientações de trabalho de conclusão de graduação e de monografias.	0,25 pontos por participação	20 pontos
XV Participação em bancas ou orientações de dissertações e teses.	0,5 pontos por participação	
XVI Tempo de Magistério na área de atuação.	0,2 pontos por mês	
XVII Tempo de Experiência Profissional como técnico de nível ou superior de graduação.	0,3 pontos por mês	
XVIII Formação Técnica de nível Médio.	10 pontos	
XIX Formação pedagógica.	20,00	
<b>TOTAL</b>	<b>100,00</b>	

<b>TÍTULO – Áreas 2, 3, 4, 6, 8, 9 e 10</b>	<b>PONTOS</b>	<b>MÁXIMO</b>
I Doutorado em educação ou na área de atuação pretendida.	50,00	50 pontos
II Mestrado em educação ou na área de atuação pretendida.	30,00	
III Especialização em educação ou na área de atuação pretendida.	10,00	
IV Publicação de livro, que possua ISBN, relacionado à educação ou área na qual concorre.	10 pontos por livro	20 pontos
V Capítulo de livro, que possua ISBN, relacionado à educação ou área na qual concorre.	3 pontos por capítulo	
VI Organização de livro que possua ISBN relacionado à educação ou área na qual concorre.	3 pontos por livro	
VII Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis A – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	3 pontos por artigo	
VIII Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis B – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	2 pontos por artigo	
IX Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis C – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	1 ponto por artigo	
X Artigo técnico-científico publicado em anais	0,25 pontos por	

de congresso ou revistas com corpo editorial, relacionado à educação ou à área para a qual concorre, sem qualis.	artigo	
XI Resumo ou pôster publicado em anais de congresso com qualis – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	0,5 pontos por resumo	
XII Resumo ou pôster publicado em anais de congresso, relacionado à educação ou área na qual concorre, sem qualis.	0,25 pontos por resumo	
XIII Participação como painalista, conferencista ou debatedor em congresso, seminário ou simpósio, relacionado à educação ou área para a qual concorre.	0,5 pontos por participação	
XIV Participação em bancas ou orientações de trabalho de conclusão de graduação e de monografias.	0,25 pontos por participação	
XV Participação em bancas ou orientações de dissertações e teses.	0,5 pontos por participação	
XVI Tempo de Magistério na área de atuação.	0,2 pontos por mês	30 pontos
XVII Tempo de Experiência Profissional como técnico de nível ou superior de graduação.	0,3 pontos por mês	
XVIII Formação Técnica de nível Médio.	10 pontos	
XIX Formação pedagógica.	20,00	
TOTAL	100,00	

<b>TÍTULO – Áreas 5 e 7</b>	<b>PONTOS</b>	<b>MÁXIMO</b>
I Doutorado em educação ou na área de atuação pretendida.	50,00	50 pontos
II Mestrado em educação ou na área de atuação pretendida.	30,00	
III Especialização em educação ou na área de atuação pretendida.	15,00	
IV Publicação de livro, que possua ISBN, relacionado à educação ou área na qual concorre.	10 pontos por livro	20 pontos
V Capítulo de livro, que possua ISBN, relacionado à educação ou área na qual concorre.	3 pontos por capítulo	
VI Organização de livro que possua ISBN relacionado à educação ou área na qual	3 pontos por livro	

concorre.		
VII Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis A – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	3 pontos por artigo	
VIII Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis B – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	2 pontos por artigo	
IX Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou periódico com qualis C – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou à área na qual concorre.	1 ponto por artigo	
X Artigo técnico-científico publicado em anais de congresso ou revistas com corpo editorial, relacionado à educação ou à área para a qual concorre, sem qualis.	0,25 pontos por artigo	
XI Resumo ou pôster publicado em anais de congresso com qualis – nacional ou internacional –, relacionado à educação ou área na qual concorre.	0,5 pontos por resumo	
XII Resumo ou pôster publicado em anais de congresso, relacionado à educação ou área na qual concorre, sem qualis.	0,25 pontos por resumo	
XIIIParticipação como painalista, conferencista ou debatedor em congresso, seminário ou simpósio, relacionado à educação ou área para a qual concorre.	0,5 pontos por participação	
XIV Participação em bancas ou orientações de trabalho de conclusão de graduação e de monografias.	0,25 pontos por participação	
XV Participação em bancas ou orientações de dissertações e teses.	0,5 pontos por participação	
XVI Tempo de Magistério na área de atuação.	0,2 pontos por mês	30 pontos
XVII Tempo de Experiência Profissional como técnico de nível médio ou superior de graduação.	0,3 pontos por mês	
<b>TOTAL</b>		<b>100,00</b>





## ANEXO 5 – PROCEDIMENTOS PARA ISENÇÃO

1. Não haverá isenção total ou parcial do valor da taxa de inscrição, exceto para o candidato que declarar hipossuficiência de recursos financeiros e que **estiver inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico** e comprovar renda familiar mensal igual ou inferior a 03 (três) salários mínimos, conforme o Decreto nº. 6.593 de 2 de outubro de 2008.
2. O interessado que desejar a isenção da taxa de inscrição deverá:
  - a) Preencher e assinar o Formulário de Inscrição na forma determinada neste Edital (não é necessário imprimir a guia para pagamento);
  - b) Preencher e assinar a “Declaração de Hipossuficiência Financeira” disponível abaixo, até a data limite de 03/01/2012.
  - c) Anexar os comprovantes da renda familiar, conforme item 3 deste anexo.
  - d) Entregar todos os documentos no *Campus* para o qual fez a inscrição do Concurso até a data referida no item “b”.
3. A renda familiar a ser declarada será comprovada pelo candidato por meio de cópias autenticadas dos seguintes documentos:
  - a) No caso de empregados privados ou públicos: páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) que contenham fotografia, identificação e anotação do último contrato de trabalho, primeira página subsequente em branco ou com a correspondente data de saída anotada do último contrato de trabalho e contracheques dos últimos 03 (três) meses;
  - b) No caso de servidores públicos: contracheques dos últimos 03 (três) meses;
  - c) No caso de autônomos: declaração de próprio punho de rendimentos correspondentes a contratos de prestação de serviços e/ou contrato de prestação de serviços e recibo de pagamento de autônomo (RPA);
  - d) No caso de desempregados: páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) que contenham a fotografia, identificação e anotação do último contrato de trabalho, primeira página subsequente em branco ou com a correspondente data de saída anotada do último contrato de trabalho e comprovação de estar ou não recebendo o seguro-desemprego.
4. O candidato deverá apresentar os documentos previstos no item anterior relativos a cada membro da família.
5. Além da apresentação dos documentos necessários à comprovação da renda familiar, o candidato deverá entregar cópia autenticada dos seguintes documentos:
  - a) Documento de identidade;
  - b) Cadastro de Pessoa Física (CPF);
  - c) Comprovante de residência (conta atualizada de luz, água ou telefone fixo);
  - d) Comprovação de inscrição no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico.
6. As informações prestadas no requerimento de isenção, bem como a documentação apresentada, serão de inteira responsabilidade do candidato. Em caso de fraude, omissão, falsificação, declaração inidônea ou qualquer outro tipo de irregularidade com relação às informações prestadas, o candidato responderá legalmente pelo ilícito, sendo adotadas as medidas cabíveis nas esferas cível e criminal, respondendo este, a qualquer momento, por crime contra a fé pública, sendo, por consequência, eliminado do Concurso.
7. Não serão aceitos, após o envio da documentação, acréscimos ou alterações das informações prestadas.
8. Não será aceita solicitação de isenção encaminhada via fax, correio eletrônico ou qualquer outro meio que não o estipulado no item 2 “d”.
9. Não será concedida isenção de pagamento da taxa de inscrição ao candidato que omitir informações e/ou torná-las inverídicas, fraudar e/ou falsificar documentação, pleitear a isenção sem apresentar cópia autenticada dos documentos exigidos, não observar os prazos e meio para encaminhamento da documentação e/ou deixar de enviar qualquer dos documentos exigidos para a comprovação de sua condição.

10. O simples envio da documentação não garante ao interessado a isenção de pagamento da taxa de inscrição. Cada pedido de isenção será analisado e julgado pelo Departamento de Seleção do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense. O resultado da análise dos pedidos de isenção da taxa de inscrição será divulgado no dia **12 de janeiro de 2012**, pela Internet, no endereço eletrônico [www.ifsul.edu.br/Concursos](http://www.ifsul.edu.br/Concursos). Não haverá recurso contra o indeferimento do requerimento de isenção da taxa de inscrição.
11. Os candidatos cujas solicitações de isenção tiverem sido indeferidas, para continuar participando do Concurso Público, deverão emitir a guia e efetuar o respectivo pagamento até a data prevista neste Edital.
12. Estará automaticamente excluído do Concurso Público o candidato que tiver seu pedido de isenção indeferido e não fizer o recolhimento do valor da inscrição, conforme item anterior.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE  
FORMULÁRIO PARA DECLARAÇÃO DE HIPOSSUFICIÊNCIA DE RECURSOS FINANCEIROS

**DADOS DA SOLICITAÇÃO DE ISENÇÃO DO PAGAMENTO DA INSCRIÇÃO:**

Inscrição:	Nome:		
Identidade:	CPF:		
Data de Nascimento:	Sexo:	Estado Civil:	
Endereço:		Bairro:	
Cidade:	Estado:	CEP:	
Telefone:	Celular:		
E-mail:			
Cargo Pretendido:			

**Qual documentação foi anexa para comprovação de renda?**

**(Marcar somente o que for entregue):**

- Se empregado do setor privado, ou público regido pela CLT, cópia da CTPS, conforme item 3.5.2 "a" do Edital;
- Se Servidor Público, contracheques dos últimos 3 (três) meses;
- Se autônomo, declaração de próprio punho e/ou contrato de prestação de serviços com RPA;
- Se desempregado cópias da CTPS, e comprovação de estar ou não recebendo seguro desemprego.

**Composição da Renda Familiar:**

NOME	CPF	PARENTESCO	RENDA MENSAL

Declaro sob as penas da Lei que estou ciente e de acordo com todas as exigências especificadas no Edital, notadamente aquelas que versam sobre as condições de hipossuficiência financeira e que as informações aqui prestadas são verídicas.

Pelotas, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Assinatura do Candidato: \_\_\_\_\_