

CONCURSO PÚBLICO – EDITAL 07/2010

A Reitora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IF-SC, Professora Consuelo Aparecida Sielski Santos, no uso de suas atribuições legais e nos termos do Decreto nº 6.944, de 21 de agosto de 2009, publicado no DOU de 24 de agosto de 2009, combinado com a Portaria Ministerial nº 450, de 06/11/2002, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, e com a Portaria nº 537, de 31/12/2009, publicada no DOU do dia 31/12/2009 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (MPOG) e com a Portaria nº 11, de 08/01/2010, publicada no DOU do dia 11/01/2010 e republicada no DOU do dia 01/02/2010, do Ministério da Educação (MEC), torna pública a realização de Concurso Público, o qual será regido pelas normas estabelecidas neste Edital, para provimento de cargos do quadro permanente do IF-SC, de acordo com a Lei nº 8.112/90.

1. DOS CARGOS, DAS VAGAS, DA CARGA HORÁRIA E DA REMUNERAÇÃO

- 1.1. O Concurso Público destina-se ao provimento das vagas autorizadas atualmente e das que vierem a ser autorizadas no prazo de validade do Concurso.
- 1.2. Os cargos deste Concurso Público e a descrição de suas atribuições, os *Campi*, a escolaridade/requisitos, a cidade de lotação e as respectivas vagas estão indicados nos anexos I, II e III deste Edital.
- 1.3. Para o cargo de Professor da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, conforme Lei 7.596, de 10/04/1987, Decreto Federal nº 94.664, de 23/07/1987, e Lei 11.784, de 22/09/2008, o regime será de 40 horas (quarenta) com Dedicção Exclusiva (DE). A remuneração, de acordo com a titulação, incluindo vencimento e gratificações, consta na tabela abaixo:

	40 HORAS – DEDICAÇÃO EXCLUSIVA				
	Classe / Nível	Vencimento Básico (VB)	GEDBT ¹	RT ²	Total ³
Titulação					
Graduação	D1	1.728,28	1.029,36		3.061,64
Aperfeiçoamento	D1	1.728,28	1.029,36	89,43	3.151,07
Especialização	D1	1.728,28	1.029,36	319,64	3.381,28
Mestrado	D1	1.728,28	1.029,36	1.336,61	4.398,25
Doutorado	D1	1.728,28	1.029,36	3.297,37	6.359,01

1 – Gratificação Específica de Atividade Docente do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

2 – Retribuição por Titulação

3 – Total = VB + GEDBT + RT + Auxílio Alimentação (R\$ 304,00)

- 1.4. A carga horária para os cargos previstos neste Edital poderá ser alocada em quaisquer dos turnos de funcionamento de interesse da Instituição, sendo que o Professor da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico poderá atuar em todos os níveis e modalidades de ensino ofertados pelo IF-SC.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 2.1. O Concurso Público será realizado sob a responsabilidade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina, obedecidas as normas do presente Edital.

3. DAS INSCRIÇÕES

- 3.1. As inscrições para o Concurso Público serão realizadas somente VIA INTERNET, no endereço eletrônico <http://concursos.ifsc.edu.br>, no período de 08 a 29 de março de 2010. Será

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CONCURSO PÚBLICO – Edital 07/2010

disponibilizado o acesso à Internet para os candidatos que não dispuserem desse meio para efetuar a sua inscrição, nos dias úteis do período mencionado, nos *Campi* do IF-SC abaixo informados, das 11h00min às 19h00min nos endereços relacionados a seguir:

Campus	Endereço
Araranguá	Avenida XV de Novembro, s/nº - Bairro Cidade Alta – Araranguá – SC
Chapecó	Av. Nereu Ramos, 3450-D, Bairro Seminário – Chapecó - SC
Continente (Florianópolis)	Rua 14 de Julho, 150, Coqueiros - Florianópolis – SC
Florianópolis	Avenida Mauro Ramos, 950 – Centro, Florianópolis - SC
Jaraguá do Sul	Av. Getúlio Vargas, nº 830, Centro - Jaraguá do Sul – SC
Joinville	Rua Pavão, 1337, Loteamento Novo Horizonte – Bairro Costa e Silva, Joinville – SC
São José	Rua José Lino Kretzer, nº 608, Praia Comprida - São José – SC

- 3.2. Para realizar a inscrição, o candidato deverá proceder da seguinte maneira:
- 3.2.1. Acessar o endereço eletrônico <http://concursos.ifsc.edu.br>, no período de 08 a 29 de março de 2010;
 - 3.2.2. Preencher integralmente a ficha de inscrição;
 - 3.2.3. Imprimir o boleto bancário, no qual constará o número de inscrição do candidato;
 - 3.2.4. Efetuar o pagamento da taxa de inscrição conforme apresentado no item 3.3 Esse pagamento poderá ser efetuado em qualquer agência bancária do território nacional (observado o horário de atendimento externo das agências), em postos de auto-atendimento ou via Internet até o dia 30 de março de 2010.
- 3.3. O valor da taxa de inscrição para o cargo de Professor da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico é de R\$ 110,00.
- 3.4. Antes de efetuar o pagamento da taxa de inscrição, o candidato deverá certificar-se de que satisfaz os requisitos de escolaridade indispensáveis à investidura no cargo.
- 3.5. Caso o candidato faça diversas inscrições, somente as que forem pagas serão validadas para fins de realização de provas. Ressalta-se que as provas objetivas para todos os cargos objeto deste concurso serão aplicadas na mesma data e horário, sem a devolução dos valores pagos em duplicidade.
- 3.6. O candidato deverá atender, cumulativamente, para investidura no cargo, os seguintes requisitos:
- a) ter sido aprovado e classificado no Concurso Público, na forma estabelecida neste Edital, em seus anexos e em suas eventuais retificações;
 - b) ter nacionalidade brasileira ou no caso de nacionalidade portuguesa, estar amparado pelo estatuto de igualdade entre brasileiros e portugueses, com reconhecimento do gozo dos direitos políticos, nos termos do parágrafo 1º do Art. 12 da Constituição da República Federativa do Brasil e na forma do disposto no Art. 13 do Decreto nº 70.436, de 18 de abril de 1972;
 - c) ter idade mínima de 18 anos completos;
 - d) estar em gozo dos direitos políticos;
 - e) estar quite com a Receita Federal, com a Justiça Eleitoral e, no caso de candidato do sexo masculino, com as obrigações militares;
 - f) possuir a escolaridade e os requisitos exigidos para o cargo, conforme anexo I deste Edital;
 - g) estar em situação regular no órgão fiscalizador do exercício da profissão;

- h) apresentar outros documentos que vierem a ser exigidos;
 - i) ser considerado APTO por perícia médica oficial em todos os exames médicos pré-admissionais, devendo o candidato apresentar os exames clínicos e laboratoriais solicitados, os quais correrão a suas expensas. Caso o candidato seja considerado INAPTO para as atividades relacionadas ao cargo, por ocasião dos exames médicos pré-admissionais, este não poderá ser admitido. Essa avaliação terá caráter eliminatório.
 - j) não ter sofrido, no exercício de função pública, penalidade incompatível com a investidura em cargo público federal, prevista no Art.137, parágrafo único da Lei nº 8.112/1990.
- 3.7. Todos os candidatos que necessitarem de condições especiais para a realização de prova objetiva deverão protocolar formulário próprio, disponibilizado no momento da inscrição, que deverá ser impresso e a ele anexada documentação comprobatória de sua condição, conforme item 3.7.2, até a data de 29 de março de 2010.
- 3.7.1. A candidata que tiver como condição especial a necessidade de amamentar durante a aplicação da prova objetiva deverá, além de protocolar o formulário indicado no item 3.7, levar um acompanhante que ficará com a guarda da criança em local reservado e diferente do local onde a prova estiver sendo realizada. A amamentação se dará nos momentos que se fizerem necessários, sem a presença do acompanhante, além de não ser dado nenhum tipo de compensação em relação ao tempo de prova perdido com a amamentação. A ausência do acompanhante para a guarda da criança impossibilitará a candidata de realizar a prova.
 - 3.7.2. O candidato que necessitar condição especial para a realização de prova objetiva deverá protocolar o formulário indicado no item 3.7, anexando:
 - a) exames médicos comprobatórios de sua condição, somente para os candidatos portadores de necessidades especiais;
 - b) atestado médico emitido há no máximo 90 (noventa) dias por especialista da área na qual se insere a sua condição, de acordo com a Classificação Internacional de Doenças (CID), somente para os candidatos portadores de necessidades especiais;
 - c) atestado médico emitido há no máximo 30 (trinta) dias por pediatra, somente para a candidata que tiver como condição especial a necessidade de amamentar;
 - d) comprovação de sua inscrição (cópia do boleto bancário).
 - 3.7.3. O formulário indicado no item 3.7 deste Edital não se constitui em solicitação para concorrer a vagas reservadas a pessoas portadoras de necessidades especiais, nem com ela guarda qualquer relação.
 - 3.7.4. Não serão considerados como deficiência visual os distúrbios de acuidade visual passíveis de correção simples do tipo miopia, astigmatismo, estrabismo e congêneres.
 - 3.7.5. O candidato portador de necessidades especiais que, no ato da inscrição, não declarar essa condição, não poderá interpor recurso em favor de sua situação.
 - 3.7.6. O formulário a que se refere o item 3.7 poderá ser protocolado nos *Campi* do IF-SC citados do item 3.1, durante o período de inscrições, considerando o horário de atendimento externo dos seus setores de protocolo. Esse formulário poderá também ser enviado até 29 de março de 2010 (prazo limite para postagem), via SEDEX ou em carta registrada, ambos com aviso de recebimento, aos cuidados da Comissão Organizadora de Concurso Público no endereço: Avenida Mauro Ramos, 755, 3º andar, Centro, Florianópolis – SC. CEP 88020-300.
 - 3.7.7. As condições especiais solicitadas pelo candidato para a realização da prova objetiva serão analisadas e atendidas segundo critérios de viabilidade e razoabilidade, sendo comunicado o atendimento ou não de sua solicitação, quando da verificação do local de prova, na data provável de 14 de abril de 2010.
 - 3.7.8. O candidato que não comprovar a sua necessidade de condição especial para realização de prova, no período e na forma indicados no item 3.7 e seus subitens, não terá o seu pedido deferido e concorrerá à vaga sem as condições especiais solicitadas.
- 3.8. Caso haja prova em dia de sábado, o candidato que, por convicções religiosas, não puder comparecer, deverá, até a data de 29 de março de 2010, observando-se o horário de atendimento externo dos setores de protocolo dos *Campi* citados no item 3.1, protocolar requerimento, solicitando horário especial para realização de prova com documentação

comprobatória de sua condição, sabendo e acatando nesse ato a possibilidade de confinamento em ambiente escolar durante o período anterior ou posterior às provas. Esse requerimento poderá também ser enviado até 29 de março (prazo limite para postagem), via SEDEX ou em carta registrada, ambos com aviso de recebimento, aos cuidados da Comissão Organizadora de Concurso Público no endereço: Avenida Mauro Ramos, 755, 3º andar, Centro, Florianópolis – SC. CEP 88020-300.

- 3.9. Não haverá isenção do pagamento do valor da taxa de inscrição exceto para o candidato que declarar e comprovar hipossuficiência de recursos financeiros para pagamento da referida taxa.
- 3.10. Somente fará jus à isenção de pagamento da taxa de inscrição o candidato que atender ao seguinte requisito: apresentar cópia do cartão comprobatório de sua inscrição no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico, cujas informações deverão ter validade de 2 (dois) anos, conforme o disposto no Decreto nº 6.135, de 26 de junho de 2007 e de acordo com o Decreto nº 6.593, de 02 de outubro de 2008.
 - 3.10.1. O candidato interessado em solicitar a isenção de pagamento de taxa de inscrição deverá:
 - a) proceder conforme o disposto nos itens 3.2.1, 3.2.2 e 3.2.3;
 - b) imprimir a Declaração de Hipossuficiência Financeira, que será gerada no momento da inscrição, caso o candidato solicite a isenção total de pagamento da taxa de inscrição;
 - c) anexar à Declaração de Hipossuficiência Financeira, cópia do cartão comprobatório de sua inscrição no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico e entregar esses documentos, pessoalmente ou por procuração nos *Campi* do IF-SC citados no item 3.1, conforme o horário de atendimento externo dos seus setores de protocolo, ou ainda, via correio – SEDEX – aos cuidados da Comissão Organizadora de Concurso Público no endereço: Avenida Mauro Ramos, 755, 3º andar, Centro, Florianópolis – SC. CEP 88020-300.
 - 3.10.2. O pedido de isenção de pagamento da taxa de inscrição deverá ser entregue pessoalmente, por procuração ou postado via correio durante o período de 08 a 18 de março de 2010.
 - 3.10.3. Os resultados dos pedidos de isenção serão divulgados até o dia 24 de março de 2010 no sítio eletrônico do Concurso.
 - 3.10.4. Não haverá recurso contra o indeferimento da solicitação de isenção de pagamento da taxa de inscrição.
 - 3.10.5. O candidato que tiver seu pedido de isenção indeferido e que não efetuar o pagamento da taxa de inscrição até o dia 30 de março de 2010 não terá a sua inscrição efetivada.
 - 3.10.6. A simples entrega da documentação não garante ao interessado a isenção do pagamento da taxa de inscrição.
 - 3.10.7. Após a entrega da documentação, não serão aceitos acréscimos ou alterações das informações prestadas.
 - 3.10.8. Os pedidos de isenção serão analisados pela Comissão Organizadora de Concurso Público, após consulta ao órgão gestor do CadÚnico para verificação da veracidade das informações prestadas pelo candidato.
 - 3.10.9. O candidato é responsável pela veracidade de suas informações e pela autenticidade da documentação apresentada, respondendo civil e criminalmente pelo teor das afirmativas, conforme o disposto no art. 10, Parágrafo Único do Decreto nº 83.936, de 6 de setembro de 1979.
- 3.11. O valor da taxa de inscrição não será devolvido em hipótese alguma.
- 3.12. A inscrição, cujo pagamento não for creditado até o primeiro dia útil posterior ao último dia de inscrição, conforme o prazo estabelecido no item 3.2.1 deste Edital, não será aceita.
- 3.13. A inscrição não será aceita, caso o pagamento da taxa tenha sido efetuado por meio de cheque devolvido por qualquer motivo.
- 3.14. As informações prestadas na Ficha de Inscrição serão de inteira responsabilidade do candidato, dispondo o IF-SC do direito de eliminá-lo do Concurso Público, se o preenchimento for feito com dados incorretos, bem como se for constatado, posteriormente, serem as informações inverídicas.
- 3.15. O IF-SC não se responsabiliza por solicitações de inscrição via Internet não recebidas por motivo de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamentos das

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

- 3.16. A homologação das inscrições se dará automaticamente após o pagamento do boleto referente à taxa de inscrição, o qual deverá ser mantido na posse do candidato até o término do certame.
- 3.17. O candidato somente será considerado inscrito neste Concurso Público após ter cumprido as instruções descritas no item 3 deste Edital.

4. DAS PROVAS

- 4.1. Este Concurso Público consistirá da aplicação de provas objetiva, prática de desempenho didático e de títulos, em conformidade com o disposto nos itens 4.11, 4.12 e 4.13 deste Edital, nas quais serão avaliados os conhecimentos e/ou habilidades dos candidatos sobre os conteúdos relacionados a cada cargo, cuja composição e respectivos programas fazem parte do anexo II deste Edital.
 - 4.1.1. O candidato deverá efetuar as provas objetiva e prática de desempenho didático nos locais indicados no anexo V. O endereço do local de realização das provas será divulgado na data provável de 14 de abril de 2010.
 - 4.1.2. A verificação do local das provas objetiva e prática de desempenho didático será de inteira responsabilidade do candidato, sendo a sua divulgação publicada no sítio eletrônico do Concurso na data provável indicada no item 4.1.1.
- 4.2. Para a entrada nos locais das provas objetiva e prática de desempenho didático, os candidatos deverão obrigatoriamente apresentar original de um dos seguintes documentos: Cédula de Identidade, Carteira expedida por Órgãos ou Conselhos de Classe que tenham força de documento de identificação (OAB, CORECON, CRA, CREA, etc.), Passaporte, Carteira de Trabalho e Previdência Social ou Carteira Nacional de Habilitação (CNH) que contenha foto (modelo novo).
- 4.3. Caso o candidato esteja impossibilitado de apresentar, no dia da realização das provas, um dos documentos relacionados no item 4.2, por motivo de perda, roubo ou furto, deverá apresentar documento que ateste o registro da ocorrência em órgão policial, expedido há, no máximo, trinta dias. Neste caso haverá a tomada das impressões digitais do candidato.
- 4.4. Não serão aceitos quaisquer outros documentos ou papéis em substituição aos mencionados nos itens 4.2 e 4.3, quer eles estejam autenticados ou não.
- 4.5. Os candidatos deverão comparecer aos locais das provas com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos em relação ao seu início. O horário fixado será o horário oficial de Brasília (DF). Será vedada a admissão em sala de provas ao candidato que se apresentar após o início das mesmas.
- 4.6. Não serão aceitos pedidos de segunda chamada para a prova objetiva, nem para a realização de prova fora do horário e local indicados neste Edital.
- 4.7. O IF-SC não assume qualquer responsabilidade quanto ao transporte, alimentação e/ou alojamento dos candidatos, quando da realização das provas, seja qual for a situação.
- 4.8. Durante a realização da prova objetiva, é vedada a consulta a livros, revistas, folhetos ou anotações, bem como o uso de máquinas de calcular ou qualquer equipamento elétrico ou eletrônico, inclusive telefones celulares e relógios, sob pena da eliminação do candidato neste Concurso Público.
- 4.9. O IF-SC definiu apenas os conteúdos programáticos referentes a este Concurso Público, sem indicar a bibliografia a eles correspondentes.
- 4.10. O candidato portador de necessidade especial participará deste certame em igualdade de condições com os demais no que se refere a conteúdo e avaliação de provas.

4.11 DA PROVA OBJETIVA

- 4.11.1A prova objetiva será realizada para todos os cargos e terá duração de 4 (quatro) horas.
- 4.11.2O candidato deverá verificar o local de prova no endereço eletrônico <http://concursos.ifsc.edu.br> a partir de 14 de abril de 2010.
- 4.11.3A prova objetiva terá 40 (quarenta) questões de múltipla escolha, sendo 1 (uma) alternativa, e apenas 1(uma), a correta.
- 4.11.4A prova objetiva será composta por duas partes: prova de conhecimentos pedagógicos/legislação e prova de conhecimentos específicos. O número de questões

de cada parte, por tipo de prova, será especificado junto aos programas, no anexo II a este Edital.

- 4.11.5 A prova objetiva será avaliada na escala de 0 (zero) a 10 (dez), sendo a nota expressa com 2 (duas) casas decimais, tendo todas as questões de cada prova o mesmo valor.
- 4.11.6 Serão considerados classificados, na prova objetiva, os candidatos que obtiverem nota igual ou superior a 6,00 (seis inteiros).
- 4.11.7 Na hipótese de anulação de questão(ões) da prova objetiva, quando de sua avaliação, a(s) mesma(s) será(ão) considerada(s) como respondida(s) corretamente por todos os candidatos.
- 4.11.8 Para responder à prova objetiva e, portanto, preencher o cartão de respostas personalizado, os candidatos deverão dispor de caneta esferográfica azul ou preta.
- 4.11.9 Na prova objetiva, será atribuída nota 0 (zero):
 - a) à(s) questão(ões) da prova que contenha(m) mais de uma opção de resposta assinalada no cartão de respostas;
 - b) à(s) questão(ões) da prova que não estiver(em) assinalada(s) no cartão de respostas;
 - c) à(s) prova(s) objetiva(s) e/ou questão(ões) da prova cujo cartão de respostas for preenchido fora das especificações nele contidas ou nas instruções da prova, ou seja, preenchidas com canetas não esferográficas ou com canetas esferográficas que não sejam de cor azul ou preta ou, ainda, com marcação diferente da indicada no modelo previsto no cartão de respostas.
- 4.11.10 As questões da prova objetiva deverão ser respondidas em cartão de respostas específico, insubstituível e personalizado para cada candidato, o qual deverá ser preenchido/assinado conforme as orientações do fiscal de sala.
- 4.11.11 Os candidatos somente poderão se retirar do local da prova objetiva após 1 (uma) hora de seu início.
- 4.11.12 Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala de prova somente poderão entregar as respectivas provas e retirar-se do local simultaneamente e devem fazê-lo após a assinatura da ata de sala.
- 4.11.13 O candidato, ao encerrar a prova objetiva, entregará ao fiscal de sua sala o cartão de respostas, podendo reter para si apenas a folha do caderno de prova em que consta a cópia do cartão de respostas.
- 4.11.14 Serão considerados não classificados todos os candidatos que obtiverem nota inferior a 6,00 (seis inteiros) e, de igual modo, os ausentes nesta etapa.
- 4.11.15 As provas objetivas serão realizadas na data provável de 18 de abril de 2010, com início às 14 (quatorze) horas e término às 18 (dezoito) horas.
- 4.11.16 A prova objetiva e seu respectivo gabarito serão disponibilizados no endereço <http://concursos.ifsc.edu.br> no primeiro dia útil subsequente à sua realização.
- 4.11.17 A divulgação da classificação dos candidatos na prova objetiva, após avaliação dos pedidos de revisão, será disponibilizada no endereço <http://concursos.ifsc.edu.br> na data provável de 06 de maio de 2010.

4.12 DA PROVA PRÁTICA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

- 4.12.1. A prova prática de desempenho didático consistirá em uma aula de 30min (trinta minutos). Essa etapa será realizada somente na presença de banca examinadora com a finalidade de verificar os conhecimentos e o desempenho didático do candidato.
- 4.12.2. Para os cargos/áreas de Habilidades Básicas de Cozinha com Ênfase em Carnes, Produção em Gastronomia, Música e Tradução e Interpretação de Libras – Língua Portuguesa será destinado o tempo de 60 min para a aula.
- 4.12.3. No início da Prova prática de Desempenho didático, o candidato entregará à banca examinadora:
 - I. Plano de Aula em 3 (três) vias impressas, devidamente assinadas;
 - II. Documentação referente à prova de títulos, conforme o disposto no item 4.13.10.
- 4.12.4. O IF-SC não disponibilizará modelo de Plano de Aula, sendo de responsabilidade do candidato a elaboração deste documento.

- 4.12.5. Serão convocados para realizar a prova prática de desempenho didático apenas os candidatos classificados na prova objetiva em ordem decrescente dos pontos obtidos. O número de candidatos convocados para essa etapa está definido na tabela a seguir, considerando-se o total de vagas por cargo.

Número de vagas por cargo	Número de candidatos convocados
1	8
2	12
3	17

- 4.12.6. Em ocorrendo empate dos pontos na posição limite, serão convocados todos os candidatos com a mesma média.
- 4.12.7. A convocação dos candidatos será feita mediante aviso disponibilizado no sítio eletrônico do Concurso na data provável de 06 de maio de 2010.
- 4.12.8. Os candidatos, ao comparecerem para a prova prática de desempenho didático, no local e horário estabelecidos, deverão apresentar documento de identificação, conforme indicado no item 4.2.
- 4.12.9. A prova prática de desempenho didático será avaliada na escala de 0 (zero) a 10 (dez), sendo a nota dessa prova expressa com 2 (duas) casas decimais e efetuada a avaliação, conforme a ficha de avaliação que constitui o anexo IV deste Edital.
- 4.12.10. Serão considerados classificados na prova prática de desempenho didático os candidatos que obtiverem nota igual ou superior a 6,00 (seis inteiros).
- 4.12.11. A ordem de apresentação de cada candidato será a mesma de sua classificação na prova objetiva.
- 4.12.12. O ponto da prova prática de desempenho didático para cada cargo será sorteado, dentre os conteúdos contidos no anexo II deste Edital. O ponto sorteado será o mesmo para todos os candidatos concorrentes à determinada vaga.
- 4.12.13. O sorteio a que se refere o item 4.12.14 ocorrerá na data provável de 07 de maio de 2010, sendo o seu resultado divulgado no endereço <http://concursos.ifsc.edu.br>.
- 4.12.14. Não é obrigatória a presença do candidato ao sorteio do ponto para a prova prática de desempenho didático, porém é de sua responsabilidade o seu conhecimento. O ponto sorteado para a prova prática de desempenho didático será publicado no sítio eletrônico do Concurso.
- 4.12.15. A prova prática de desempenho didático ocorrerá no período provável de 10 a 23 de maio de 2010.
- 4.12.16. A divulgação da classificação dos candidatos na prova prática de desempenho didático será disponibilizada no endereço <http://concursos.ifsc.edu.br> na data provável de 01 de junho de 2010.
- 4.12.17. Caso não haja candidato aprovado nesta etapa, serão convocados novos candidatos nos termos do item 4.12.5.
- 4.12.18. As provas práticas de desempenho didático serão realizadas em sessões públicas, sendo vedada a presença de candidatos concorrentes e gravadas exclusivamente pela Comissão Organizadora de Concurso para efeito de registro e avaliação. Não será permitido ao público presente em tal seção arguir quaisquer dos candidatos ou fazer qualquer manifestação durante as provas.
- 4.12.19. A prova prática de desempenho didático poderá ser realizada em sala de aula ou em laboratório.
- 4.12.20. Para a realização da prova prática de desempenho didático em sala de aula, somente será disponibilizado quadro branco ou quadro para giz, conforme a disponibilidade do local de prova. Outros recursos didáticos serão de total responsabilidade do candidato.
- 4.12.21. Para a realização da prova prática de desempenho didático em laboratório, a critério do IF-SC, poderão ser disponibilizados recursos didáticos adicionais, que serão divulgados no sítio eletrônico do Concurso na ocasião da convocação dos candidatos.
- 4.12.22. Os candidatos classificados na prova objetiva que não forem convocados para a prova de desempenho didático nos termos dos itens 4.12.5 e 4.12.6, serão considerados não classificados neste Concurso Público.

4.13. DA PROVA DE TÍTULOS

4.13.1. À prova de títulos serão atribuídos, no máximo, 60 (sessenta) pontos, de acordo com o seguinte quadro:

Descrição	Títulos	Pontos (*)	Pontuação máxima
a) Titulação Acadêmica	Doutorado na área objeto da inscrição do candidato no Concurso ou na área de educação, reconhecido pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).	30(**)	30
	Mestrado na área objeto da inscrição do candidato no Concurso ou na área de educação, reconhecido pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).	20(**)	
	Especialização na área objeto da inscrição do candidato no Concurso ou na área de educação, ministrada por instituição de ensino superior reconhecida pelo MEC, com carga mínima de 360 horas.	10(**)	
b) Experiência em Ensino	Exercício de Magistério em qualquer área em Instituição de Educação Profissional e Tecnológica com valor de 03 pontos por semestre.	12(***)	30
	Exercício de Magistério em qualquer área em outras instituições de ensino com valor de 2,5 pontos por semestre.	10(***)	
c) Experiência profissional	Experiência profissional em empresas com atuação na área objeto do Concurso Público, quando o candidato tenha ocupado cargo explicitamente relacionado à respectiva área, com valor de dois pontos por ano de serviço.	08(***)	
Total Máximo			60 pontos

OBSERVAÇÕES:

(*) Os pontos obtidos na prova de títulos serão convertidos em nota para efeito de cálculo da nota final do candidato, conforme o disposto no item 5.1.1 deste Edital.

(**) Os títulos referentes à letra “a” não são cumulativos, sendo considerado apenas o título que garantir maior pontuação para o candidato.

(***) Os títulos referentes às letras “b” e “c” somente serão válidos, mediante comprovação pelos seguintes meios: contrato de trabalho e/ou carteira de trabalho, anotação de responsabilidade técnica (ART), nota fiscal avulsa, recibo de pagamento autônomo (RPA), todos devidamente reconhecidos em cartório; certidão ou declaração de tempo de serviço expedidas por órgão oficial. Em quaisquer dos documentos mencionados deverá constar o período correspondente à experiência profissional.

4.13.2. Caso o candidato seja detentor de formação múltipla, prevalecerá o título maior que estiver relacionado com a área objeto de sua inscrição no Concurso e cada título será considerado uma única vez.

4.13.3. Os diplomas de Mestrado e Doutorado somente serão válidos quando os respectivos cursos forem reconhecidos pela CAPES/MEC, e observadas as normas que lhes regem a validade, dentre as quais, se for o caso, as pertinentes ao respectivo registro. No caso dos certificados de especialização, somente serão validados aqueles cujas instituições tiverem obtido reconhecimento pelo MEC.

4.13.4. Os diplomas e certificados indicados no item 4.13.3. somente poderão ser substituídos por certidão da Instituição de Ensino que os expedirem em que conste: a) a conclusão do respectivo curso pelo candidato; b) que o respectivo diploma ou certificado foi expedido há, no máximo, 6 (seis) meses a contar da data de conclusão do curso e se encontra em fase de registro junto aos órgãos competentes e c) reconhecimento pela CAPES/MEC, no caso de cursos de Mestrado e/ou Doutorado.

4.13.5. Caso o registro do reconhecimento pela CAPES/MEC não conste no diploma/certidão, o candidato deverá providenciar documento comprobatório desse reconhecimento junto à

- Instituição de Ensino que expediu o referido diploma/certidão ou por meio de impressão das informações a esse respeito, fornecidas pelo sítio eletrônico da CAPES/MEC.
- 4.13.6. A Comissão Organizadora de Concurso Público avaliará a correlação dos títulos com a área objeto da inscrição no Concurso para o cargo ao qual o candidato concorre à vaga, conforme as grandes áreas indicadas pela CAPES.
 - 4.13.7. Os diplomas e certificados conferidos por instituições estrangeiras, reconhecidas pelo MEC, somente serão válidos quando traduzidos para o vernáculo por tradutor público juramentado, co-validados para o território nacional e atenderem ao disposto na Resolução CNE/CES nº 1, de 28/01/2002, do Conselho Nacional de Educação.
 - 4.13.8. Os diplomas, certificados, certidões e/ou documentos de comprovação de experiência, citados no item 4.13.1, deverão ser entregues em cópias legíveis e autenticadas, encadernados em espiral, organizados na ordem indicada na folha de rosto cujo modelo encontra-se no anexo VI deste Edital, em folhas numeradas e rubricadas pelo candidato.
 - 4.13.9. Os títulos de Especialização, Mestrado e/ou Doutorado deverão ser entregues conforme indicado no item 4.13.6, contendo o respectivo histórico de cada título.
 - 4.13.10. A Comissão Organizadora de Concurso Público não se responsabilizará por títulos apresentados em sua versão original, bem como não devolverá qualquer documento entregue pelo candidato.
 - 4.13.11. A banca examinadora não autenticará as cópias dos documentos dos candidatos.
 - 4.13.12. Os documentos para avaliação da prova de títulos a que se referem as letras “a”, “b” e “c” do item 4.13.1 deverão ser entregues na data e horário de realização da prova prática de desempenho didático, sendo registrado, no ato de entrega o número total de páginas apresentadas pelo candidato.
 - 4.13.13. A prova de títulos não é eliminatória, tendo somente caráter classificatório.
 - 4.13.14. Somente serão avaliados os títulos dos candidatos classificados na prova prática de desempenho didático.
 - 4.13.15. A Comissão Organizadora de Concurso Público não aceitará os títulos entregues que não se enquadrem nas condições expostas no item 4.13 deste Edital.
 - 4.13.16. A divulgação do resultado da prova de títulos será disponibilizada no endereço <http://concursos.ifsc.edu.br> na data provável de 01 de junho de 2010.

5. DA CLASSIFICAÇÃO E DOS RESULTADOS FINAIS

5.1. A classificação dos candidatos será feita mediante os critérios a seguir:

- 5.1.1. Após a realização das provas objetiva, prática de desempenho didático e de títulos, os candidatos serão classificados em ordem decrescente de acordo com a equação a seguir, sendo a nota final expressa com 2 (duas) casas decimais:

$$Nota\ Final = (prova\ objetiva \times 0,4) + (prática\ desemp.\ didático \times 0,5) + \left(\frac{Pontos\ obtidos\ prova\ títulos}{60} \times 1 \right)$$

- 5.1.2. Ocorrendo empate no total de pontos, aplicar-se-á, para o desempate, o disposto no parágrafo único do Artigo 27 da Lei Federal nº 10.741/03, para os candidatos que se enquadrarem na condição de idoso nos termos do Artigo 1º da mencionada Lei (possuírem 60 anos completos ou mais).
- 5.1.3. Caso o candidato não esteja amparado pelo item 5.1.2, o desempate beneficiará, sucessivamente, aquele que:
 - a. obtiver a maior nota na prova prática de desempenho didático;
 - b. obtiver a maior nota na prova objetiva;
 - c. tiver a maior idade.
- 5.1.4. A divulgação dos resultados finais anteriores à avaliação dos recursos será disponibilizada no endereço <http://concursos.ifsc.edu.br> na data provável de 15 de junho de 2010.
- 5.1.5. A divulgação da classificação final dos candidatos após a realização das provas objetiva, prática de desempenho didático e de títulos, considerados os pedidos de

revisão/recursos, será disponibilizada no endereço <http://concursos.ifsc.edu.br>, na data provável de 23 de junho de 2010.

6. DAS VAGAS PARA PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

- 6.1. Este Edital não possui o número mínimo suficiente de vagas, por cargo, que contemple reserva a portadores de necessidades especiais, atendendo ao disposto no Artigo 5º, Parágrafo 2º da Lei 8.112/90.
- 6.2. O candidato portador de necessidades especiais participará do Concurso em igualdade de condições com os demais no que se refere aos requisitos para o cargo.

7. DA HOMOLOGAÇÃO

- 7.1. Serão considerados homologados os candidatos aprovados passíveis de convocação, respeitando-se a ordem de classificação e o quantitativo máximo de homologados indicado no Anexo II do Decreto 6.944, de 21 de agosto de 2009.
- 7.2. A homologação do resultado deste Concurso Público será efetuada por cargo/cidade de lotação.
- 7.3. O ato de homologação dos resultados finais, conforme item 7.2, será publicado no Diário Oficial da União.

8. DAS EXIGÊNCIAS PARA A NOMEAÇÃO E POSSE

- 8.1. Os candidatos serão nomeados no Diário Oficial da União, considerando-se o interesse e conveniência da Administração, obedecendo-se à ordem de aprovação por cargo/cidade de lotação e respeitando-se o quantitativo de vagas autorizadas pelo MEC e MPOG, conforme o indicado no anexo I deste Edital.
- 8.2. Os candidatos nomeados serão convocados por meio de comunicação oficial. A partir do recebimento desse documento, os candidatos terão 5 (cinco) dias úteis para manifestar-se sobre a aceitação do cargo, apresentando-se à Coordenação de Gestão de Pessoas de quaisquer dos *Campi* do IF-SC. A não-manifestação do candidato convocado no prazo estabelecido para esse fim facultará ao IF-SC a convocação dos candidatos seguintes, sendo o seu nome eliminado deste Concurso Público.
- 8.3. Para a posse, o candidato deverá comprovar a escolaridade e atender aos demais requisitos elencados no item 3.6 do presente Edital.
- 8.4. A perícia médica oficial para a posse, citada no item 3.6, será realizada em data e local estipulados pelo IF-SC. O candidato deverá apresentar os seguintes exames e laudos médicos expedidos há, no máximo, 30 (trinta) dias a contar da data de realização da perícia:
 - 8.4.1. Originais de Exames laboratoriais: Hemograma, Glicemia, Colesterol Total, HDL, Triglicérides, Tipagem Sangüínea, Creatinina, VDRL, TGP, Gama GT, EPF, Parcial de urina, ECG e Raio-X de Tórax PA;
 - 8.4.2. RX do Tórax Bilateral, Teste Ergométrico, Ácido Úrico e PSA, se o (a) candidato (a) tiver 40 anos completos ou mais, além dos exames solicitados no item 8.4.1.
- 8.5. O candidato que não comprovar a escolaridade ou não atender aos demais requisitos elencados no item 3.6 do presente Edital terá seu nome eliminado deste Concurso Público.
- 8.6. A homologação neste Concurso Público não assegura ao candidato o direito de ingresso automático no Quadro de Pessoal do IF-SC.
- 8.7. Os candidatos, quando nomeados, terão prazo de 30 (trinta) dias a partir da publicação da respectiva Portaria de nomeação no Diário Oficial da União, para tomar posse e o prazo máximo de 15 (quinze) dias após a posse, para entrar em exercício.

9. DOS PEDIDOS DE REVISÃO E RECURSO

- 9.1. É admitido pedido de revisão quanto:
 - a. à formulação das questões da prova objetiva e de seu gabarito;
 - b. aos resultados da prova prática de desempenho didático;
 - c. aos resultados da prova de títulos.
- 9.2. É admitido pedido de recurso quanto aos resultados finais do Concurso.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
 CONCURSO PÚBLICO – Edital 07/2010

- 9.3. Não haverá pedido de revisão contra o indeferimento da solicitação de isenção de pagamento da taxa de inscrição.
- 9.4. Não será admitido pedido de revisão quanto à recontagem de pontos das provas objetiva.
- 9.5. Os pedidos de revisão quanto à formulação das questões da prova objetiva e de seu gabarito deverão ser feitos em formulário próprio, disponibilizado no sítio eletrônico do concurso e protocolados nos locais indicados no item 9.8, nos dias 20 de abril de 2010, durante o período das 09h às 12h e das 14h às 18h.
- 9.6. Os pedidos de revisão quanto às provas prática de desempenho didático e de títulos deverão ser feitos em formulário próprio, disponibilizado no sítio eletrônico do concurso e protocolados nos locais indicados no item 9.8, nos dias 02 de junho de 2010, durante o período das 09h às 12h e das 14h às 18h.
- 9.7. Os pedidos de recurso quanto aos resultados finais do Concurso deverão ser feitos em formulário próprio, disponibilizado no sítio eletrônico do concurso e protocolados nos locais indicados no item 9.8, nos dias 16 de junho de 2010, durante o período das 09h às 12h e das 14h às 18h.
- 9.8. Os pedidos de revisão/recurso a que se referem os itens 9.1 e 9.2 deverão ser protocolados nos locais listados na tabela abaixo:

Cidade	Endereço
Araranguá	Avenida XV de Novembro, s/nº - Bairro Cidade Alta – Araranguá – SC
Caçador	Rua Santa Catarina, nº 195, Centro – Caçador - SC
Canoinhas	Rua Felipe Schmidt, nº 10, Centro – Canoinhas - SC
Chapecó	Av. Nereu Ramos, nº 3450-D, Bairro Seminário – Chapecó - SC
Continente (Florianópolis)	Rua 14 de Julho, nº 150, Coqueiros - Florianópolis - SC
Criciúma	Rua Domênico Sônego, nº 542, Bairro Santa Bárbara – Criciúma -SC
Florianópolis	Avenida Mauro Ramos, nº 950, Centro - Florianópolis - SC
Gaspar	Rua Industrial José Beduschi, nº 35, Centro - Gaspar SC
Itajaí	Rua Tijucas, nº 505, Centro – Itajaí – SC
Jaraguá do Sul	Av. Getúlio Vargas, nº 830, Centro - Jaraguá do Sul - SC
Joinville	Rua Pavão, nº 1337, Loteamento Novo Horizonte – Bairro Costa e Silva, Joinville – SC
Lages	Av. Belizário Ramos, nº 2276, Centro - Lages - SC
Palhoça Bilíngue	Rua José Lino Kretzer, nº 608, Praia Comprida - São José - SC
São José	Rua José Lino Kretzer, nº 608, Praia Comprida - São José - SC

São Miguel do Oeste	Rua Marcilio Dias, nº 1199, Centro - São Miguel do Oeste - SC
Urupema	Av. Manoel Pereira de Medeiros, nº 155 Centro – Urupema -SC
Xanxerê	Rua Euclides Hack, nº 1603, Bairro Veneza – Xanxerê – SC

- 9.9. Não serão aceitos pedido de revisão/recurso via fax e/ou correio eletrônico (e-mail) ou postados no correio.
- 9.10. Pedidos de revisão e/ou recurso fora das especificações estabelecidas neste Edital serão preliminarmente indeferidos.
- 9.11. Somente serão apreciados os pedidos de revisão e/ou recurso expressos em termos convenientes e que apontarem as circunstâncias que os justifiquem, com argumentação lógica e consistente.
- 9.12. O pedido de revisão e/ou recurso protocolado fora do respectivo prazo não será aceito, sendo, para tanto, considerados a data e horário de seu protocolo.

10. DO FORO JUDICIAL

- 10.1. O foro para dirimir qualquer questão relacionada ao Concurso Público de que trata este Edital é o da Justiça Federal - Seção Judiciária do Município de Florianópolis.

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 11.1. O Concurso Público terá validade de 01 (um) ano, a contar da data do ato de homologação, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.
- 11.2. Este Edital será publicado integralmente no Diário Oficial da União e no sítio eletrônico <http://concursos.ifsc.edu.br>, sendo de responsabilidade exclusiva do candidato a obtenção deste documento. Seu aviso de abertura será publicado em jornal de circulação estadual.
- 11.3. Será eliminado deste Concurso Público o candidato que:
- 11.3.1. fizer declaração falsa ou inexata em qualquer documento ou fase do certame;
 - 11.3.2. não mantiver atualizado o seu endereço;
 - 11.3.3. desacatar e/ou tratar com descortesia qualquer membro da equipe organizadora ou executora do Concurso;
 - 11.3.4. for surpreendido, durante a aplicação das provas, em comunicação com outro candidato, verbalmente, por escrito ou por qualquer outra forma;
 - 11.3.5. for apanhado em flagrante, utilizando-se de qualquer meio, na tentativa de burlar a prova, ou for responsável por falsa identificação pessoal;
 - 11.3.6. ausentar-se da sala de aplicação da prova objetiva, sem o acompanhamento de fiscal;
 - 11.3.7. retirar-se da sala, em desacordo com os itens 4.11.11, 4.11.12 e 4.11.13 deste Edital.
 - 11.3.8. não se apresentar no IF-SC no prazo estabelecido no item 8.2 deste Edital.
 - 11.3.9. não se apresentar no IF-SC no prazo de 30 dias, após a sua nomeação no Diário Oficial da União.
- 11.4. Os candidatos aprovados para a cidade de lotação Jaraguá do Sul poderão atuar, a critério da administração, tanto no Campus Jaraguá do Sul, quanto no Campus Avançado Geraldo Werninghaus.
- 11.5. A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas no inteiro teor deste Edital e das instruções específicas, expedientes dos quais não poderá alegar desconhecimento.
- 11.6. Não será fornecido ao candidato classificado qualquer documento comprobatório de classificação no presente Concurso Público, valendo para esse fim a homologação do resultado final do Concurso, publicada no Diário Oficial da União.
- 11.7. Não serão aceitos pedidos de remoção e/ou redistribuição no período de estágio probatório, salvo no interesse da Administração.

- 11.8. Não serão prestadas quaisquer informações referentes ao presente Edital por telefone, disponibilizando-se exclusivamente o endereço eletrônico concurso@ifsc.edu.br para contato com a Comissão Organizadora do Concurso Público.
- 11.9. Todas as divulgações referentes a este Edital serão realizadas a partir das 18 horas.
- 11.10. As nomeações dos candidatos homologados neste Concurso Público deverão ser acompanhadas por meio do sítio eletrônico da Imprensa Nacional, <http://www.in.gov.br>.
- 11.11. O candidato investido no cargo deverá participar de Programa de Formação Continuada ofertado pelo IF-SC, durante o período de Estágio Probatório.
- 11.12. Os casos não previstos, no que tange à realização deste Concurso Público, serão resolvidos por sua Comissão Organizadora.

Professora Consuelo Aparecida Sielski Santos
Reitora do IF-SC

ANEXO I

CARGOS, ESCOLARIDADE/REQUISITOS, CIDADE DE LOTAÇÃO E VAGAS

ITEM 1. CARREIRA DOCENTE – PROFESSOR DA CARREIRA DE MAGISTÉRIO DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

Área	Requisitos	Cidade de Lotação	Vagas
Artes	Licenciatura Plena em Educação Artística com habilitação em Artes Cênicas; ou Licenciatura Plena em Teatro; ou Licenciatura Plena em Artes Cênicas; ou Licenciatura Plena em Artes Visuais; ou Licenciatura Plena em Artes Plásticas.	Palhoça	01
Artes Visuais	Licenciatura Plena em Artes Visuais; ou Licenciatura Plena em Artes Plásticas; ou Licenciatura Plena em Educação Artística com habilitação em Artes Plásticas.	Chapecó	01
		Florianópolis	01
		São Miguel do Oeste	01
Biologia	Licenciatura Plena em Ciências Biológicas; ou Licenciatura Plena em Biologia.	Araranguá	01
		Canoinhas	01
		Criciúma	01
		Gaspar	01
		Itajaí	01
		São José	01
		São Miguel do Oeste	01
Bioquímica/microbiologia	Graduação em Farmácia; ou Bioquímica; ou Agronomia; ou Ciências Biológicas; ou Biotecnologia; ou Biomedicina; ou Engenharia Química.	Urupema	01
		Canoinhas	01
		São Miguel do Oeste	01
Ciências Humanas	Licenciatura Plena em Ciências Sociais; ou Licenciatura Plena em História; ou Licenciatura Plena em Filosofia; ou Licenciatura Plena em Sociologia.	Chapecó	01
		Jaraguá do Sul	01
		São Miguel do Oeste	01
Ciências Sociais Aplicadas	Graduação em Administração; ou em Economia.	Canoinhas	01
		Gaspar	02
		Itajaí	01
		Lages	01
		São Miguel do Oeste	01
Ciências Térmicas/Mecânica	Graduação em Engenharia Mecânica, ou Engenharia Naval, ou Engenharia Aeronáutica, ou Engenharia de Produção Mecânica, ou Engenharia Metalúrgica.	Itajaí	01
Confecção	Graduação em Engenharia Têxtil, ou Curso	Araranguá	01

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
 CONCURSO PÚBLICO – Edital 07/2010

	Superior de Tecnologia em Produção Têxtil, ou Curso Superior de Tecnologia em Moda, ou Curso Superior de Tecnologia em Produção Vestuário, ou Engenharia de Produção com ênfase em Vestuário, ou Bacharelado em Moda, ou Bacharelado em Design de Moda.	Caçador	02
		Gaspar	02
Controle e Automação	Graduação em Engenharia Elétrica; ou Engenharia de Controle e Automação; ou Engenharia Mecatrônica; ou Curso Superior de Tecnologia em Mecatrônica.	Chapecó	01
		Joinville	01
Costura, Modelagem e CAD	Graduação em Moda; ou Moda e Estilismo; ou Design de Moda; ou Curso Superior de Tecnologia em Moda; ou Curso Superior de Tecnologia em Produção Têxtil; ou Curso Superior de Tecnologia em Produção Vestuário.	Araranguá	01
		Caçador	02
		Gaspar	02
Cultura de Células Vegetais, Histologia e Fisiologia Vegetal	Graduação em Ciências Biológicas, ou Agronomia, ou Engenharia Florestal, ou Engenharia Ambiental.	Lages	01
Desenho e Projetos de Edificações	Graduação em Arquitetura, ou Engenharia Civil, ou Engenharia de Produção Civil, ou Curso Superior de Tecnologia em Construção de Edifícios, ou Curso Superior de Tecnologia em Controle de Obras, ou Tecnólogo em Gerenciamento de Obras de Edificações.	Canoinhas	01
		Criciúma	02
Educação Física	Licenciatura Plena em Educação Física	Chapecó	01
		Criciúma	01
		Itajaí	01
		Palhoça	01
Eletroeletrônica	Graduação em Engenharia Elétrica; ou Engenharia de Produção Elétrica; ou Engenharia de Automação, ou Engenharia de Automação Industrial, ou Engenharia Eletrônica, ou Engenharia Mecatrônica; ou Curso Superior de Tecnologia Eletrotécnica, ou Curso Superior de Tecnologia em Automação; ou Curso Superior de Tecnologia em Mecatrônica Industrial; ou Curso Superior de Tecnologia em Eletrônica.	Criciúma	01
Eletrotécnica	Graduação em Engenharia Elétrica; ou Curso de Tecnologia em Eletrotécnica.	Florianópolis	03
		Criciúma	01
		Itajaí	01

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
 CONCURSO PÚBLICO – Edital 07/2010

Eventos	Graduação em Turismo, ou Comunicação Social, ou Administração, ou Hotelaria, ou Marketing, ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo, ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo, ou Curso Superior de Tecnologia em Eventos, ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria.	Florianópolis	02
Fabricação Mecânica	Graduação em Engenharia Mecânica; ou Engenharia em Metalurgia; ou Curso Superior de Tecnologia em Fabricação Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Mecânica; ou Engenharia de Metalurgia.	Canoinhas	01
		Chapecó	01
		Criciúma	01
		Jaraguá do Sul	03
		Joinville	01
		Lages	02
		Xanxerê	03
Física	Licenciatura Plena em Física; ou Licenciatura Plena em Ciências com Habilitação em Física.	Canoinhas	01
		Jaraguá do Sul	02
		Palhoça	01
		São Miguel do Oeste	01
Fundamentos da química, Elaboração de projetos, Biossegurança	Graduação em Engenharia Química; ou Engenharia de Alimentos, ou Química; ou Curso Superior de Tecnologia de Alimentos.	Lages	01
Genética, Biologia molecular, Bioquímica e processos bioquímicos	Graduação em Ciências Biológicas; ou Farmácia; ou Biomedicina.	Lages	01
Geografia	Licenciatura Plena em Geografia.	Jaraguá do Sul	01
		São Miguel do Oeste	01
Gestão de materiais, marketing e serviços de saúde	Graduação em Administração; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão Hospitalar.	Joinville	03
Habilidades básicas de cozinha com ênfase em carnes	Bacharelado em Turismo, ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo, ou Bacharelado em Hotelaria, ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, ou Bacharelado em Gastronomia, ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, ou Bacharelado em Farmácia com ênfase em tecnologia de alimentos, ou Engenharia de Alimentos, ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, ou Engenharia Agrônoma ou Agronomia, ou Bacharelado ou Licenciatura em Nutrição, ou Curso Superior de Tecnologia em Processamento de Carnes, ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria, ou Engenharia Química, Superior de Tecnologia em Zootecnia; ou Engenharia Zootécnica; ou Bacharelado em Zootecnia.	Florianópolis	01
		Urupema	01

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
 CONCURSO PÚBLICO – Edital 07/2010

Histologia e Fisiologia Animal, Cultura de Células Animais e Bioética	Graduação em Ciências Biológicas, ou Medicina Veterinária, ou Biomedicina, ou Zootecnia.	Lages	01
História	Licenciatura Plena em História.	Jaraguá do Sul	01
Informática	Graduação em Ciências da Computação; ou Engenharia da Computação; ou Sistemas de Informação; ou Curso Superior de Tecnologia em Redes de Computadores; ou Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas.	Canoinhas	01
		Chapecó	02
		Criciúma	01
		Gaspar	03
		Lages	02
		Urupema	01
		Araranguá	01
Manejo e Conservação de Recursos Naturais	Graduação em Engenharia Florestal; ou Agronomia; ou Agrícola; ou Agropecuária, Engenharia Industrial Madeireira; ou Curso Superior de Tecnologia da Madeira; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroecologia; ou Engenharia Rural	Canoinhas	01
		Lages	01
		São Miguel do Oeste	01
Manutenção Mecânica Têxtil	Graduação em Engenharia Mecânica; ou Engenharia Têxtil; ou Curso Superior de Tecnologia em Fabricação Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Têxtil; ou Curso Superior de Tecnologia em Manutenção Industrial.	Gaspar	01
Máquinas e infraestrutura rural	Graduação em Agronomia; ou Engenharia Agrícola; ou Engenharia Rural; ou Engenharia de Mecanização Agrícola; ou Máquinas e Implementos Agrícolas.	Lages	01
		São Miguel do Oeste	01
Máquinas elétricas	Graduação em Engenharia Elétrica; ou Curso Superior de Tecnologia em Eletrotécnica.	Joinville	01
Matemática	Licenciatura Plena em Matemática.	Canoinhas	01
		Florianópolis	01
		Gaspar	02
		Itajaí	01
		Joinville	02
		São José	02
Matemática e Informática	Licenciatura Plena em Matemática	Chapecó	01
		Jaraguá do Sul	01
		São Miguel do Oeste	01

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
 CONCURSO PÚBLICO – Edital 07/2010

Mecatrônica	Graduação em Engenharia Mecânica; ou Engenharia de Produção Mecânica; ou Engenharia Mecatrônica; ou Engenharia Mecânica Industrial; ou Curso Superior de Tecnologia em Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Fabricação Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Eletromecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Mecatrônica; ou Curso Superior de Tecnologia em Automação.	Criciúma	01
Meio Ambiente	Graduação em Biologia; ou Engenharia do Meio Ambiente; ou Engenharia Ambiental.	Florianópolis	01
Multimídia e Comunicação Visual	Graduação em Design; ou Design Gráfico; ou Ciências da Computação; ou Engenharia da Computação; ou Sistemas de Informação; ou Curso Superior de Tecnologia em Multimídia; ou Curso Superior de Tecnologia em Design do Produto; ou Curso Superior de Tecnologia em Produção Multimídia.	Palhoça	01
Multimídia e design	Graduação em Design; ou Design Gráfico; ou Ciências da Computação; ou Engenharia da Computação; ou Sistemas de Informação; ou Curso Superior de Tecnologia em Multimídia; ou Curso Superior de Tecnologia em Design do Produto; ou Curso Superior de Tecnologia em Produção Multimídia.	Palhoça	01
Música	Graduação em música com proficiência em violino e viola.	Florianópolis	01
Organização e desenvolvimento de equipes na área da saúde	Graduação em Psicologia; ou Enfermagem; ou Ciências Médicas ou Medicina; ou Nutrição; ou Odontologia; ou Serviço Social.	Joinville	01
Parasitologia, Imunologia, Microbiologia, Tecnologia e cultivo de microorganismos	Graduação em Ciências Biológicas; ou Farmácia; ou Biomedicina; ou Biotecnologia.	Lages	01
Pedagogia	Licenciatura Plena em Pedagogia.	Araranguá	01
		Jaraguá do Sul	01
		São José	01
Pesca	Graduação em Engenharia de Pesca; ou Engenharia de Aquicultura; ou Oceanografia; ou Curso Superior de Tecnologia em Produção Pesqueira.	Itajaí	03
Português	Licenciatura Plena em Letras com habilitação em Português.	Chapecó	01
		Florianópolis	01
		São José	01
Português/espanhol	Licenciatura Plena em Letras com habilitação em	Chapecó	01

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
 CONCURSO PÚBLICO – Edital 07/2010

	Português e Espanhol.	Criciúma	01
Português/inglês	Licenciatura Plena em Letras com habilitação em Português e Inglês.	Araranguá	01
		Caçador	01
		Canoinhas	01
		Criciúma	01
		Gaspar	02
		Jaraguá do Sul	01
		Lages	01
		São Miguel do Oeste	01
Processamento, Ciência e Tecnologia de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos; ou Farmácia com Habilitação em Tecnologia de Alimentos; ou Agronomia; ou Ciência e Tecnologia Agroalimentar; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.	Canoinhas	02
		Itajaí	01
		Lages	02
		São Miguel do Oeste	03
		Urupema	03
		Xanxerê	02
Produção e projetos mecânicos	Graduação em Engenharia Mecânica; ou Engenharia de Produção Mecânica.	Caçador	01
		Jaraguá do Sul	02
		Xanxerê	01
Produção em gastronomia	Graduação em Turismo; ou Hotelaria; ou Gastronomia; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; ou Agronomia; ou Nutrição; ou Economia Doméstica; ou Engenharia Química; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Processamento de Carnes; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroindústria.	Florianópolis	01
Produção vegetal agroecológica	Graduação em Agronomia; ou Agrícola; ou Agropecuária; ou Curso Superior de Tecnologia em Agroecologia.	Canoinhas	01
		Lages	01
		São Miguel do Oeste	02
Projeto e instalações de refrigeração e climatização	Graduação em Engenharia Mecânica.	São José	01
Química	Graduação em Química, ou Química Industrial; ou Engenharia Química; ou Licenciatura Plena em Química, ou Licenciatura Plena em Ciências com Habilitação em Química.	Canoinhas	01
		Criciúma	01
		Gaspar	01
		Jaraguá do Sul	02
		São Miguel do Oeste	01
		Urupema	01
Sanitária e ambiental	Graduação em Engenharia Sanitária; ou Engenharia Sanitária Ambiental; ou Engenharia Ambiental; ou Curso Superior de Tecnologia em Processos Ambientais.	Canoinhas	01

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
 INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
 CONCURSO PÚBLICO – Edital 07/2010

Segurança do trabalho	Graduação em Engenharia Mecânica; ou Engenharia Metalurgia; ou Curso Superior de Tecnologia em Fabricação Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Mecânica. Todos com curso de pós-graduação Lato Sensu (especialização) em Engenharia de Segurança do Trabalho.	Itajaí	01
Serviços de vinhos e bebidas	Graduação em Hotelaria; ou Turismo; ou Engenharia de Alimentos; ou Gastronomia; ou Nutrição; ou Farmácia: Tecnologia de Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria; ou Curso Superior de Tecnologia em Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Gestão do Turismo; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos; ou Curso Superior de Tecnologia em Enologia; ou Curso Superior de Tecnologia em Viticultura.	Florianópolis	01
Sistemas embarcados	Graduação em Engenharia Elétrica; ou Engenharia Eletrônica, ou Ciências da Computação; ou Curso Superior de Tecnologia em Sistemas Eletrônicos.	Florianópolis	02
Sociologia	Licenciatura Plena em Ciências Sociais; ou Licenciatura Plena em Sociologia.	São José	01
Tecnologia de polímeros	Graduação em Engenharia Mecânica; ou Engenharia de Produção Mecânica; ou Engenharia de Materiais; ou Engenharia Química; ou Curso Superior de Tecnologia em Polímeros; ou Curso Superior de Tecnologia em Fabricação Mecânica.	Caçador	02
Tecnologia, Materiais e estabilidade das construções	Graduação em Arquitetura; ou Engenharia Civil; ou Engenharia de Produção Civil; ou Curso Superior de Tecnologia em Construção de Edifícios; ou Curso Superior de Tecnologia em Controle de Obras; ou Curso Superior de Tecnologia em Gerenciamento de Obras de Edificações	Canoinhas	02
		Criciúma	01
Tecnologia naval	Graduação em Engenharia Naval; ou Engenharia Mecânica; ou Engenharia de Produção Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Tecnologia Naval; ou Curso Superior de Tecnologia em Fabricação Mecânica; ou Curso Superior de Tecnologia em Construção Naval.	Itajaí	01
Telecomunicações	Graduação em Engenharia de Telecomunicações; ou Engenharia Elétrica; ou Engenharia Eletrônica; ou Curso Superior de Tecnologia em Sistemas de Telecomunicações.	São José	02
Tradução e interpretação de Libras - Língua Portuguesa	Graduação em qualquer área de conhecimento com certificação do MEC no Exame de Proficiência em Interpretação em Libras, Nível Superior (Pró-Libras).	Palhoça	01

ANEXO II

PROVAS E PROGRAMAS

CARGOS DE PROFESSOR: CARREIRA DE MAGISTÉRIO DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

PROVA DE CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS/LEGISLAÇÃO

15 (quinze) questões comuns às áreas/disciplinas do cargo de Professor da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

Abordagens do processo de ensino e aprendizagem; concepções de currículo e a organização do currículo escolar da Educação Básica (Ensino Médio) e da Educação Profissional (técnico e tecnológico); planejamento, planos e projetos educativos; avaliação do processo ensino e aprendizagem; pressupostos teóricos, históricos e legais da educação profissional; Inclusão sócia educativa; Democratização do acesso e garantia da permanência escolar; Lei 8.112/90 e alterações; Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal. (Decreto nº 1.171, de 22 de junho de 1994 e suas atualizações).

PROVAS DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

25 (vinte e cinco) questões específicas para cada área/disciplina do cargo de Professor da Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

Artes

O papel das linguagens na organização e transformações das relações sociais no contexto das políticas inclusivas. Tecnologias da comunicação e da informação. As trocas simbólicas interculturais no campo da arte por meio das manifestações dos diferentes grupos sociais. A historicidade da arte e a sua inter-relação com o texto literário. A língua de sinais e a linguagem do corpo como processo de significação. A educação do olhar pela via da arte, da ética e da cultura. Técnicas de performances não verbais. Padrões de estética culturalmente estabelecida e o reconhecimento das diferenças. Artes visuais, dança e teatro como formas de inclusão social.

Artes Visuais

As linguagens artísticas na escola: elementos essenciais das linguagens artísticas; Princípios básicos dos métodos e técnicas do ensino da linguagem das Artes Visuais. Arte, ensino e história: estilos, aspectos estéticos e socioculturais das diferentes linguagens artísticas através do tempo. Matrizes artístico-culturais do Brasil e de Santa Catarina. Articulações entre os fatores socioculturais interferentes nas produções artísticas. Modernidade e Contemporaneidade na arte brasileira. Relações entre Arte, Mídia e Indústria Cultural; Artes, Trabalho e Globalização; Artes e Meio Ambiente; As dimensões políticas das Artes; Arte e Educação.

Biologia

Biologia: a ciência da vida, Origem da vida, Introdução à citologia, Estrutura celular básica e suas funções, Divisão celular: Mitose e Meiose, Gametogênese, Histologia, Introdução à taxonomia, Divisão dos seres vivos em reinos Estrutura e função dos sistemas dos seres vivos, Vírus, bactérias, protozoários. Patologias Humanas: interação homem, meio ambiente e agentes, Reino Vegetal, Anatomia e fisiologia comparada dos invertebrados, Anatomia e fisiologia comparada dos vertebrados, Anatomia e fisiologia do corpo humano, Hereditariedade e Genética, Genética de populações Introdução à evolução, Teoria sintética da evolução. As doenças Sexualmente Transmissíveis, As doenças de nossa era. Higiene e Segurança no Trabalho, A Atividade Experimental, Metodologia de Projetos. Biologia marinha, Ciclo biológico dos organismos aquáticos; Elementos do ecossistema marinho; Método Científico, Elaboração e apresentação de Projeto de Pesquisa, Conhecimentos em Problemas Ambientais Atuais.

Bioquímica/Microbiologia

Química e bioquímica de alimentos; Análise de alimentos; Toxicologia e aditivos em alimentos; Microbiologia de alimentos e ambiental; Controle de microrganismos: agentes físicos e químicos; Segurança no laboratório de microbiologia; Instrumentos e equipamentos utilizados em microbiologia; Cinética de crescimento e reprodução microbiana; Procedimento de análise microbiológica; Preparação de materiais e meios de cultura; Cultura pura e cultura mista; Contagem, repique e diluição de microrganismos; Conceitos de controle: assepsia, esterilização, desinfecção e desinfestação; Análise de coliformes em águas (NMP). Composição molecular dos seres vivos; Noções gerais sobre biomoléculas e sistemas biológicos; Hierarquia estrutural presente na organização das células; Aminoácidos; Peptídios e proteínas; Níveis de organização das proteínas; Enzimas; Lípidios; Ácidos Graxos e triglicerídios; Fosfolípidios e esfingolípídios; Membranas biológicas; Esteróides; Carboidratos; Estrutura e manutenção de laboratórios de bioquímica; Preparo de soluções em bioquímica; Técnicas de preparação de amostras; Princípios gerais e instrumentalização na aplicação de peagometria, espectrofotometria, centrifugação, cromatografia e eletroforese; Tampões; Técnicas de identificação e quantificação de açúcares, lipídios, aminoácidos e proteínas; Precipitação, determinação de ponto isoelétrico, purificação e eletroforese de proteínas; Saponificação de lipídeos; Métodos enzimáticos; Cinética enzimática (pH, temperatura, concentração de enzima, Km, Vmax).

Ciências Humanas

Epistemologia e história das ciências; A natureza, origem existencial e histórica da Filosofia; noções de lógica: inferência, verdade e validade; raciocínio dedutivo e indutivo; filosofia antiga: concepção de ser humano: alma e corpo, razão e desejo; o homem como ser político; ética e política: prazer e virtude: Sócrates e os sofistas; virtude e felicidade em Aristóteles; conhecimento sensível e conhecimento inteligível; ceticismo e dogmatismo; filosofia medieval; ética e política; lei natural e lei divina; conhecimento: razão e fé no pensamento medieval; filosofia renascentista; concepção de ser humano; o humanismo renascentista; ética e política: Maquiavel e o problema do poder; Filosofia moderna: concepção de ser humano: o homem senhor da natureza; ética e política: dever e liberdade em Kant; soberania, jusnaturalismo e contrato social; conhecimento: a revolução científica do século XVII; racionalismo e empirismo; a questão da subjetividade; Filosofia contemporânea: concepção de ser humano: a existência; o homem como objeto da ciência; ética e política: a crítica à consciência: Marx, Nietzsche, Freud; totalitarismo e democracia; conhecimento: o positivismo, a ciência como única forma de conhecimento; a crítica ao positivismo: Popper e Kuhn; a crise da razão. Conceito e importância da Sociologia. Pensamento fundante da Sociologia: E. Durkheim; K. Marx e M. Weber. Conceitos e categorias básicas para a compreensão da vida social: Sociabilidade e socialização; Processos Sociais. Estratificação e mobilidade social. Temas especiais: Cultura e Ideologia; Identidade e diversidade cultural; Desenvolvimento; Políticas sociais; Identidades sociais e movimentos populares; O processo histórico da construção das desigualdades sociais na sociedade; Pensamento Sociológico Contemporâneo; História e historiografia; Narrativa e interpretação na escrita da história; História da Cultura, história cultural: os múltiplos caminhos nos debates sobre a noção de cultura; Metodologias do ensino de história; Linguagens e documentos no ensino da história; História Oral História e Memória; Renascimento Cultural; Reformas Religiosas; Revolução Industrial; Revolução Francesa; Revolução russa Revolução Chinesa Revolução Cubana.

Ciências Sociais Aplicadas

Cadeias produtivas; Negócios sustentáveis: análise financeira e orçamentária; Estudo de viabilidade técnica e econômica; Inovação, empreendedorismo, associativismo e cooperativismo; Economia de base familiar; Custos de produção; Economia solidária; Gestão financeira e de projetos; Teoria geral da administração; Administração da produção; Legislação social e trabalhista; Gestão de pessoas; Contabilidade gerencial; Planejamento, organização, direção e controle; Gestão de materiais e logística: conceitos básicos; gestão da qualidade; Marketing; Elaboração e análise de projetos e plano de negócios; Ética e responsabilidade social; Desenvolvimento de comunidades.

Ciências Térmicas/Mecânica

Termodinâmica: conceitos fundamentais; propriedades de uma substância pura; trabalho e calor; primeira lei da termodinâmica; segunda lei da termodinâmica; entropia; análise combinada de primeira e segunda leis; ciclos ideais; relações termodinâmicas para substâncias simples compreensíveis; propriedades de misturas; reações químicas; equilíbrio químico e de fases. Transferência de calor: mecanismos básicos de transferência de calor; condução de calor em regime permanente; condução de calor em regime transitório; leis básicas de troca de calor por radiação; métodos de cálculo da radiação térmica. Máquinas de fluxo:

princípios de máquinas de fluxo; bombas centrífugas; sistemas de bombeamento; ventiladores; sistemas de ventilação; turbinas hidráulicas; bombas de deslocamento; projeto de uma máquina de fluxo; escolha através das curvas características; Refrigeração e ar condicionado: noções de conforto térmico; psicrometria; refrigerantes; ciclos frigoríficos e componentes; equilíbrio de operação do sistema; sistemas de controle; radiação solar; cálculo de carga térmica; sistemas de ar condicionado e distribuição de ar; projeto de sistemas de refrigeração e/ou ar condicionado. Métodos de simulação computacional para ciências térmicas: dinâmica dos fluidos e transferência de calor computacional; métodos de discretização de diferenças e volumes finitos; geração de malha; aplicação em problemas reais.

Confecção

Materiais e Processos Têxteis; Desenvolvimento do Produto; Tempos e Métodos; Controle de Qualidade da Confecção; Noções de Modelagem; Programação de encaixe e de cores do corte; Ordem de corte; Encaixe; Enfesto; Corte; Gestão da qualidade; Regulagem e Manutenção de Máquinas de Costura e Corte; Segurança, Higiene no Trabalho, Técnicas Gerenciais; Desenho Técnico do Vestuário; Programação e Controle de Produção, Projeto; Noções básicas de micro e pequena empresa; Conceitos e objetivos de organização e planejamento administrativo e estratégico nas decisões administrativas da empresa de moda; Controle de qualidade, planejamento, custos e controle de produção de vestuário para o cálculo de produtividade e de desperdícios, estudo de frequência, gasto médio e reajuste de pedido; Noções de padronagem e estamparia; Identificação dos materiais, equipamentos e acessórios utilizados no processo de industrialização da costura industrial.

Controle e Automação

Controle, Análise de Sistemas Lineares, Controlador Lógico Programável, Redes Industriais, Robótica e Sistema SCADA. Representação de sistemas de controle por diagramas de blocos; análise de sistemas de controle contínuos e discretos em regime permanente: precisão e sensibilidade; estabilidade de sistemas de controle contínuos e discretos: métodos de Routh-Hurwitz, Jury, Nyquist e Bode; estruturas básicas de controladores; projeto de controladores contínuos e discretos: método de Ziegler-Nichols, projeto usando o lugar das raízes, projeto usando métodos frequências, controlador PID, compensação de atraso; Sistemas lineares - Sinais e sistemas contínuos; sistemas lineares contínuos e invariantes no tempo; Série de Fourier; Transformada de Fourier; Transformada de Laplace; funções de transferência e representação por diagrama em blocos; resposta em frequência de sistemas lineares e invariantes no tempo; sistemas amostrados e Transformada Z; Princípios de comunicação digital: topologias, multiplexação e modulação, comutação. Arquiteturas e padrões. O modelo de referência OSI da ISO. A arquitetura Internet: conceitos gerais, extensões (IP multicast, IPv6, IP QoS). Controle de fluxo: controle de congestionamento e gerência de fila de roteadores. Redes na hierarquia fabril. Características desejáveis de redes industriais: comportamento temporal, confiabilidade, adequação ao meio, conectividade e interoperabilidade, padronização. Projetos de padronização: IEEE 802, MAP/TOP, Fieldbus (PROFIBUS, FIP, Foundation Fieldbus). Redes sem fio (IEEE 802.11); Conceitos fundamentais de Robótica, tipos e configurações de manipuladores. Cinemática/Geometria. Cinemática/Movimento Diferencial. Estática. Dinâmica. Planejamento de trajetórias. Controle de Manipuladores. Simulação de Manipuladores e sistema SCADA.

Costura, Modelagem e CAD

Técnicas de Modelagem; *Draping*, produtos e acessórios; Sistemas de encaixe; Programação e ficha técnica; Ferramentas utilizadas em criação de moldes; Perímetro; Ordem de corte; Encaixe manual e automático; Estudo da antropometria e das medidas do corpo para o padrão industrial e o estudo do diagrama: ampliação e redução nas técnicas de modelagem; Medidas do corpo e medidas tabeladas; Modelagem de peças e adaptação dos modelos utilizando as técnicas de costura; Conceito da cadeia produtiva têxtil e dos processos produtivos têxteis englobando a aplicação dos materiais têxteis; Noções de padronagens e estamparia; Identificação dos materiais, equipamentos e acessórios utilizados no processo de industrialização da costura industrial; Modelagem em malha, tecido plano e cotton; Costura em tecido plano, malhas e cotton; Graduação, variação e alteração de costura; Enfesto; Corte; Características e tipos de máquinas de costura; Classes de pontos; Tipos de pontos; Costura: classe, perfil e características; Consumo de fio e linha; Manutenção das máquinas; controle de qualidade da produção; Aplicação da informática na indústria de confecção e moda; Utilização de software de modelagem e graduação e criação; Desenho assistido por computador; Noções básicas de micro e pequena empresa; Conceitos e objetivos de organização e planejamento administrativo e estratégico nas decisões administrativas da empresa de moda; Controle de qualidade, planejamento, custos e controle de produção

de vestuário para o cálculo de produtividade e de desperdícios, estudo de frequência, gasto médio e reajuste de pedido.

Cultura de Células Vegetais, Histologia e Fisiologia Vegetal

Estudo do crescimento, desenvolvimento e diferenciação vegetal; Estudo da célula vegetal e seus constituintes; Medidas do crescimento e fatores externos que influenciam o crescimento vegetal; Fotossíntese: estudo dos pigmentos fotossintéticos e das fases de claro e escuro; Estudo dos tecidos vegetais: meristema primário e secundário; parênquimas de preenchimento e de assimilação; parênquima de reserva, aquífero, aerífero e amilífero; colênquima e esclerênquima; xilema e floema; epiderme e súber; Hormônios vegetais e os reguladores de crescimento; A importância da água – os fluxos de seiva bruta e elaborada; Estudo dos movimentos vegetais; A fisiologia da reprodução; Quebra de dormência e germinação; A fisiologia das flores e frutos O estudo da secreção e excreção nos vegetais; Fontes financiadoras e de fomento à pesquisa e produção; Análise de proposta das entidades de fomento; Propósito e características de um edital; Apresentação de proposta para confecção de lâminas prontas sob a forma de projeto; Protocolos histotécnicos; Técnicas de rotina usadas em laboratórios de histopatologia e pesquisa; Vidrarias específicas para a área de histologia; Técnicas de fixação, inclusão, microtomia e coloração Equipamentos adequados para prevenir doenças relacionadas com trabalho insalubre; Conceitos, técnicas e aplicações da cultura de tecidos vegetais; Estrutura e organização de laboratórios de cultura tecidos vegetais; Teoria e preparo de soluções estoque e meios de cultura; Cultura de meristemas e ápices caulinares; Embriogênese zigótica; Embriogênese somática; Cultura de anteras, ovários e micrósporos; Conservação dos recursos genéticos *in vitro*; Transformação genética vegetal; Subcultivo, transplante para substrato e aclimatização de plantas.

Desenho e Projetos de Edificações

Desenho e Projetos de Arquitetura, Desenho e Projetos Complementares da Construção Civil, Tecnologia da Construção Civil, Materiais da Construção Civil, Estabilidade das Construções, Planejamento e Orçamentos da Construção Civil, Gestão da Qualidade na Construção Civil, Ergonomia na Construção Civil, Patologias na Construção Civil, Segurança do Trabalho na Construção Civil, Resistência dos Materiais na Construção Civil, Estrutura e Desenho Estrutural, Mecânica dos Solos, Geotecnia, Topografia e Desenho por Computador(CAD).

Educação Física

Anatomia humana e cinesiologia; crescimento e desenvolvimento humano; fisiologia do exercício e treinamento desportivo; fundamentos de biomecânica; medidas, avaliação e prescrição em Educação Física; atividade física e promoção da saúde; higiene e primeiros socorros; fundamentos filosóficos e sociológicos da Educação Física e do esporte; pensamento pedagógico da Educação Física e do esporte; didática da Educação Física e do esporte; psicologia do desenvolvimento e da aprendizagem; História da Educação Física e do esporte; fundamentos da ginástica; teoria e metodologia dos esportes coletivos e do atletismo; planejamento e organização de competições e eventos esportivos; Metodologia de Projetos; O Método Científico; Elaboração e apresentação de Projeto de Pesquisa.

Eletroeletrônica

Eletrônica geral, Eletrônica Analógica e Digital: especificação de componentes, análise e projetos de circuitos; Eletrônica de Potência: análise e projetos de circuitos, especificação de componentes semicondutores de potência; conversores; proteção; controle dos conversores, dissipadores de calor; Elementos de eletrônica e Automação Industrial: especificação, funcionamento, proteção, programação, parametrização e operação, (controladores lógico programáveis, conversores de frequência, servomotor/servoconversor e chaves de partida suave). Eletricidade, Eletromagnetismo, Medidas elétricas, Circuitos elétricos, instalações elétricas, instrumentação e medidas elétricas, projetos elétricos.

Eletrotécnica

Instalações Elétricas, Comandos Industriais, Manutenção Eletromecânica, Eletricidade, Eletromagnetismo, Eletrônica Geral, Eletrônica Industrial, Eletrônica Digital, Circuitos Elétricos, Instrumentação e Medidas Elétricas, Projetos Elétricos, Sistemas de Potência, Tecnologia dos Materiais, Ciência e Tecnologia e Sociedade.

Eventos

Eventos: conceito, abrangência, tipologia, classificação e fases. Atualidades e tendências da indústria de eventos no Brasil e em Santa Catarina. Planejamento, organização e operacionalização de eventos. Projetos de eventos, elaboração, implantação, acompanhamento e execução. Controles para eventos: cronograma, orçamento, briefing, check list, lista de responsabilidades, ROI – return on investment. Espaços para eventos: dimensionamento e layout. Comercialização e gestão. Cerimonial, protocolo e etiqueta. Normas do Cerimonial Público. Decreto Federal 70.274/72 e atualizações. Símbolos Nacionais - Lei 5.700/71. O mestre de cerimônias e o cerimonialista. Pronomes de tratamento (segundo Manual de Redação da Presidência da República – 2. Edição, revista e atualizada, Brasília, 2002). Planejamento e organização de feiras: espaços, recursos, terceirização de serviços, regulamento, rotinas operacionais, ROI – return on investment. Planejamento e organização de shows: espaços, recursos, terceirização de serviços, rotinas operacionais. Planejamento e organização de eventos sociais: espaços, serviços, terceirização de serviços, rotinas operacionais. Eventos na Hotelaria: rotinas, procedimentos, cargos e funções. Responsabilidade socioambiental em eventos. Aspectos e dimensões do turismo de eventos: O trade turístico e os eventos. Órgãos públicos e o terceiro setor relacionado ao segmento de eventos. Captação de eventos. O Plano Nacional de Turismo - PNT 2007/2010. Órgãos públicos, empresas privadas e o terceiro setor relacionado ao segmento de eventos. Alimentos, Bebidas e Serviços em Eventos: Tipos de serviços e montagens do salão. Dimensionamento de alimentos e bebidas por pessoa, tipo e duração do serviço. Captação de recursos para eventos. Planejamento, implantação e gestão de empresas organizadoras de eventos. Comissionamento e negociação. Empreendedorismo no setor de eventos Marketing de Eventos: Comunicação. Publicidade, propaganda, relações públicas.

Fabricação Mecânica

Desenho técnico em mecânica, desenho auxiliado pelo computador (CAD), usinagem convencional e CNC, prática de oficina, metrologia, materiais de construção mecânica, resistência dos materiais, ensaios mecânicos, processos de soldagem, processos de fundição, processos de conformação mecânica de metais, caldeiraria, processamento de polímeros, projeto e construção de matrizes de estampo e repuxo de metais, projeto e construção de matrizes de injeção, manutenção mecânica, elementos de máquinas, sistemas hidráulicos e pneumáticos, segurança e higiene do trabalho.

Física

Mecânica; termodinâmica; ondulatória; ótica; eletromagnetismo; estrutura da matéria; astronomia e astrofísica; Sistema Internacional de Unidades; conversão de unidades; física moderna; metodologia do ensino da Física; abordagens didáticas com aplicações teóricas e práticas; história da Física; epistemologia da Física; Método Científico, Elaboração e apresentação de Projeto de Pesquisa.

Fundamentos da química, Elaboração de projetos, Biossegurança

Princípios gerais de biossegurança; Riscos físicos, químicos e biológicos: definições, precauções e medidas de controle; Siglas e sinalizações em biossegurança; Tipos e usos de equipamentos de proteção individual e coletiva; Contaminação radioativa: fontes, prevenção e controle; Gerenciamento do descarte de resíduos, fluidos e agentes biológicos, químicos e radiativos; Análise de mapas de riscos; Estrutura física de laboratórios de Biotecnologia; Comportamento em laboratórios de Biotecnologia: acidentes e primeiros socorros; Vidrarias, instrumentos e equipamentos básicos de laboratórios biotecnológicos; Pesagem, pipetagem e banho-maria; Utilização de protocolos técnicos e catálogos e interpretação de rótulos de reagentes; Soluções: preparo, diluições e rotulagem; Separação sólido/líquido: decantação e filtração; Lavagem de materiais de laboratório; Purificação de águas; Esterilização e assepsia: câmara de fluxo laminar, estufas, autoclaves, soluções e gases; Potenciometria, centrifugação e espectrofotometria; Espectroscopia visível/ultravioleta; Ética na experimentação; Formas de expressão de concentração e preparo de soluções e suas relações; Fatores que determinam a velocidade de reação e o equilíbrio químico em reações reversíveis; O estudo do pH e pOH, efeito do íon comum e solução tampão; Cálculo de incertezas nas medições aplicadas à análise; Práticas diversas relacionadas aos conteúdos; Noções de Ergonomia; Biomecânica ocupacional; Biomecânica da coluna vertebral; Doenças ocupacionais; Bases gerais da experimentação; Pontos básicos da experimentação; Delineamento de experimentos; Formas de amostragem em pesquisa; Estudo de protocolos de pesquisa; Estrutura básica e modelos de projetos: didático, institucional, de pesquisa.

Genética, Biologia Molecular, Bioquímica, Processos Bioquímicos

Genes, cromossomos, mono e diíbrido, dominância e recessividade, dominância incompleta e codominância; Ciclo celular: interfase e divisão celular (mitose e meiose); Análise de lâminas de mitose e meiose; Mutações gênicas e cromossômicas; Tipos de herança: autossômica, ligada ao sexo, holândrica, mitocondrial e multifatorial; Análise de genealogias; Alelos múltiplos e grupos sanguíneos; Determinação do sexo e compensação de dose; Análise de metáfases humanas e montagem de cariótipos; Estrutura de ácidos nucleicos e genomas; Replicação, transcrição, processamento de RNA e tradução; Extração e quantificação de DNA; Eletroforese em gel de DNA Reação em Cadeia da DNA Polimerase (PCR); Enzimas de restrição, mapas genéticos, vetores de clonagem, *southern blot*; Análises moleculares: RFLP e microssatélites; Diagnóstico de doenças e testes de paternidade e elucidação de crimes por análises de DNA; Composição química celular; Estrutura e função de carboidratos, lipídios e proteínas; Conceitos básicos do metabolismo, enzimas e cinética enzimática; Metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas; Estudo da integração do metabolismo; Deficiências metabólicas; Estrutura e manutenção de laboratórios de bioquímica; Preparo de soluções em bioquímica; Técnicas de preparação de amostras; Princípios gerais e instrumentalização na aplicação de peagametria, espectrofotometria, centrifugação, cromatografia e eletroforese; Tampões; Técnicas de identificação e quantificação de açúcares, lipídios, aminoácidos e proteínas; Precipitação, determinação de ponto isoelétrico, purificação e eletroforese de proteínas; Saponificação de lipídeos; Métodos enzimáticos; Cinética enzimática (pH, temperatura, concentração de enzima, Km, Vmax).

Geografia

Categorias e conceitos de análise do espaço geográfico; regionalização e globalização; geopolítica e redefinições territoriais; escala e representações cartográficas; interações sociedade-natureza; populações e seus movimentos territoriais; processo de apropriação dos recursos naturais em diferentes escalas; Geografia e ensino: concepções teóricas e paradigmas atuais; período técnico-científico-informacional na agricultura e na indústria; urbanização brasileira; domínios naturais do Brasil; produção e organização do espaço catarinense.

Gestão de Materiais, Marketing e Serviços de Saúde

A Saúde na Constituição; Direitos básicos do consumidor; Responsabilidade Civil em Saúde. Operadoras de Saúde: Planos de Saúde; Regulação do setor privado de prestação de serviço de saúde; Agência Nacional de Saúde Suplementar; Vigilância Sanitária; Planejamento Estratégico Hospitalar; Teoria Geral da Administração; Cultura Organizacional. Gestão da Qualidade e Acreditação Hospitalar. Administração Pública e o SUS; Políticas governamentais em prol da saúde para todos; Política de saúde e desempenho dos sistemas de saúde. O financiamento do Sistema administração hospitalar; Plano de Marketing; Comunicação e relações do profissional de saúde e o paciente. Estratégias de marketing na área hospitalar. Administração Financeira: conceitos básicos, cenários e projeções financeiras; Gestão Estratégica de Custos; Orçamento Hospitalar; Contabilidade gerencial: conceitos básicos; Estatística básica; Gestão de materiais e logística: aquisição de materiais: padronização, compra, controle de estoque, recebimento/inspeção, armazenamento e distribuição de materiais; Plano de Qualificação de Fornecedores em Saúde; Classificação de Materiais e Medicamentos; Noções de arquivologia: serviço de prontuário do paciente e arquivos administrativos; Gestão de Pessoas: conceitos básicos, serviços terceirizados, legislação trabalhista, contratos de trabalho; planejamento e administração das unidades de apoio hospitalar; gerenciamento dos serviços de saúde; Ética profissional: trabalhadores em serviço de saúde; Certificações de qualidade em serviços de saúde.

Habilidades Básicas de Cozinha com ênfase em Carnes

Habilidades básicas na cozinha (nomenclatura, termos técnicos, cortes, aproveitamento, manipulação e preparo de legumes, frutas e hortaliças; aves; carnes; pescados e crustáceos); Fundos e molhos; Estrutura física e funcional da cozinha; Processos administrativos do setor da cozinha; Higiene e segurança na manipulação dos alimentos. Princípios de nutrição na cozinha. Técnica de corte, manuseio, preparo e conservação de carne caprina. Técnica de corte, manuseio, preparo e conservação de carne bovina. Técnica de corte, manuseio, preparo e conservação de carne ovina. Técnica de corte, manuseio, preparo e conservação de carne suína. Técnica de corte, manuseio, preparo e conservação de miúdos e embutidos (charcutaria). Técnica de corte, manuseio, preparo e conservação de carnes exóticas. Manuseio de equipamentos destinados ao preparo de carnes: serra fita, moedor de carne, forno combinado, etc. Técnicas de preparo de churrasco; Técnicas de preparo de grelhados; Técnicas de assados em forno a

lenha; Fatores que influenciam na qualidade da carne (bovina, caprina, ovina, suína, dentre outras); Técnicas de defumação; Identificação e nomenclatura de peças de carnes.

Histologia e Fisiologia Animal, Cultura de Células Animais e Bioética

Bases da biologia celular; Métodos de estudo da célula; Tipos, diferenciação e estruturas celulares. Bioquímica geral da célula; Compartimentalização celular; Biomembranas: estrutura, fluidez, permeabilidade, transporte, receptores, especializações e patologias; Organelas celulares, citoesqueleto e matriz extracelular; Noções sobre sinalização e morte celular; Componentes das células e tecidos; Morfologia celular e tecidual; Basofilia e acidofilia de componentes celulares; Princípios das análises microscópicas; Análise dos tecidos animais epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso; Fisiologia dos principais tecidos e órgãos animais; Interpretação de cortes histológicos animais; Fontes financiadoras e de fomento à pesquisa e produção; Análise de proposta das entidades de fomento; Propósito e características de um edital; Apresentação de proposta para confecção de lâminas prontas sob a forma de projeto; Protocolos histotécnicos. Técnicas de rotina usadas em laboratórios de histopatologia e pesquisa; Vidrarias específicas para a área de histologia; Técnicas de fixação, inclusão, microtomia e coloração; Equipamentos adequados para prevenir doenças relacionadas com trabalho insalubre; Desenvolvimento da tecnologia da cultura de células animais: histórico e tendências; Definição dos tipos de cultivo e suas aplicações; Características das células animais em cultura; Ambiente de cultura e arquitetura dos sistemas celulares; Vantagens e desvantagens da cultura de células animais; Clonagem: definição, tipos e técnicas; Terapia gênica e o uso de células-tronco; Laboratório de cultura de células: equipamentos e preparação de materiais; Uso da câmara de Neubauer; Preparação de meios: tipos de soros, quantidades e manutenção das células; Técnicas de obtenção de células; Técnica de inseminação artificial; Bioética: história, conceitos e discussões; Manipulação científica e direitos humanos.

História

A produção do conhecimento histórico; das comunidades primitivas ao surgimento dos Estados; Mundo medieval ocidental e oriental; Mundo moderno ocidental e oriental: cultura, renascimento, mercantilismo, absolutismo, reformas e contra-reformas religiosas; História da África; História das Américas e do Brasil; Imigração; História Republicana de Santa Catarina; Revolução Industrial; Iluminismo, Revolução Francesa, Primeira Guerra Mundial, Revolução Russa, Segunda Guerra Mundial, movimentos de descolonização; História da educação; História da Cultura: os múltiplos caminhos nos debates sobre a noção de cultura; História Oral; História e Memória; Metodologias do ensino de história; Linguagens e documentos no ensino da história.

Informática

Introdução ao Processamento de Dados; Teoria da Computação; Sistemas Aplicativos; Sistemas Operacionais; Desenvolvimento de Sistemas; Linguagens de Programação; Lógica de Programação e Estruturas de Dados; Bancos de Dados; Hardware; Manutenção de Microcomputadores; Redes; Segurança; Internet; Editoração gráfica; Software Livre; Informática na Educação; Sistemas operacionais; Programação básica; Arquitetura de computadores; Redes de computadores; Programação web; Banco de dados; Design gráfico; Programação orientada a objetos; Projetos de sistemas; Gestão da tecnologia da informação; Análise de sistemas; Comércio eletrônico e entendimento da importância de temas como empreendedorismo e gestão; Conhecimentos técnicos relativos ao processamento de software livre.

Manejo e Conservação dos Recursos Naturais

Objetivo e importância do corte e da extração da madeira. Fatores que influenciam na colheita florestal. Técnicas de derrubada e traçamento. Colheita mecanizada. Propriedades físicas, químicas e mecânicas da madeira. Secagem e processamento da madeira. Biodeteriorização e preservação da madeira. Produção de papel e celulose. Coleta, beneficiamento e armazenamento de sementes florestais. Reflorestamento: produção de madeiras e produção de árvores frutíferas. Morfologia, colheita, beneficiamento e armazenamento de sementes florestais. Testes físicos e químicos de determinação da qualidade das sementes. Vigor de sementes. Quebra de dormência. Viveiros florestais: tipos, escolha do local, preparo do canteiro. Semeadura. Repicagem. Planejamento econômico do viveiro. Tipos de mudas e embalagens. Poda de raízes e aérea. Densidade. Adubação. Padrões de qualidade das mudas. Interações sociais, ecológicas e econômicas no manejo e conservação florestal. Manejo florestal comunitário. Tipos e estilos de

jardins. Cor e forma em projetos paisagísticos. Cuidados na implantação e manutenção de jardins. Pragas e doenças de mudas florestais. Horticultura agroecológica.

Manutenção Mecânica Têxtil

Princípios, conceitos e tipos de manutenção industrial; Planejamento e gerenciamento da manutenção; Manutenção de componentes mecânicos; Lubrificantes; Limpeza e lubrificação; Tipos de ensaios em óleo; Características e tipos de máquinas de costura e corte; Regulagem de máquina de costura reta, overlok, galoneira, interlock; Tipos e regulagem dos pontos de costura; Dinâmica das máquinas; Fontes comuns de fibração em máquinas; Falhas de máquinas e instalações; Segurança e higiene do trabalho.

Máquinas e Infraestrutura Rural

Fontes de energia na agricultura e seus conversores, tratores, motores, medição de potência. Lubrificantes e lubrificação. Manutenção de máquinas agrícolas. Sistema de transmissão de potência e acoplamento de equipamentos agrícolas. Máquinas e Implementos Agrícolas. Manejo do trator. Uso e manutenção de motosserras. Normas de Segurança na operação de máquinas e implementos. Preparo do solo. Aplicação de corretivos e fertilizantes. Plantio e semeadura. Pulverização, atomização e polvilhamento. Colheita de forragens e grãos. Desempenho operacional, seleção e custos das máquinas e implementos agrícolas. Técnicas de construção civil aplicada à infraestrutura rural. Modelos de instalações rurais: abrigos, depósitos e armazenamento. Instalações para criações zootécnicas.

Máquinas Elétricas

Magnetismo; Eletromagnetismo; Forças eletromagnéticas; Geração de força eletromotriz; Transformador monofásico; Transformador trifásico; Autotransformador; Transformador para instrumentação: TP e TC; Circuitos eletromagnéticos de máquinas elétricas estáticas e girantes; Máquinas de corrente contínua; Motores de corrente contínua: monofásicos e trifásicos; Máquinas assíncronas e síncronas; Motores assíncrono e síncrono: monofásicos e trifásicos; Máquinas especiais; Dispositivos de comando e proteção utilizados em circuitos elétricos; Dispositivos de comando e proteção de motores elétricos; Chaves de partida de motores elétricos; Acionamentos de motores de múltiplas velocidades e chaves de partida eletrônicas; Acionamentos utilizado no processo industrial.

Matemática

Conjuntos Numéricos; Razões e Proporções; Regra de Três Simples e Composta; Matemática Financeira; Teoria dos Conjuntos; Funções; Trigonometria; Números Complexos; Polinômios; Geometria Plana e Espacial; Geometria Analítica; Progressões Aritméticas e Geométricas; Álgebra Linear: Matrizes, Determinantes, Sistemas de Equações Lineares, Vetores, Retas e Planos, Transformações Lineares, Auto-Vetores e Auto-Valores; Cálculo Diferencial e Integral; Séries Fourier; Equações Diferenciais; Transformada de Laplace; História da Matemática; Estatística: Estatística Descritiva e Probabilidade.

Matemática e Informática

Matemática: Regra de três; funções; probabilidade; análise combinatória; matrizes, sistemas e determinantes; polinômios; logaritmos; progressão aritmética; progressão geométrica; trigonometria; números complexos; geometria plana e espacial; estatística; lógica; álgebra booleana; cálculo diferencial e integral: limite, derivada, integral e séries; equações diferenciais: definições e aplicação; cálculo vetorial; álgebra linear e geometria analítica; metodologia do ensino da matemática: abordagens didáticas com aplicações teóricas e práticas; história da Matemática; epistemologia da Matemática. Informática: Uso de aplicativos: área de trabalho, menus, barras de ferramentas, painel de controle, gerenciamento de arquivos e pastas; editores de texto: editoração, uso de tabelas, ortografia (correção de erros), impressão de documentos; planilha eletrônica: editoração, fórmulas, gráficos e impressão; software de navegação: sites de busca, pesquisa, correio eletrônico, software de apresentação: criação de slides, transferência de imagens, personalização de animação, transição de slides, modelos de estrutura, leiaute de slides.

Mecatrônica

Introdução a Automação Industrial, Computação Gráfica, Segurança do Trabalho, Gestão Ambiental, Circuitos Elétricos e Eletrônicos, Simulação de Circuitos e Projeto de Placas, Tecnologia dos Materiais,

Processos de Fabricação, Elementos de Máquinas, Sistemas Digitais, Projeto de Mecanismos, Modelagem Geométrica de Componentes e Montagens, Eletricidade e Eletrônica Industrial, Sistemas Hidráulicos e Pneumáticos, Sistemas de Medição, Comando Numérico Computadorizado, CAD/CAM, Robótica, Gerenciamento de Processos e Engenharia da Qualidade, Metodologia de Projetos, Técnicas de Automação, Controle de Processos, Manutenção de Sistemas Automatizados, Redes de Comunicação Industrial.

Meio ambiente

Fundamentos biológicos: diversidade e classificação dos seres vivos, os cinco reinos, metabolismo celular; Monitoramento ambiental: levantamento florísticos, fitossociológico e faunísticos, balneabilidade; Qualidade da água: legislação pertinente, parâmetros e variáveis microbiológicas, hidrobiológicas e ecotoxicológicas e práticas laboratoriais; Impactos ambientais: legislação pertinente, licenciamento ambiental, RAS, EAS, RIMA, EIA, AIA; Poluição atmosférica: efeito estufa, chuva ácida; Recuperação de áreas degradadas: planejamento de recuperação sob o aspecto biológico, PRAD.

Multimídia e Comunicação Visual

Ferramentas digitais. Criação, implantação, gerências de recursos de textos, imagens, sons e animação; desenvolvimento de mídias interativas, tecnologia e a produção de portais de informação; layouts para sites, produção de audiovisuais, filmagens, gravação, iluminação, fotografia, sonorização, edição final. Pesquisa e produção em comunicação assistiva com vistas à inclusão.

Multimídia e Design

Artes, comunicação e design, programação visual e materiais impressos em geral, criação e edição de infográficos, páginas e portais da Internet e animações em meio digital, desenvolve linguagens específicas para o uso de suportes digitais, elaboração de suportes digitais, elaboração de projetos gráficos com fatores estéticos, simbólicos e técnicos.

Música

Elementos de teoria musical; princípios básicos dos métodos de musicalização utilizados no Brasil a partir do século XX; técnicas de ensino individual e coletivo de violino e viola; terminologias e especificidades de partituras de orquestra e de coral; instrumentos de orquestra e suas afinações; obras e autores significativos de períodos históricos da música; conhecimentos de técnica vocal aplicada à prática coral e técnicas de ensaio de coral.

Organização e Desenvolvimento de Equipes na Área da Saúde

A Saúde na Constituição; Direitos básicos do consumidor; Responsabilidade Civil em Saúde. Operadoras de Saúde: Planos de Saúde; Regulação do setor privado de prestação de serviço de saúde; Agência Nacional de Saúde Suplementar; Vigilância Sanitária; Planejamento Estratégico Hospitalar; Políticas públicas de saúde; Programa Saúde da Família; Agentes comunitários de saúde e outros; Gestão de Pessoas: conceitos básicos, serviços terceirizados, legislação trabalhista, contratos de trabalho; planejamento e administração das unidades de saúde; gerenciamento dos serviços de saúde; Ética profissional: trabalhadores em serviço de saúde; Formação continuada; Comunicação e relações do profissional de saúde e o paciente; Comportamento humano e processo de trabalho; Práticas contemporâneas de desenvolvimento das equipes em serviço de saúde; Avaliação de resultados; O processo decisório em equipes: roteiro e avaliação das decisões via comprometimento mútuos. Constituição de times/equipes e o perfil de líderes e liderados para a busca de objetivos comuns; Estilos de liderança *vis a vis* com a situação, maturidade dos liderados, do líder e o nível de produtividade obtido. Líderes e liderados interagindo: o maior e mais importante fórum de aprendizado continuado; Configuração organizacional e organização do trabalho; Psicologia organizacional; diretrizes do SUS.

Parasitologia, Imunologia, Microbiologia, Tecnologia de Cultivo de Microorganismos

Relações parasito-hospedeiro; Conceitos epidemiológicos; Biologia dos parasitos de importância econômica; Principais vetores de transmissão; Técnicas de rotina aplicadas em laboratórios de parasitologia; Células, tecidos e órgãos do sistema imune; Técnica de esfregaço sanguíneo; Estudo de

antígenos e anticorpos; Sistema imune inato e adaptativo; Resposta imune primária e secundária e humoral e celular; Complexo de histocompatibilidade principal (MHC) e receptores de células T (TCR); Noções sobre hipersensibilidade, imunodeficiências, auto-imunidade, imunossenescência, estresse, soros e vacinas; Técnicas e análises imunológicas; Detecção de patógenos por análises de biologia molecular; Microscopia; Características e classificação de vírus, bactérias, fungos e algas; Microbiologia de alimentos e ambiental; Controle de microrganismos: agentes físicos e químicos; Segurança no laboratório de microbiologia; Instrumentos e equipamentos utilizados em microbiologia; Cinética de crescimento e reprodução microbiana; Preparação de materiais e meios de cultura; Cultura pura e cultura mista; Contagem, repique e diluição de microrganismos; Conceitos de controle: assepsia, esterilização, desinfecção e desinfestação; Análise de coliformes em águas (NMP).

Pedagogia

Educação e sociedade; Teorias pedagógicas; Psicologia, Filosofia, sociologia e história da educação; Prática e pesquisa pedagógica; Desenvolvimento humano e aprendizagem; Práticas curriculares; Educação especial e inclusão; Ética na educação; Legislação e políticas de organização educacional; Gestão educacional; Relação entre pesquisa em ensino de ciências e ensino de ciências na educação básica; As contribuições da Epistemologia, filosofia e história da ciência no ensino de ciências na educação básica e Profissional; Alfabetização científica; aprendizagem significativa; Organização escolar (currículo, avaliação, planejamento, Projeto Político Institucional); A Didática e suas relações com o ensino; O papel da formação de educadores para a educação básica e profissional; A pesquisa como princípio educativo; Paradigmas educacionais: pensamento moderno e contemporâneo; educação e cidadania: aspectos da educação brasileira e regional; A educação como processo social e suas relações com a cultura e a aprendizagem de papéis sociais; A função social da escola; As relações entre educação e sociedade: Abordagens histórica, política, social, filosófica, psicológica da educação de jovens e adultos; a relação educação e trabalho como fundamento para a educação de jovens e adultos; Ensino e aprendizagem de Ciências; as concepções de ensino de Ciências: Tradicional e Construtivista, observação e prática no ensino das disciplinas da área de Ciências (Física, Matemática, Química e biologia), linguagem das Ciências e aprendizagem dos conceitos científicos; unidade indissociável: Ciência e tecnologia.

Pesca

Histórico e evolução da pesca; tipos de embarcações, petrechos e seus procedimentos; características regionais brasileiras; cadeia produtiva; biologia pesqueira e marinha; tecnologia de pesca; oceanografia e meteorologia; a embarcação pesqueira e seus sistemas; navegação e sinalização náutica; administração pesqueira; legislação pesqueira e ambiental; marinharia e confecção dos equipamentos de pesca.

Português

Fonologia/Fonética: conceituação de fonema; fonemas do português; relação letra x fonema; Morfologia: morfema; flexão e derivação; classes de palavras; Sintaxe: concordância, regência e colocação; termos da oração; processos sintáticos de coordenação e subordinação; pontuação; Semântica: conotação e denotação; polissemia; homonímia, hiperonímia; Estilística: funções da linguagem; figuras de linguagem; ambiguidade; Redação técnica, oficial e comercial; Literatura brasileira: Estilos de época (século XVI ao século XX); autores e obras mais relevantes. Linguística textual: língua, sujeito e texto; princípios (padrões) de textualidade; Sociolinguística: variação linguística; língua padrão e preconceito linguístico; Parâmetros Curriculares Nacionais – Ensino Médio – Linguagens, Códigos e suas Tecnologias – Língua Portuguesa: linguagem e sócio-interacionismo; dialogismo; gêneros do discurso; competências e habilidades a serem desenvolvidas em Língua Portuguesa; Interpretação de textos

Português/Espanhol

Fonologia/Fonética: conceituação de fonema; fonemas do português; relação letra x fonema; Morfologia: morfema; flexão e derivação; classes de palavras; Sintaxe: concordância, regência e colocação; termos da oração; processos sintáticos de coordenação e subordinação; pontuação; Semântica: conotação e denotação; polissemia; homonímia, hiperonímia; Estilística: funções da linguagem; figuras de linguagem; ambiguidade; Redação técnica, oficial e comercial; Literatura brasileira: Estilos de época (século XVI ao século XX); autores e obras mais relevantes. Linguística textual: língua, sujeito e texto; princípios (padrões) de textualidade; Sociolinguística: variação linguística; língua padrão e preconceito linguístico; Parâmetros Curriculares Nacionais – Ensino Médio – Linguagens, Códigos e suas Tecnologias – Língua Portuguesa:

linguagem e sócio-interacionismo; dialogismo; gêneros do discurso; competências e habilidades a serem desenvolvidas em Língua Portuguesa; Interpretação de textos; Compreensão, interpretação e análise crítica de textos em língua espanhola; aspectos semânticos, sintáticos e morfológicos da língua espanhola; metodologias: o currículo do espanhol como língua estrangeira; o aspecto formativo do aprendizado da língua estrangeira; enfoques e métodos no ensino de idiomas; articulação entre o ensino do espanhol e as diversas áreas do conhecimento; dimensões comunicativas no ensino de línguas

Português/Inglês

Comunicação e expressão em português e inglês;) Fonologia/Fonética: conceituação de fonema; fonemas do português; relação letra x fonema; Morfologia: morfema; flexão e derivação; classes de palavras; Sintaxe: concordância, regência e colocação; termos da oração; processos sintáticos de coordenação e subordinação; pontuação; Semântica: conotação e denotação; polissemia; homonímia, hiperonímia; Estilística: funções da linguagem; figuras de linguagem; ambiguidade; Redação técnica, oficial e comercial; Literatura brasileira: Estilos de época (século XVI ao século XX); autores e obras mais relevantes. Linguística textual: língua, sujeito e texto; princípios (padrões) de textualidade; Sociolinguística: variação linguística; língua padrão e preconceito linguístico; Parâmetros Curriculares Nacionais – Ensino Médio – Linguagens, Códigos e suas Tecnologias – Língua Portuguesa: linguagem e sócio-interacionismo; dialogismo; gêneros do discurso; competências e habilidades a serem desenvolvidas em Língua Portuguesa; Interpretação de textos; gramática da língua inglesa; aplicações práticas da leitura no ensino do inglês como língua estrangeira; interpretação e análise crítica de textos em inglês; principais teorias de aquisição/aprendizagem de língua estrangeira; fundamentos teóricos e práticos da semântica da língua inglesa: aplicação a textos de tradução e implicações para a aprendizagem e ensino do inglês como língua estrangeira.

Processamento, Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Microrganismos de importância para os alimentos; Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano; Microbiologia de Alimentos: histórico da microbiologia de alimentos, fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos, principais fontes de contaminação, análises de alimentos; Deterioração dos alimentos; Intoxicação e infecções de origem alimentar; Composição centesimal dos alimentos; Controles de Qualidade na Indústria de Alimentos; Implantação das Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos; Sistema APPCC; Conservação de alimentos: principais métodos, adição de aditivos químicos, alterações causadas, fatores que afetam a eficiência do método de conservação; Higiene e Legislação da Indústria de Alimentos, Processamento de alimentos: manipulação, qualidade, embalagem e transporte; Novas tecnologias à indústria de alimentos; Operações Unitárias e instalações às indústrias de alimentos; Análise de alimentos; Embalagens utilizadas em alimentos; Toxicologia e aditivos utilizados em alimentos; Química e bioquímica de alimentos; Alimentos funcionais e nutracêuticos; Destino de resíduos em alimentos; Química Analítica e Bromatológica; Processamento de embutidos; Elaboração de defumados; Pós-colheita de frutas; Elaboração de doces e geleias; Processamento de polpas de frutas; Hortaliças em conserva; Elaboração das massas e obtenção de glúten; Processamento de trigo; Análise de recepção do leite; Processamento de queijos; Análise e avaliação das características, propriedades e condições da carne, bovina, suína, ovina, caprina e pescado de água doce como matéria-prima.

Produção e Projetos Mecânicos

Desenho técnico mecânico; desenho auxiliado por computador CAD; Metrologia; Resistência dos materiais; Vibrações; Materiais de construção mecânica; Ensaio mecânicos; Elementos de máquinas; Sistemas hidráulicos e pneumáticos; Gerenciamento de projetos, Metodologia de projetos; Projetos de conformação mecânica (ferramentas de corte e repuxo); Projetos de ferramentas de injeção de polímeros; Programação, planejamento e controle da produção; Cronoanálise e racionalização; Gestão da produção; sistemas e ferramentas da qualidade; Sistemas de Produção; Normas ISO 9000; Kanban; Just in time; Kaizen; Planejamento da manutenção; Segurança e higiene do trabalho; Empreendedorismo.

Produção em Gastronomia

Habilidades básicas na cozinha (nomenclatura, termos técnicos, cortes, aproveitamento, manipulação e preparo de legumes, frutas e hortaliças; aves; carnes; pescados e crustáceos); Fundos e molhos; Estrutura física e funcional da cozinha; Processos administrativos do setor da cozinha; Higiene e segurança na manipulação dos alimentos; Princípios de física e química na cozinha; Princípios de

nutrição na cozinha; Engenharia de cardápios; Fundamentos e Técnicas de produção: cozinha internacional, cozinha contemporânea, cozinha regional brasileira, cozinha para eventos, cozinha para pessoas com restrições alimentares, garde manger, temperos, ervas e especiarias; Técnicas básicas para a elaboração de sobremesas; História da gastronomia.

Produção Vegetal Agroecológica

Conceitos de agricultura biodinâmica, agricultura orgânica, agricultura natural, permacultura e agroecologia. Manejo e exploração de culturas. Certificação dos sistemas orgânicos, ecológicos, solidários e agroecológicos. Mercado de produtos orgânicos. Panorama da agricultura orgânica em Santa Catarina. Melhoramento genético vegetal. Produção de sementes e mudas. Sistemas de produção e impacto ambiental. Introdução de espécies exóticas. Processos produtivos agroecológicos. Formas de manejo relacionadas à agricultura orgânica; Fruticultura: importâncias econômica e nutricional, propagação das frutíferas, influências do clima e solo, formação do pomar, preparo do solo, nutrição e adubação, técnicas de cultivo e tratamentos culturais, manejo de pragas e doenças, colheita, embalagem e comercialização. Jardinagem - Floricultura e plantas ornamentais: propagação de plantas floríferas e plantas ornamentais, instalação de viveiros ou casas de vegetação para produção de mudas, manejo do viveiro, manejo de pragas e doenças nos viveiros. Culturas anuais: importâncias econômica e nutricional, influências do clima e solo, preparo do solo, plantio, nutrição e adubação, técnicas de cultivo e tratamentos culturais, manejo de pragas e doenças, colheita e comercialização. Olericultura: importância econômica das olerícolas e nutricional, influências do clima e solo, variedades e propagação. Formação da horta, preparo do solo, nutrição e adubação, tratamentos culturais, manejo de pragas e doenças, colheita e comercialização. Culturas Perenes: importâncias econômica e nutricional. Tecnologias de processamento de produtos e derivados da produção vegetal. Manejo da biodiversidade (comunidades de plantas, insetos e microrganismos). Desenvolvimento Territorial Sustentável.

Projeto e Instalações de Refrigeração e Climatização

Sistemas de refrigeração e climatização (funcionamento, componentes, aplicações); Sistemas térmicos (compressores, bombas, ventiladores, trocadores de calor, dutos e tubulações); Ciências térmicas (termodinâmica, mecânica dos fluidos e transferência de calor); Diagrama pressão-entalpia (cálculo dos parâmetros, subresfriamento, superaquecimento); Psicrometria; Carga térmica; Fluidos termodinâmicos
Projeto de Instalações de Refrigeração e Climatização: Noções de desenho técnico; Noções de CAD; Desenhos e projetos de instalações de refrigeração e climatização; Desenho de sistemas elétricos; Conhecimento das normas técnicas em projetos e instalações de refrigeração e climatização; Fontes alternativas de energia e eficiência energética; Eletricidade Básica e quadro de comando;

Química

O mundo e suas transformações: aspectos qualitativos e quantitativos das reações químicas, leis ponderais (Lavoisier, Proust, Dalton, Richter), leis das reações gasosas de Gay Lussac, hipótese de Avogadro, mole, molécula, cálculos estequiométricos, natureza elétrica da matéria (os trabalhos de Faraday); ligações químicas: iônica, covalente, eletronegatividade, repulsão de pares eletrônicos, geometria molecular, teoria da ligação de valência e a sobreposição de orbitais, orbitais híbridos e moleculares; sólidos, líquidos e gases no universo da química: evolução do conceito de matéria, características e propriedades, líquidos e sólidos ideais, difração de raios-X, retículo cristalino e empacotamento denso, ligações químicas nos sólidos e líquido; matéria e mudança de estado: sólidos, líquidos e gases reais, mudança de estado, diagrama de fase; soluções: misturas, tipos de solução, concentração e solubilidade, propriedades coligativas, eletrólitos, íons em solução aquosa; o modelo atômico: evolução dos conceitos de átomo, propriedades dos átomos (eletronegatividade, afinidade eletrônica e suas dimensões); funções químicas e aplicações: ácidos, bases, sais, óxidos, reações em solução aquosa de ácido-base, precipitação e complexação, equilíbrio das soluções aquosas de ácido base, dissociação, hidrólise, indicadores ácido-base de titulação, tampões, estequiometria de soluções; a tabela periódica: histórico da tabela e sua construção, o problema da classificação (metais, não-metais e semi-metais), gases nobres e química do carbono; cinética e equilíbrio químico: velocidades e mecanismos de reação, equação de velocidade, teoria de colisões, complexo ativado, catálise; termodinâmica química: primeiro princípio, entalpia e capacidade calorífica, termoquímica, segundo princípio, variações de entropia e de energia livre; termodinâmica e equilíbrio; eletroquímica: células galvânicas, células eletrolíticas, potenciais-padrão de eletrodo, energia livre, tensão de célula e equilíbrio, medida eletroquímica de pH, pilhas comerciais; química orgânica: princípios básicos da nomenclatura orgânica, funções orgânicas, reações e mecanismos de reação, história da química, ensino

da química: concepções e método. O Método Científico, A Atividade Experimental, Metodologia de Projetos. Elaboração e apresentação de Projeto de Pesquisa, Conhecimentos em Problemas Ambientais Atuais.

Sanitária e Ambiental

Princípios, conceitos, objetivos da Educação Ambiental; Gestão Ambiental; Legislação Ambiental Brasileira; Mananciais de água; Sistemas de captação, adução, tratamento e distribuição de água; Sistemas de coleta, afastamento, tratamento e disposição final de esgotos sanitários; Projetos e obras de sistemas de saneamento. Processos de tratamento de água e esgotos; Instalações prediais de água fria, esgoto, água pluvial; Estudo e relatório de impacto ambiental; Técnicas de controle da qualidade de recursos hídricos e bacias hidrográficas; Interações sociais, ecológicas e econômicas no manejo e conservação dos recursos hídricos; Metodologia de projetos.

Segurança do Trabalho

A evolução da engenharia de segurança do trabalho; aspectos políticos, éticos, econômicos e sociais; a história do precionismo; a segurança do trabalho no contexto capital-trabalho; o papel e as responsabilidades do profissional de segurança do trabalho; acidentes e doenças profissionais: conceituação, classificação, causas, conseqüências, análise e legislação; riscos das principais atividades laborais. riscos ambientais: riscos físicos, riscos químicos, riscos biológicos, riscos ergonômicos e riscos de acidentes; normas regulamentadoras; proteção individual e coletiva; sinalização de segurança; proteção contra incêndios; resíduos industriais; PPP; LTCAT; PCMSO; PPRA; CIPA.

Serviços de Vinhos e Bebidas

História da gastronomia; Higiene e manipulação de alimentos e bebidas; Serviços de vinhos e outras bebidas; Cargos e funções do setor de serviços; Harmonização de bebidas e comidas; Métodos de elaboração de diferentes tipos de vinhos e outras bebidas; Planejamento de cartas de vinhos e bebidas; Tipologia de bares e restaurantes; Marketing para o setor de bebidas.

Sistemas Embarcados

Sistemas Embarcados, Sistemas Digitais, Sistemas de Tempo Real, Sistemas Distribuídos e Redes, Engenharia de Software, Software Embarcado (*firmware, middleware*), Sistemas Operacionais Embarcados, Computação Móvel e Redes sem Fio, Projeto Integrado de Hardware e Software, Projeto de Hardware Reconfigurável, Métodos e Ferramentas para Hardware Reconfigurável, Protocolos TCP/IP para Sistemas Embarcados.

Sociologia

Conceito e importância da Sociologia. Pensamento fundante da Sociologia: E. Durkheim; K. Marx e M. Weber. Conceitos e categorias básicas para a compreensão da vida social: Sociabilidade e socialização; Processos Sociais. Estratificação e mobilidade social. Temas especiais: Cultura e Ideologia; Identidade e diversidade cultural; Políticas sociais; Identidades sociais e movimentos populares; O processo histórico da construção das desigualdades sociais; Pensamento Sociológico Contemporâneo. Ciência, Tecnologia e Sociedade. Democracia, Cidadania e Inclusão Social. Estado, Mercado e Sociedade. Taylorismo, Fordismo e Toyotismo. Trabalho na Sociedade Contemporânea. Urbanização e conflitos sociais no Brasil; Meio Ambiente e Consumo; Globalização e Transnacionalismo; As mídias e o imaginário popular.

Tecnologia de Polímeros

Introdução a Polímeros; Estrutura de cadeias poliméricas. Configuração e Conformação de cadeias poliméricas. Tipos de polímeros. Massa molecular de polímeros. Comportamento térmico dos polímeros. Comportamento mecânico dos polímeros. Reologia. Processo de extrusão: Tipos e partes da extrusora. Linhas de extrusão: processo de extrusão de perfil. Processo de extrusão tubos e mangueiras. Processo de extrusão de filmes simples e de filmes duplos. Coextrusão de filmes. Extrusão de filmes planos biorientados. Extrusão de outros tipos de materiais: fibras, rafia. Processo de injeção: Etapas do ciclo de injeção. Configurações de injetoras. Principais componentes de máquinas-injetoras horizontais. Introdução à conformação no processo de transformação de termoplásticos por injeção. Moldes de Injeção. Processo de sopro: Tipos de processos de sopro. Processo de extrusão-sopro. Processo de injeção-estiramento-sopro.

Moldes de sopro (injeção –sopro e extrusão-sopro). Configurações das máquinas sopradora. Moldagem de termofixos: Moldagem por compressão. Moldagem por transferência. Moldagem por reação (RIM). Termoformagem: Tipos de processos de termoformagem. Etapas do ciclo de termoformagem. Máquinas. Rotomoldagem: processo de Rotomoldagem. etapas do ciclo de rotomoldagem. Máquinas rotomoldadoras. Normas: NBR 13536 e convenção coletiva – injeção. NBR 13996 e convenção coletiva – sopro. Etapas da produção de um artigo plástico. Etapas do desenvolvimento de um produto. Métodos de acabamento. Métodos de montagem. Preparação de material; Importância da caracterização de materiais. Propriedades que caracterizam os materiais. Interpretação de uma norma e elaboração de procedimentos para realização de ensaio. Práticas: Ensaio de tração. Ensaio de flexão. Ensaio de coeficiente de fricção. Prática em prensagem. Ensaio de índice de fluidez. Determinação de dureza Shore A e D. Ensaio de impacto Izod e Charpy. Introdução a qualidade. Técnicas para otimização de processos de transformação de termoplásticos: brainstorming, diagrama de causa-efeito, fluxograma. Técnicas para análise do controle de qualidade: coleta de dados, estratificação, folha de verificação. Ferramentas gráficas para o controle de qualidade: gráfico de pareto, gráficos de linhas e colunas. Gráficos para análise estatística de um conjunto de dados: diagrama de dispersão, histograma. Princípios, objetivos e aplicações de métodos e técnicas para manutenção e otimização da produção: Set-up, MPT. Masp: fundamentos, objetivos, metodologia. Inspeção: completa e por amostragem. Processos de usinagem, pintura, flexografia, laminação, clichéria, tratamentos superficiais.

Tecnologia, Materiais e Estabilidade das Construções

Tecnologia da Construção Civil, Materiais da Construção Civil, Estabilidade das Construções, Desenho e Projetos de Arquitetura, Desenho e Projetos Complementares da Construção Civil, Planejamento e Orçamentos da Construção Civil, Gestão da Qualidade na Construção Civil, Ergonomia na Construção Civil, Patologias na Construção Civil, Segurança do Trabalho na Construção Civil, Resistência dos Materiais na Construção Civil, Estrutura e Desenho Estrutural, Mecânica dos Solos, Geotecnia, Topografia e Desenho por Computador(CAD).

Tecnologia Naval

Tipos e classificação das embarcações; Fundamentos do projeto de embarcações; Hidrostática; Hidrodinâmica; Estabilidade; Geometria das embarcações; Dinâmica das embarcações; Resistência ao deslocamento; Propulsão; Navegabilidade; Estrutura das embarcações; Processos de fabricação e materiais utilizados.

Telecomunicações

Sistema telefônico: Fundamentos do sistema telefônico; Transmissão digital SDH; Comutação digital; Comunicações móveis e sem fio: Fundamentos de telefonia móvel celular; Propagação de sinais em canais de comunicações móveis e sem fio; Técnicas de acesso múltiplo para comunicações sem fio; Modulação multiportadora; Convergência em redes de telecomunicações: Fundamentos da arquitetura IMS (IP Multimedia Subsystem) do sistema 3G; Protocolos SIP e RTP; Arquitetura TCP/IP para redes 3G; Sistema SS7 no contexto 3G; Comunicações digitais: Sinais digitais e espectros; Transmissão em banda base; Transmissão em banda passante; Limites fundamentais da Teoria da Informação. Processamento de sinais: Sinais e sistemas em tempo contínuo e discreto; Sinais no domínio do tempo e domínio da frequência; Modulação de sinais analógicos; Amostragem de sinais contínuos no tempo; Projeto de filtros digitais.

Tradução e Interpretação de Libras – Língua Portuguesa

O bilinguismo na perspectiva dos surdos. O bilinguismo na perspectiva dos professores bilingues. O bilinguismo na função de intérpretes de língua de sinais. O papel da cultura e da identidade dos usuários de libras. Abordagens metodológicas de ensino de segunda língua. O papel da cultura em uma educação bilíngüe. Aquisição da primeira língua. O tradutor e a relação com a visualidade lingüística. O intérprete educacional no contexto educacional e social. Paradigmas teóricos de tradução. A formação do intérprete de língua de sinais. Teorias de tradução. A participação de intérpretes em projetos sociais. As relações dos intérpretes com o desenvolvimento institucional. Código de ética dos intérpretes de língua de sinais. Atuação do intérprete nos diferentes níveis de ensino. A interpretação no âmbito da saúde e do direito. Variantes regionais em língua de sinais.

ANEXO III

EXTRATO DAS ATRIBUIÇÕES DOS CARGOS (Conforme o disposto no Artigo 13 da Lei 9.394 de 20 de dezembro de 1996)

CARGOS DE PROFESSOR: Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

Professor

Participar da elaboração da proposta pedagógica da instituição; elaborar e cumprir plano de trabalho, segundo a proposta pedagógica da instituição; zelar pela aprendizagem dos alunos; estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento; ministrar os dias letivos e horas-aula estabelecidos, além de participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional e colaborar com as atividades de articulação da escola com as famílias e a comunidade.

ANEXO IV

FICHA DE AVALIAÇÃO DA PROVA PRÁTICA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

Candidato: _____

Cargo/Área: _____

Data ____ / ____ / ____

Horário: ____ : ____

item	TÓPICOS A AVALIAR	Pontuação Máxima	Pontuação Obtida
1	ELABORAÇÃO DO PLANO DE AULA	15	
2	INTRODUÇÃO	10	
3	CONHECIMENTOS/SABERES	25	
4	METODOLOGIA	25	
5	RECURSOS DIDÁTICOS	15	
6	SÍNTESE	10	
	SUB TOTAL (soma dos pontos atribuídos pelo avaliador)		
	TOTAL (soma dos pontos atribuídos pelo avaliador, dividindo-se por 10)		
	Avaliador:	Assinatura:	

ANEXO V

LOCALIDADES DE REALIZAÇÃO DAS PROVAS OBJETIVA E PRÁTICA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

Cidade de Lotação	Localidade de realização das provas (*)
<ul style="list-style-type: none">▪ Araranguá▪ Criciúma	Araranguá
<ul style="list-style-type: none">▪ Chapecó▪ São Miguel do Oeste▪ Xanxerê	Chapecó
<ul style="list-style-type: none">▪ Florianópolis▪ Itajaí▪ Palhoça▪ São José	Grande Florianópolis(**) (Florianópolis ou São José)
<ul style="list-style-type: none">▪ Canoinhas▪ Gaspar▪ Jaraguá do Sul	Jaraguá do Sul
<ul style="list-style-type: none">▪ Joinville	Joinville
<ul style="list-style-type: none">▪ Caçador▪ Lages▪ Urupema	Lages

* O endereço do local de realização das provas será divulgado na data provável de 14 de abril de 2010.

** Os candidatos que optarem por cargos cujas cidades de lotação sejam Florianópolis, Itajaí, Palhoça ou São José poderão, a critério do IF-SC, realizar as provas objetiva e prática de desempenho didático tanto na cidade de Florianópolis, quanto na cidade de São José. O endereço do local de realização das provas será divulgado na data provável de 14 de abril de 2010.

ANEXO VI

FOLHA DE ROSTO PARA ENTREGA DE TÍTULOS

1 – DADOS PESSOAIS

Nome	
Número da inscrição	
Cargo pretendido	

2 – FORMAÇÃO ACADÊMICA

a) GRADUAÇÃO

Instituição	
Curso	
Ano de conclusão	

b) ESPECIALIZAÇÃO

Instituição	
Curso	
Área de estudo	
Ano de conclusão	

c) MESTRADO

Instituição	
Curso	
Área de pesquisa	
Ano de conclusão	

d) DOUTORADO

Instituição	
Curso	
Área de pesquisa	
Ano de conclusão	

3 – EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Instituição	
Data de início	
Data de término	
Cargo	
Principais atividades desenvolvidas	

ATENÇÃO: a mesma atividade profissional exercida em diferentes instituições, em período concomitante, será pontuada apenas uma vez.

4 – EXPERIÊNCIA EM ENSINO

Instituição	
Data de início	
Data de término	
Disciplina/Unidade curricular	

ATENÇÃO: a mesma atividade de ensino exercida em diferentes instituições, em período concomitante, será pontuada apenas uma vez.