



EDITAL Nº 2 - CONCURSO PÚBLICO DE 16 DE MARÇO DE 2015

A Universidade Federal do Rio Grande - FURG torna público o presente edital de concurso público, para provimento de cargos da Carreira de Servidor Técnico Administrativo em Educação, a ser realizado de acordo com o artigo 37, inciso II da Constituição Federal; Lei nº 8.112, de 11/12/1990; Lei nº 11.091, de 12/01/2005; Decreto nº 6.944, de 21/08/2009; bem como as disposições do Estatuto e do Regimento Geral desta Universidade e demais regulamentações complementares.

1. DOS CARGOS, VAGAS, LOCALIDADE DE EXERCÍCIO, REQUISITOS PARA INGRESSO, REMUNERAÇÃO, JORNADA DE TRABALHO E DESCRIÇÃO DO CARGO

1.1. Cargos

CARGO / NÍVEL CLASSIFICAÇÃO	Nº VAGAS	LOCALIDADE DE EXERCÍCIO	REQUISITOS PARA INGRESSO
ADMINISTRADOR (E)	1	São Lourenço do Sul/RS	Curso Superior em Administração
ARQUIVISTA (E)	1	Rio Grande/RS	Curso Superior em Arquivologia
NUTRICIONISTA (E)	1	Rio Grande/RS	Curso Superior em Nutrição
TÉCNICO DE LABORATÓRIO / BIOTECNOLOGIA (D)	1	Rio Grande/RS	Ensino Médio Profissionalizante ou Ensino Médio completo e curso Técnico na área do concurso
TÉCNICO DE LABORATÓRIO / BOTÂNICA (D)	1	Rio Grande/RS	Ensino Médio Profissionalizante ou Ensino Médio completo e curso Técnico na área do concurso
TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO (D)	1	Rio Grande/RS	Ensino Médio Profissionalizante ou Ensino Médio completo e curso Técnico na área do concurso
TÉCNICO EM RESTAURAÇÃO (D)	1	Rio Grande/RS	Ensino Médio Profissionalizante ou Ensino Médio completo e curso Técnico na área do concurso

1.2. Remuneração inicial: R\$ 2.071,59 para os cargos de nível D e R\$ 3.491,95 para os cargos de nível E. O servidor fará jus aos percentuais de incentivo à qualificação e à capacitação, na forma da Lei nº 11.091 de 12/01/2005 e anexo XV da Lei nº 12.772, de 28/12/2012.

1.3. Jornada de trabalho: 40 horas semanais.

1.4. Descrição sumária do cargo:

ADMINISTRADOR - Planejar, organizar, controlar e assessorar as organizações nas áreas de recursos humanos, patrimônio, materiais, informações, financeira, tecnológica, entre outras; implementar programas e projetos; elaborar planejamento organizacional; promover estudos de racionalização e controlar o desempenho organizacional. Prestar consultoria administrativa a organizações e pessoas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

ARQUIVISTA - Organizar documentação de arquivos institucionais e pessoais, criar projetos de museus e exposições, organizar acervos; dar acesso à informação, conservar acervos; preparar ações educativas e culturais, planejar e realizar atividades técnico-administrativas, orientar implantação de atividades técnicas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

NUTRICIONISTA - Prestar assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); organizar, administrar e avaliar unidades de alimentação e nutrição; efetuar controle higiênico-sanitário; participar de programas de educação nutricional; ministrar cursos. Atuar em conformidade ao Manual de Boas Práticas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

TÉCNICO DE LABORATÓRIO / BIOTECNOLOGIA - TÉCNICO DE LABORATÓRIO / BOTÂNICA - Executar trabalhos técnico de laboratório relacionados com a área de atuação, realizando ou orientando coleta, análise e registros de material e substâncias através de métodos específicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO - Desenvolver sistemas e aplicações, determinando interface gráfica, critérios ergonômicos de navegação, montagem da estrutura de banco de dados e codificação de programas; projetos, implantar e realizar manutenção de sistema a aplicações; selecionar recursos de trabalho, tais como metodologias de desenvolvimento de sistema, linguagem de programação e ferramentas de desenvolvimento. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

TÉCNICO EM RESTAURAÇÃO - Restaurar peças danificadas, recompondo as falhas existentes para restituir-se

características originais, sob supervisão. Efetuar trabalhos auxiliares de restauração. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1. A inscrição do candidato implicará o conhecimento e a tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

2.2. Os dados cadastrais informados no ato da inscrição e o pagamento do valor da inscrição são de responsabilidade exclusiva do candidato, que arcará com as consequências de eventuais erros e/ou falhas do não preenchimento ou preenchimento incorreto de qualquer campo necessário à inscrição.

2.3. O documento de identidade indicado no momento da inscrição deverá atender ao estabelecido no item 3.3.

2.4. As inscrições serão realizadas das 09h do dia **01/04/2015** até às 23h59min do dia **15/04/2015**, considerado o horário de Brasília-DF, exclusivamente pela Internet, no sítio eletrônico www.progep.furg.br, devendo o candidato seguir as orientações citadas nesse edital e no aplicativo para a realização da inscrição.

2.5. A FURG não se responsabilizará por solicitação de inscrição não recebida por motivo de ordem técnica de computadores, falhas de comunicação, congestionamento nas linhas de comunicação ou outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados.

2.6. O valor da taxa de inscrição é de R\$ 70,00 (setenta reais) para os cargos de nível D e R\$ 110,00 para os cargos de nível E.

2.7. O pagamento da taxa de inscrição deverá ser feito até o dia **16/04/2015**, pagável em toda a rede bancária.

2.8. O valor da taxa não será devolvido, exceto no caso de cancelamento do concurso por interesse da FURG.

2.9. O simples agendamento de pagamento da taxa de inscrição junto ao banco não configura a efetivação da inscrição e não será processado qualquer registro de pagamento em data posterior à indicada no documento para o pagamento da taxa de inscrição.

2.10. A inscrição somente será confirmada após a identificação eletrônica do pagamento da taxa ou a homologação da isenção da taxa de inscrição e uma vez confirmado o pagamento da taxa de inscrição ou homologação da isenção da taxa de inscrição, o candidato não poderá trocar o cargo para o qual se inscreveu.

2.11. Isenção da taxa de inscrição

2.11.1. Poderá ser solicitada a isenção do pagamento da taxa de inscrição, por candidato que estiver inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), conforme Decreto nº 6.593.

2.11.2. A isenção deverá ser solicitada pelo candidato mediante preenchimento, na ficha de inscrição, dos campos referentes à isenção da taxa, das 09h do dia **01/04/2015** até às 23h59min do dia **02/04/2015**, considerado o horário de Brasília-DF.

2.11.3. A FURG consultará o órgão gestor do CadÚnico, responsável pela verificação da situação cadastral dos inscritos nos Programas Sociais do Governo Federal, para confirmar a veracidade das informações prestadas pelo candidato.

2.11.4. A declaração falsa sujeitará o candidato às sanções previstas em Lei, aplicando-se, ainda, o disposto no § único, do art. 10, do Decreto nº 83.936, de 06/09/1979.

2.11.5. A listagem das inscrições de isentos deferidas e/ou indeferidas será divulgada no sítio eletrônico www.progep.furg.br até o dia **07/04/2015**.

2.11.6. Caberá ao candidato realizar consulta no sítio eletrônico www.progep.furg.br para verificar a sua situação com relação à isenção do pagamento da taxa de inscrição.

2.11.7. O candidato que não tiver seu pedido de isenção deferido, para ter sua inscrição homologada, deverá efetuar o pagamento da taxa devida, dentro do prazo estipulado no item 2.7.

2.12. Procedimentos para a solicitação de atendimento especial

2.12.1. O candidato que necessitar de algum tipo de atendimento ou condição especial para a realização da prova teórica deverá requerer, durante o período de inscrições, pelo formulário específico para tal, disponível em www.progep.furg.br, que deverá ser entregue, pessoalmente ou por terceiro, acompanhado de laudo médico (original ou cópia autenticada em cartório), emitido no máximo há sessenta dias anteriores a data deste edital, que ateste a necessidade do atendimento especial e cópia simples do documento de identidade do candidato, das 9h às 11h30min e das 14h às 17h (exceto sábado, domingo e feriado), na PROGEP - Campus Carreiros, Av. Itália, Km 8, ou enviados por meio de SEDEX, postados no mesmo período, para: FURG – PROGEP/DIDESP, Concurso Público para (citar o cargo), Av. Itália, Km 8, CEP 96203-000 – Rio Grande – RS, a fim de serem viabilizadas as possíveis condições especiais.

2.12.2. O laudo médico original ou cópia autenticada em cartório e a cópia simples do documento de identidade do candidato não serão devolvidos.

2.12.3. A solicitação de condições especiais para a realização da prova será atendida obedecendo a critérios de viabilidade e razoabilidade.

2.12.4. O não atendimento ao subitem 2.12.1, dispensa a FURG do provimento de condições especiais.

2.12.5. A listagem dos requerimentos deferidos e/ou indeferidos será divulgada no sítio eletrônico www.progep.furg.br, na ocasião da divulgação da homologação das inscrições.

2.13. Homologação das inscrições

2.13.1. A Pró-Reitoria de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas (PROGEP) divulgará, a partir de **24/04/2015**, no sítio eletrônico www.progep.furg.br, a lista de inscrições homologadas.

2.13.2. O candidato que não tiver sua inscrição homologada não poderá realizar a prova.

3. DAS PROVAS

- 3.1. A prova teórica será aplicada na cidade de Rio Grande/RS, prevista para ser realizada em **17/05/2015**, sendo que a confirmação de data, horário e local será divulgada a partir de **05/05/2015**. As informações sobre a data, horário e local para a prova prática e/ou entrega do currículo documentado serão divulgadas quando da publicação do resultado da prova teórica.
- 3.2. Modalidade, peso, número de questões, classificação, ponto de corte, conteúdo programático, bibliografia e critérios para a análise de títulos constam no ANEXO a este Edital.
- 3.3. Somente será admitido na sala de prova, o candidato que estiver com sua inscrição homologada e portando documento original oficial de identificação, preferencialmente o mesmo indicado na ficha de inscrição. Serão considerados documentos de identidade: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública - Institutos de Identificação; Corpos de Bombeiros Militares; cédula de identidade para estrangeiros emitida pelo Departamento de Polícia Federal; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos, etc); passaporte brasileiro (dentro do prazo de validade); certificado de reservista; carteiras funcionais do Ministério Público e da Magistratura; carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteira de trabalho; carteira nacional de habilitação (somente o modelo expedido na forma da Lei nº 9503/97, dentro do prazo de validade). Não serão aceitas cópias, ainda que autenticadas.
- 3.4. O documento original oficial de identificação deverá estar em perfeitas condições, de forma a permitir, com clareza, a identificação do candidato.
- 3.5. Em caso de extravio do documento original oficial de identificação, para prestar a prova, o candidato deverá apresentar o registro de ocorrência em órgão policial, com emissão máxima de sessenta dias da data de aplicação da prova, devendo preencher declaração e realizar a identificação de impressão digital junto à Comissão Central do Concurso Público.
- 3.6. O candidato deverá comparecer ao local da prova teórica, munido de caneta esferográfica com tinta preta ou azul escuro.
- 3.7. Não será permitido, em qualquer hipótese, o ingresso de candidato ao local da prova após o fechamento dos portões.
- 3.8. Em hipótese alguma, os candidatos poderão prestar prova fora da data, do horário e do local pré-determinado.
- 3.9. É vedado o ingresso de candidatos em local de prova portando arma de qualquer natureza.
- 3.10. Não será permitido o ingresso ou a permanência de pessoas estranhas ao concurso público nos prédios e salas de aplicação da prova.
- 3.11. Depois de identificados e instalados em sala de prova, os candidatos não poderão fazer uso de livros, manuais, impressos, anotações, máquinas calculadoras, agendas eletrônicas ou similares, telefone celular de qualquer tipo, BIP, MP3 *player* ou similar, gravador ou qualquer outro receptor de dados ou mensagens, protetor auricular, óculos com lentes escuras.
- 3.12. O candidato que necessitar usar prótese auditiva e não puder retirá-la durante a realização da prova, deverá fazer a solicitação de atendimento especial, conforme item 2.12.
- 3.13. No dia de realização da prova teórica, não serão fornecidas, por qualquer membro da equipe de aplicação destas, informações referentes ao seu conteúdo ou aos critérios de avaliação e de classificação.
- 3.14. A prova teórica terá duração de até duas horas.
- 3.15. O horário de início da prova será definido dentro de cada sala de aplicação, observado o horário para o fechamento dos portões; o tempo utilizado para a leitura pelos fiscais de sala das instruções aos candidatos e do tempo de duração total estabelecido no item anterior.
- 3.16. Durante a realização das provas não será permitido qualquer tipo de comunicação entre os candidatos.
- 3.17. Os candidatos poderão ausentar-se do recinto da prova teórica, somente depois de decorrida uma hora do início das mesmas.
- 3.18. Após o início das provas, os candidatos não poderão fazer uso de quaisquer dispositivos eletrônicos relacionados no item 3.11, dentro do prédio de aplicação das provas.
- 3.19. Ao terminarem a prova, os candidatos entregarão, obrigatoriamente, ao fiscal de sala, seu cartão resposta devidamente assinado, podendo levar consigo o caderno de questões.
- 3.20. Ao final da prova deverão permanecer no mínimo dois candidatos na sala de prova. Assim, o penúltimo candidato deverá aguardar o último finalizar a prova para poder se retirar da sala.
- 3.21. A correção da prova será realizada por processamento eletrônico, portanto, serão consideradas somente as respostas registradas adequadamente no cartão resposta.
- 3.22. Somente serão permitidos assinalamentos, no cartão resposta, feitos com caneta esferográfica com tinta preta ou azul escuro e não haverá substituição do cartão resposta, por qualquer erro cometido pelo candidato.
- 3.23. Não será computada como correta, pelo processo de leitura ótica, a questão com mais de uma opção assinalada, sem opção assinalada, com rasura ou assinalada a lápis.
- 3.24. O candidato não deverá danificar de qualquer forma o seu cartão resposta, sob pena de arcar com os prejuízos advindos da impossibilidade de realização do processamento da leitura ótica.
- 3.25. O gabarito da prova teórica será divulgado no sítio eletrônico www.progep.furg.br, em até 48 horas após sua aplicação.
- 3.26. O resultado da prova teórica, será divulgado no sítio eletrônico www.progep.furg.br, onde constará a lista nominal dos candidatos aprovados para cada cargo, até o limite do quantitativo estabelecido no ANEXO deste Edital. .

3.27. Os demais resultados serão divulgados no sítio eletrônico www.progep.furg.br.

3.28. No caso de igualdade no resultado final entre candidatos, os critérios de desempate serão, pela ordem: tiver idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos até o último dia de inscrição neste concurso, conforme artigo 27, parágrafo único, do Estatuto do Idoso; maior nota na prova teórica; maior nota na prova prática, quando houver; maior nota na prova de títulos, quando houver e candidato com a maior idade.

4. DOS RECURSOS

4.1. O candidato poderá interpor recurso, dispondo de até 02 (dois) dias úteis contados do primeiro dia útil subsequente ao da divulgação do pedido de isenção do pagamento da taxa de inscrição; da homologação das inscrições; da divulgação sobre o atendimento especial; do gabarito da prova teórica e do resultado de cada fase do concurso, formalizando processo em formulário específico, na Divisão de Protocolo - Campus Carreiros, Av. Itália, Km 8, Rio Grande/RS, telefone 3233-6696, em horário de expediente. O formulário para recurso estará disponível em link específico junto a este edital, no sítio eletrônico www.progep.furg.br.

4.2. O pedido deverá ser assinado e fundamentado, com as razões da divergência.

4.3. Para o recurso contra as questões de provas, o candidato deverá utilizar um formulário para cada questão, indicando com precisão a questão a ser revisada, fundamentando com lógica e consistência seus argumentos instruídos com material bibliográfico.

4.4. Recursos inconsistentes serão indeferidos.

4.5. Não será aceito recurso extemporâneo, por via postal ou fax ou correio eletrônico.

4.6. O recurso interposto por procurador somente será recebido se acompanhado de procuração específica para este fim, por instrumento público ou particular, acompanhada de fotocópia simples do documento de identidade do outorgante e do outorgado, sem a necessidade de reconhecimento de firma na procuração.

4.7. A resposta ao recurso do pedido de isenção do pagamento da taxa de inscrição será divulgado sítio eletrônico www.progep.furg.br até **14/04/2015**. Para os demais recursos, o candidato será informado do seu resultado, **exclusivamente** na Divisão de Protocolo - Campus Carreiros, Av. Itália, Km 8, Rio Grande/RS, telefone 3233-6696, a partir do quarto dia útil contados do prazo final de interposição do recurso.

4.8. Se do julgamento do(s) recurso(s) resultar anulação de questão(ões), a pontuação correspondente à(s) questão(ões) será(ão) atribuída(s) a todos os candidatos.

4.9. Se, por força de decisão favorável às impugnações, houver modificação do resultado divulgado antes dos recursos, as provas serão corrigidas de acordo com o gabarito divulgado após a análise de recursos, não se admitindo recurso dessa modificação decorrente das impugnações.

4.10. Não será aceito pedido de revisão de recurso.

5. DA CLASSIFICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO RESULTADO

5.1. A classificação final dos candidatos obedecerá a ordem decrescente da nota final e o quantitativo estabelecido no ANEXO deste Edital.

5.2. O resultado final do concurso será homologado por Edital publicado no Diário Oficial da União onde constará a classificação e a nota final dos candidatos classificados.

6. DISPOSIÇÕES GERAIS

6.1. A composição da Banca Examinadora será divulgada, no sítio eletrônico www.progep.furg.br, podendo o candidato impugnar qualquer um de seus membros, fundamentadamente, até o final do prazo das inscrições, formalizando processo na Divisão de Protocolo - Campus Carreiros, Av. Itália, Km 8, Rio Grande/RS, telefone 3233-6696, em horário de expediente.

6.2. Será excluído do concurso, o candidato que:

- a) fizer, em qualquer documento, declaração falsa ou inexata;
- b) agir com incorreção ou descortesia para com qualquer pessoa da equipe encarregada da aplicação das provas, comissão central ou candidato participante do processo;
- c) for responsável por falsa identificação pessoal;
- d) utilizar ou tentar utilizar meios fraudulentos para obter aprovação própria ou de terceiros, em qualquer fase do concurso público;
- e) não entregar o material das provas ao término do tempo destinado para a sua realização;
- f) retirar-se do recinto de prova durante a realização das mesmas, sem a devida autorização;
- g) descumprir as instruções contidas no caderno de questões e cartão resposta;
- h) não atender às determinações regulamentares da PROGEP.

6.3. A aprovação no concurso público assegurará apenas a expectativa de direito à nomeação, ficando a concretização desse ato condicionada à observância das disposições legais pertinentes, da rigorosa ordem de classificação, do prazo de validade do concurso.

6.4. A nomeação dos candidatos aprovados dar-se-á no Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas (Lei 8.112/1990).

6.5. Ao assumir o cargo, será exigida disponibilidade de horário, compatível com as necessidades da FURG, sendo observadas as normas legais referentes à acumulação de cargos e empregos públicos.

6.6. Os documentos referentes aos requisitos para ingresso serão exigidos somente para investidura no cargo.

6.7. O candidato nomeado será submetido ao exame de saúde admissional que o avalie como apto para o cargo.

6.8. O candidato deverá manter atualizados os dados cadastrais informados na ficha de inscrição, enquanto o concurso público estiver em validade, sendo de sua responsabilidade os prejuízos decorrentes da não atualização destas informações.

6.9. A qualquer tempo, poder-se-ão anular a inscrição, as provas, a nomeação e a posse dos candidatos, desde que verificada a falsidade em qualquer declaração e/ou qualquer irregularidade nas provas ou em documentos apresentados.

6.10. O prazo de validade deste concurso público é de 02 (dois) anos, contados da data da primeira publicação do Edital de Homologação do Concurso Público no Diário Oficial da União, prorrogável por igual período no interesse da Administração da Universidade.

6.11. Não serão fornecidas informações e documentos pessoais de candidatos a terceiros, em atenção ao disposto no art. 31 da Lei nº 12.527/2011.

6.12. Havendo disponibilidade de vagas e não havendo candidatos a serem nomeados para o respectivo cargo, a FURG poderá valer-se, para nomeação, de cadastro de aprovados de quaisquer outras Instituições Federais de Ensino, cujos concursos estejam válidos.

6.13. Não serão fornecidos atestados, cópias de documentos, certificados ou certidões relativos ao desempenho de candidatos reprovados.

6.14. Incorporar-se-ão a este Edital, para todos os efeitos, quaisquer editais complementares deste concurso que vierem a ser publicados pela FURG, bem como as disposições e instruções contidas no endereço eletrônico www.progep.furg.br, na ficha de inscrição, no caderno de provas, no cartão resposta e demais expedientes pertinentes.

6.15. É da inteira responsabilidade do candidato acompanhar a publicação de todos os atos, editais e comunicados referentes a este Concurso Público no Diário Oficial da União ou no sítio eletrônico www.progep.furg.br.

6.16. A FURG poderá revogar, parcial ou totalmente, este concurso por conveniência administrativa e deverá anulá-lo, parcial ou totalmente, por vício, irregularidade insanável ou ilegalidade.

6.17. Os casos omissos serão analisados e resolvidos pela PROGEP.

ADM. RONALDO PICCIONI TEIXEIRA
Pró-Reitor de Gestão e Desenvolvimento de Pessoas, em exercício

ANEXO

PROVAS

ADMINISTRADOR – ARQUIVISTA – NUTRICIONISTA - TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO – TÉCNICO EM RESTAURAÇÃO

1ª fase - Prova Teórica: de caráter eliminatório, com peso 6 (seis), que constará de uma prova objetiva, composta de 25 (vinte e cinco) questões, de conhecimento específico. Cada uma das questões terá cinco alternativas, das quais apenas uma será correta, e valerá 0,4 (quatro décimos de ponto), totalizando 10 (dez) pontos. Somente será admitido, à fase seguinte (da 1ª para a 2ª), o candidato que tiver nota igual ou superior a 6 (seis) pontos e estando classificado até os 5 (cinco) primeiros candidatos aprovados para cada um dos cargos listados acima.

Os candidatos não classificados no número máximo acima indicado, ainda que tenham atingido nota mínima, estarão automaticamente desclassificados no concurso público. Nenhum dos candidatos empatados na última posição de classificação de aprovados será considerado reprovado.

2ª fase – Prova de Títulos: de caráter classificatório, com peso 4 (quatro). A análise será realizada conforme a tabela de pontuação de títulos, específica de cada cargo.

A nota final do candidato consistirá na média aritmética ponderada das notas apuradas nas provas, observado arredondamento até a segunda casa decimal.

TÉCNICO DE LABORATÓRIO / BIOTECNOLOGIA - TÉCNICO DE LABORATÓRIO / BOTÂNICA

1ª fase - Prova Teórica: eliminatória – prova teórica, com peso 3 (três), que constará de uma prova objetiva, composta de 25 (vinte e cinco) questões, de conhecimento específico. Cada uma das questões terá cinco alternativas, das quais apenas uma será correta, e valerá 0,4 (quatro décimos de ponto), totalizando 10 (dez) pontos. Somente será admitido, à fase seguinte (da 1ª para a 2ª), o candidato que tiver nota igual ou superior a 6 (seis) pontos e estando classificado até os 9 (nove) primeiros candidatos aprovados em cada cargo.

Os candidatos não classificados no número máximo de 9 (nove), ainda que tenham atingido nota mínima, estarão automaticamente reprovados no concurso público.

2ª fase – Prova Prática: eliminatória – prova prática, com peso 5 (cinco), que constará de teste das habilidades inerentes ao cargo. Somente será admitido, à fase seguinte (da 2ª para a 3ª), o candidato que tiver nota igual ou superior a 6 (seis) pontos e estiver classificado até os 5 (cinco) primeiros candidatos aprovados.

Os candidatos não classificados no número máximo de 5 (cinco), ainda que tenham atingido nota mínima, estarão automaticamente reprovados no concurso público.

Nenhum dos candidatos empatados na última posição de classificação de aprovados, em qualquer uma das fases, será considerado reprovado.

3ª fase - Prova de Títulos: classificatória – prova de títulos, com peso 2 (dois), a análise será realizada conforme a tabela de pontuação de títulos, específica para o cargo.

A nota final do candidato consistirá na média aritmética ponderada das notas apuradas nas provas, observado arredondamento até a segunda casa decimal.

PROGRAMAS E BIBLIOGRAFIAS

ADMINISTRADOR

PROGRAMA

Administração Pública: Gestão Financeira e Orçamentária; Gestão Fiscal Responsável; Gestão de Recursos Naturais e Ambientais; Oferta e Controle de Serviços. Administração de Materiais e Patrimônio: Administração de estoques; Armazenamento e Controle; Planejamento; Compras e Inventário. Administração Estratégica: formulação; implementação; e, controle da estratégia. Administração de Sistemas de Informação: tipologia; internet; e, banco de dados. Teorias da Administração: da abordagem clássica a abordagem contingencial. Administração de Recursos Humanos: processo de administração de pessoal; gestão por competências; capacitação e treinamento.

BIBLIOGRAFIA

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA:

NASCIMENTO, Edson Ronaldo. Gestão Pública. 2ª Ed. São Paulo. Saraiva, 2010.

PEREIRA, José Matias. Curso de Administração Pública: foco nas instituições e ações governamentais. São Paulo: Atlas, 2008.

SANTOS, Clézio S. dos. Introdução à Gestão Pública. São Paulo: Saraiva, 2006.

ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAIS E PATRIMÔNIO:

IN SEDAP 205/1988. Disponível em http://www.comprasnet.gov.br/legislacao/in/in205_88.htm Acesso em 07/03/2015

Leis 8666/1993 e alterações; e, 10520/2002.

MARTINS, Petrônio. G.; ALT, Paulo R. Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais. São Paulo: Saraiva, 2004.

POZO, Hamilton. Administração de Recursos Materiais e Patrimoniais: uma abordagem logística, 3ª Ed, São Paulo: atlas, 2004.

ADMINISTRAÇÃO DE SISTEMAS DE INFORMAÇÃO

LAUDON, Kenneth; LAUDON, Jane. Sistemas de Informação Gerenciais. 7. Ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

LUNARDI, Guilherme Lerch; SIMÕES, Renata; FRIO, Ricardo Saraiva. TI VERDE: UMA ANÁLISE DOS PRINCIPAIS BENEFÍCIOS E PRÁTICAS UTILIZADAS PELAS ORGANIZAÇÕES. Revista Eletrônica de Administração, v. 20, n. 1, p. 1-30. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/read/v20n1/a01v20n1.pdf>

TURBAN, Efraim et al. Tecnologia da Informação para Gestão: Transformando os Negócios na Economia Digital 6ed. Bookman, 2004.

ADMINISTRAÇÃO ESTRATÉGICA:

Estatuto da Universidade Federal do Rio Grande (FURG). Disponível em:

<http://www.conselhos.furg.br/converte.php?arquivo=estatuto/estatuto.html>

acesso em 06/03/2015

Plano Institucional da Universidade Federal do Rio Grande (FURG).

<http://www.conselhos.furg.br/converte.php?arquivo=delibera/consun/01611.htm> (anexo 1 e anexo 2)

acesso em 06/03/2015

FURG. Projeto Pedagógico Institucional (PPI) – 2011 – 2022, disponível em www.furg.br

FURG. Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) – 2011 – 2014, disponível em www.furg.br

WRIGHT, Peter; KROLL, Mark J.; PARNELL, John. Administração estratégica: conceitos. Atlas, 2007.

TEORIAS DA ADMINISTRAÇÃO

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. São Paulo: Campus /Elsevier, 2007.

MAXIMIANO, Antonio César A. Introdução à administração. São Paulo: Atlas, 2008.

ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS

CHIAVENATO, I. Recursos Humanos: o capital humano das organizações. Rio de Janeiro: Campus / Elsevier, 2009.

Política Nacional de Desenvolvimento de Pessoal. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Decreto/D5707.htm. Acesso em 09/03/2015.

Lei 8112/1990 e alterações. Disponível em www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8112cons.htm. Acesso em 09/03/2015.

Lei 11091/2005 e alterações. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/lei/l11091.htm. Acesso em 09/03/2015

Constituição Federal arts 37, 39, 40 e 41. Disponível em

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 09/03/2015

Emenda Constitucional 41/2003. Disponível em

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/Emendas/Emc/emc41.htm. Acesso em 09/03/2015

CRITÉRIOS PARA A ANÁLISE DE TÍTULOS

a) Graus acadêmicos até o máximo de 3,0 pontos.

Graduação a partir do segundo título na área do concurso – 0,15 ponto fora da área do concurso – 0,1 ponto	até 0,15 ponto
Cursos de Especialização na área do concurso - 0,55 ponto fora da área do concurso – 0,35 ponto	até 0,55 ponto
Curso de Mestrado na área do concurso – 0,75 ponto fora da área do concurso – 0,25 ponto	até 0,75 ponto
Curso de Doutorado na área do concurso - 1,55 ponto fora da área do concurso – 1,0 ponto	até 1,55 ponto

b) Experiência profissional na área do concurso, até o máximo de 4,0 pontos.

Experiência técnica - 0,5 ponto por semestre completo	até 2,0 pontos
Experiência administrativa em cargos ou funções de chefia - 0,25 ponto por semestre completo	até 1,5 ponto
Estágios não curriculares - 0,1 ponto por semestre completo	até 0,5 ponto

c) Atividades técnico-científicas na área do concurso, até o máximo de 3,0 pontos.

Participação como assistente em jornadas, seminários, congressos e similares, nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por participação	até 0,6 pontos
Apresentação de trabalhos em congressos, seminários, jornadas ou similares nos últimos cinco anos - 0,1 ponto para cada apresentação	até 0,6 pontos
Publicação de nível científico, exceto tese de mestrado e doutorado nos últimos cinco anos - 0,2 ponto para cada publicação	até 1,0 pontos
Premiação técnico-científica nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por premiação	até 0,3 pontos
Atividades de extensão nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por atividade	até 0,5 pontos

ARQUIVISTA

PROGRAMA

Fundamentos de Arquivologia: Princípios arquivísticos. Ciclo vital dos documentos: conceituação, evolução e relações com outras ciências. Teoria das Três Idades. Terminologia arquivística. Arquivos públicos e privados.

Gestão de Documentos: Estudo da gestão: conceitos, importância, evolução. Produção e Fluxo Documental.

Atividades de Protocolo. Classificação de documentos. Ordenação de documentos. Métodos de arquivamento.

Operações de Arquivamento. Equipamentos e mobiliário.

Avaliação de Documentos: Conceituação, importância, objetivos, políticas e finalidades da avaliação e seleção de documentos como metodologia arquivística. Critérios de Avaliação. Valores dos Documentos. Instrumentos de destinação, legislação e aplicabilidade.

Arranjo e Descrição: Noções fundamentais de arranjo. Teoria dos fundos. Princípios de proveniência e respeito aos fundos. Normalização do processo de descrição arquivística: Normas nacionais e Internacionais. Normatização da Descrição Arquivística: ISAD (G), ISAAR (CPF), ISDF, NOBRADE, aplicabilidades. Instrumentos de pesquisa. Difusão.

Legislação Arquivística: Legislação pública e normas arquivísticas brasileiras.

Diplomática: Origem, características e metodologia da Diplomática para especificação dos documentos diplomáticos. Elementos externos e internos dos documentos: estrutura e substância. Análise diplomática. Tradição documental: estudo das normas do documento e estágios de transmissão. Espécie e tipo documental enquanto aplicação arquivística da Diplomática.

Tecnologias da Informação: Sistemas de banco de dados: conceituação, tipos de banco de dados, tipos de usuários, modelagem de um banco de dados. Sistemas de Gerenciamento de Banco de Dados: conceituação, funções básicas, componente, tipos de SGBD's. e-ARQ. Reprografia, microfilmagem, digitalização aplicada aos arquivos. *Archivematica*, *ICA-AtoM*, Análise diplomática de documentos eletrônicos. Repositórios Arquivísticos Digitais Confiáveis.

Conservação e Preservação: Conceituação de conservação e preservação. História e estrutura do papel. Agentes de degradação: identificação e controle. Técnicas de conservação preventiva: higienização, condições ambientais de guarda e acondicionamento. Políticas de preservação e conservação de documentos de arquivo. A conservação de outros suportes de informação. Plano de emergências.

BIBLIOGRAFIA

- ARQUIVO NACIONAL (Brasil). Dicionário brasileiro de terminologia arquivística. Rio de Janeiro: O Arquivo, 2005. 232 p. (Publicações Técnicas, 51). Disponível em: <http://www.portalan.arquivonacional.gov.br/Media/Dicion%20Term%20Arquiv.pdf>. Acesso em: 04 mar. 2015.
- _____. Conselho Nacional de Arquivos. Classificação, temporalidade e destinação de documentos de arquivo; relativos às atividades-meio da administração pública. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2001. Disponível em: http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/media/publicacoes/cdigo_de_classificacao.pdf. Acesso em 09 mar. 2015.
- _____. e-ARQ Brasil: Modelo de Requisitos para Sistemas Informatizados de Gestão Arquivística de Documentos / Câmara Técnica de Documentos Eletrônicos. 1.1. versão. Rio de Janeiro : Arquivo Nacional, 2011. Disponível em: <http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm>. Acesso em: 08 mar. 2015.
- _____. Norma brasileira de descrição arquivística. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2006. Disponível em: <http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/Media/publicacoes/nobrade.pdf>. Acesso em: 09 mar. 2015.
- _____. Recomendações para a construção de arquivos. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2000. Disponível em: http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/Media/publicacoes/recomendaes_para_construo_de_arquivos.pdf. Acesso em: 08 mar. 2015.
- _____. Recomendações para a produção e o armazenamento de documentos de arquivo. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2005. Disponível em: http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/Media/publicacoes/recomendaes_para_a_produo.pdf. Acesso em: 07 mar. 2015
- _____. Recomendações para o resgate de acervos arquivísticos danificados por água. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2012. Disponível em: <http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm>. Acesso em 07 mar. 2015.
- _____. Recomendações para digitalização de documentos arquivísticos permanentes. 2010. Disponível em: <http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/media/publicacoes/recomenda/recomendaes_para_digitalizao.pdf>. Acesso em: 09 mar. 2015.
- _____. Coletânea da Legislação Arquivística Brasileira e Correlata. Disponível em: <http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/media/CONARQ_legarquivos_dezembro_2014_pdf.pdf>. Acesso em: 09 mar 2015.
- _____. Portaria Interministerial MJ/MP nº 2.320, de 30 de dezembro de 2014. Institui o Sistema Protocolo Integrado no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública Federal. Disponível em: <http://www.siga.arquivonacional.gov.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm>. Acessado em 07 mar. 2015.
- _____. Portaria Interministerial MJ/MP nº 2.321, de 30 de dezembro de 2014. Define os procedimentos relativos à utilização do Número Único de Protocolo - NUP no âmbito dos órgãos e entidades da Administração Pública Federal e dá outras providências. Disponível em: <http://www.siga.arquivonacional.gov.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm>. Acessado em 07 mar. 2015.
- ASSOCIAÇÃO DOS ARQUIVISTAS HOLANDESES. Manual de arranjo e descrição de arquivos. Tradução Manoel Adolpho Wanderley. 2 ed. Rio de Janeiro: Arquivo nacional, 1973. Disponível em: http://www.portalan.arquivonacional.gov.br/media/manual_dos_arquivistas.pdf. Acesso em: 03 mar. 2015.
- BARTALO, Linete; MORENO, Nádia Aparecida (Org.). Gestão em Arquivologia abordagens múltiplas. Londrina: EDUEL, 2008.
- BECK, Ingrid. Manual de preservação de documentos. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 1991.
- BELLOTTO, Heloísa Liberalli. Arquivo Estudos e Reflexões. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2014.
- _____. Arquivos permanentes: tratamento documental. Rio de Janeiro: FGV, 2006.
- _____. Diplomática e tipologia documental em arquivos. 2 ed. rev. e ampl. Brasília: Brinquet de Lemos, 2008.
- BERWANGER, Ana Regina; LEAL, João Eurípedes Franklin. Noções de Paleografia e de Diplomática. 4 ed. Santa Maria, RS. Universidade Federal de Santa Maria, 2012.
- CASTRO, Astréa de Moraes e; CASTRO, Andresa de Moraes e; GASPARIAN, Danuza de Moraes e. Arquivística – técnica, Arquivologia - ciência. Rio de Janeiro: Ao Livro Técnico, 1998.
- _____. Arquivos físicos e digitais. Brasília: Thesaurus, 2007
- CONSELHO INTERNACIONAL DE ARQUIVOS. ISAAR(CPF): Norma internacional de registro de autoridade arquivística para entidades coletivas, pessoas e famílias. 2 ed. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2004. Disponível em: http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/Media/publicacoes/isaar_cpf.pdf. Acesso em: 07 mar. 2015.
- _____. ISAD(G): Norma geral internacional de descrição arquivística. 2 ed. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2001. Disponível em: http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/Media/publicacoes/isad_g_2001.pdf. Acesso em: 07 mar. 2015.
- _____. ISDF: Norma internacional para descrição de funções. 1 ed. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2008. Disponível em: <http://www.conarq.arquivonacional.gov.br/media/ISDF.pdf>. Acesso em: 07 mar. 2015.
- CONWAY, Paul. Preservação no universo digital. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos: Arquivo Nacional, 2001. 32p. (n. 52: reformatação). Disponível em:

http://www.portalan.arquivonacional.gov.br/media/CPBA_52_Preserva%C3%A7%C3%A3o_Universo_Digital.pdf.

Acesso em: 07 mar. 2015.

DUARTE, Zeny (Org.). A conservação e a restauração de documentos na era pós-custodial. Salvador. Ed. EDUFBA, 2014.

DUCHEIN, Michel. O respeito aos fundos em arquivística: princípios teóricos e problemas práticos. Arquivo e Administração, Rio de Janeiro, v. 10-14, n.1, p. 14-33, abr. 1982/ago. 1986. Disponível em: http://www.aab.org.br/wp-content/uploads/2013/07/V10_14N11982_86-revista29.pdf. Acesso em: 07 mar. 2015.

FONSECA, Maria Odila. Arquivologia e ciência da informação. Rio de Janeiro: FGV, 2005.

FOX, Lisa L. Microfilmagem de preservação : uma visão geral das decisões administrativas : um guia para bibliotecários e arquivistas. 2. ed. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos: Arquivo Nacional, 2001. 54 p. (n. 48: reformatação). Disponível em:

<http://www.portalan.arquivonacional.gov.br/media/CPBA%2048%20Microf%20Lisa%20Fox.pdf>. Acesso em: 07 mar. 2015.

INTERPARES Project 2. Diretrizes do Produtor. Disponível em:

<http://www.interpares.org/ip2/display_file.cfm?doc=ip2_creator_guidelines_booklet--portuguese.pdf>. Acesso em: 08 mar. 2015.

JARDIM, José Maria. Sistemas e políticas públicas de arquivos no Brasil. Niterói: EDUFF, 1995.

LOPES, Luís Carlos. A Nova Arquivística na Modernização Administrativa. Brasília. Annabel Lee, 2013.

MATTAR, Eliana (org.). Acesso à informação e política de arquivos. 1ª ed. Rio de Janeiro: Arquivo Nacional, 2003.

MEDEIROS, Marcelo. Banco de dados para sistemas de informação. Florianópolis, Visual Books, 2006.

MONTE, Antônio Carlos; LOPES, Luis Felipe. A qualidade dos suportes no armazenamento de informações. Florianópolis, Ed. Visual Books, 2004.

OGDEN, Sherelyn. Administração de emergências. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos: Arquivo Nacional, 2001. 38 p. (n. 20-25: emergências). Disponível em: http://www.portalan.arquivonacional.gov.br/media/CPBA_20_a_25_Emerg%C3%AAncias.pdf.

Acesso em: 07 mar. 2015.

OGDEN, Sherelyn, et al. Emergências com pragas em arquivos e bibliotecas. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos: Arquivo Nacional, 2001. 50 p. (n. 26-29: emergências). Disponível em:

<http://www.portalan.arquivonacional.gov.br/media/CPBA%2026%20a%2029%20Emerg%20Pragas.pdf>. Acesso em: 07 mar. 2015.

OGDEN, Sherelyn, et al. Reformatação. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos: Arquivo Nacional, 2001. 46 p. (n. 44-47: reformatação). Disponível em: http://www.portalan.arquivonacional.gov.br/media/CPBA_44_a_47_Reformata%C3%A7%C3%A3o.pdf. Acesso em: 07 mar. 2015.

PAES, Marilena Leite. Arquivo: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2004.

PALETTA, Fátima Aparecida Colombo; YAMASHITA, Marina Mayumi. Manual de higienização de livros e documentos encadernados. São Paulo: Hucitec, 2002.

RICHTER, Eneida Izabel Schirmer. Et. Al. Introdução à Arquivologia. Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 1997.

RONDINELLI, Rosely Curi. Gerenciamento arquivístico de documentos eletrônicos: uma abordagem teórica da diplomática arquivística contemporânea. 4. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2005

ROUSSEAU, Jean-Yves e COUTURE, Carol. Os fundamentos da disciplina arquivística. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1998.

SANTOS, Vanderlei B. dos; INNARELLI, Humberto C.; SOUZA, Renato T. B. de Arquivística: temas contemporâneos: classificação, preservação digital, gestão do conhecimento. Distrito Federal: SENAC, 2007.

SHELLENBERG, Theodore Roosevelt. Arquivos modernos: princípios e técnicas. 6 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2006.

_____. Documentos públicos e privados: arranjo e descrição. 2 ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1980.

SILVA, Armando Malheiro da et al. Arquivologia: teoria e prática de uma ciência da informação. Porto: Afrontamento, 1998.

SILVA, Rubens ribeiro Gonçalves da. Manual de digitalização de acervos: textos, mapas e imagens fixas. Salvador: EDUFBA, 2005.

SOUZA NETO, João Marques de. O Microfilme. 2.ª ed. São Paulo: CENADEM, 1979.

SPINELLI, Júnior, Jayme. A conservação de acervos bibliográficos & documentais. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional, Dep. de Processos Técnicos, 1997. Disponível em: <<http://www.bn.br/portal/arquivos/pdf/manualjame.pdf>>. Acesso em: 03 mar. 2015.

STRINGHER, Ademar. Aspectos legais da documentação em meio micrográficos, magnéticos e ópticos. São Paulo: CENADEM, 1997.

TOGNOLI, Natália Bolfarini. A construção teórica da Diplomática: em busca da sistematização de seus marcos teóricos como subsídio aos estudos arquivísticos / Natália Bolfarini Tognoli. – 1. ed. – São Paulo : Cultura Acadêmica, 2014. Disponível em: <http://www.culturaacademica.com.br/img/arquivos/A-construcao-teorica-da-diplomatica-WEB.pdf>. Acesso em: 07 mar. 2015.

VENÂNCIO, Renato; NASCIMENTO, Adalson (Org.). Universidades & Arquivos: gestão, ensino e pesquisa. Belo Horizonte: ECI-UFMG, 2012

VIANNA, Aurélio, LISSOVWSKY, Maurício, SÁ, Paulo Sérgio Moraes de. A vontade de guardar: Lógica da acumulação em arquivos privados. Arquivo & Administração. Rio de Janeiro, v. 10-14, n. 2, p.62 -76, jul./dez. 1986. Disponível em: <http://www.brapci.ufpr.br/documento.php?dd0=0000003806&dd1=e1844>. Acesso em: 07 mar. 2015.

WATERS, Donald J. Do Microfilme à Imagem Digital: como executar um projeto para estudo dos meios, custos e benefícios de conversão para imagens digitais de grandes quantidades de documentos preservados em microfilme. 2 ed. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos: Arquivo Nacional, 2001. 43p. (n. 49: reformatação). Disponível em: <http://www.portaln.arquivonacional.gov.br/media/CPBA%2049%20Microfilme%20Imagem%20Dig.pdf>. Acesso em: 07 mar. 2015.

CRITÉRIOS PARA A ANÁLISE DE TÍTULOS

a) Graus acadêmicos até o máximo de 3,0 pontos.

Graduação a partir do segundo título na área do concurso – 0,15 ponto fora da área do concurso – 0,1 ponto	até 0,15 ponto
Cursos de Especialização na área do concurso - 0,55 ponto fora da área do concurso – 0,35 ponto	até 0,55 ponto
Curso de Mestrado na área do concurso – 0,75 ponto fora da área do concurso – 0,25 ponto	até 0,75 ponto
Curso de Doutorado na área do concurso - 1,55 ponto fora da área do concurso – 1,0 ponto	até 1,55 ponto

b) Experiência profissional na área do concurso, até no máximo 4,0 pontos.

Experiência técnica - 0,5 ponto por semestre completo	até 2,0 pontos
Experiência administrativa em cargos ou funções de chefia - 0,25 ponto por semestre completo	até 1,5 ponto
Estágios não curriculares - 0,1 ponto por semestre completo	até 0,5 ponto

c) Atividades técnico-científicas na área do concurso, até no máximo 3,0 pontos.

Participação como assistente em jornadas, seminários, congressos e similares, nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por participação	até 0,6 ponto
Apresentação de trabalhos em congressos, seminários, jornadas ou similares nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por cada apresentação	até 0,6 ponto
Publicação de nível científico, exceto trabalhos de conclusão de cursos de pós-graduação, nos últimos cinco anos - 0,2 ponto por publicação	até 1,0 ponto
Premiação técnico-científica nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por premiação	até 0,3 ponto
Atividades de extensão nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por atividade	até 0,5 ponto

NUTRICIONISTA

PROGRAMA

Administração de Serviços de Alimentação: Teorias da administração: clássica, relações humanas, estruturalista. Planejamento do serviço de alimentação: tipos de S. A., aspectos físicos, dimensionamento de pessoal, condições ergonômicas e de segurança do trabalho, recursos humanos, treinamento de pessoal, adequação de cardápios e clientela, elaboração e análise dos cardápios, cálculo de percaptas, planejamento e controle de estoques, análise de custos. Controle de qualidade em serviço de alimentação: Controle higiênico-sanitário em alimentos, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), elaboração de Manual de Boas Práticas em S. A. Gestão de pessoas em serviço de alimentação: relações trabalhistas, dimensionamento de pessoal, recrutamento e seleção de funcionários, treinamentos e liderança no trabalho, absenteísmo, administração do tempo, saúde dos trabalhadores. Técnica dietética e gastronomia: pesos e medidas de alimentos, processos básicos de pré-preparo, preparo, distribuição e conservação de alimentos, técnicas de gastronomia para pacientes em situações especiais. Lactário e banco de leite humano.

Nutrição Básica: Digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes. Biodisponibilidade de nutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais, DRIs. Guia alimentar da população brasileira. Alimentos funcionais. Nutrição nas diversas etapas da vida: Gestante e nutriz, criança e adolescente, adulto, idoso.

Avaliação Nutricional: Composição corporal. Indicadores antropométricos e bioquímicos. Métodos de avaliação nutricional. Avaliação Subjetiva Global. Epidemiologia nutricional.

Nutrição em condições clínicas especiais: Doenças do trato digestivo. Doenças renais. Doenças cardiovasculares. Doenças pulmonares. Doenças respiratórias. Diabetes. Obesidade. Transtornos alimentares.

Câncer. Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (SIDA). Cirurgia e Trauma. Interações entre drogas e nutrientes.

Terapia Nutricional Enteral e Parenteral.

BIBLIOGRAFIA

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. São Paulo: ABERC, 10ª ed., 2013.
- AGUIAR, Odaleia Barbosa de. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Ed Rubio, 2013.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. www.anvisa.gov.br
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.
- BOEKEL, Simone Van; Posse, Rosana(Org) Manual de fichas técnicas de preparações para Nutrição Clínica. Rio de Janeiro, Ed Rubio, 2013.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Brasília: Anvisa, 2008.
- BUSNELLO, FC. (Org.). Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007. 292p.
- CARUSO, LÚCIA. Manual de dietas hospitalares. São Paulo, Ed. Atheneu, 2004.
- COSTA, Anne Porto Dalla. Manual de Orientação Nutricional na Alergia Alimentar. Rio de Janeiro, Ed Rubio. 2014.
- CALIXTO-LIMA, Larissa; Reis Trindade, Nelzir. Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados a Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Ed Rubio, 2012.
- CUPPARI, L. (coord.) Guia de nutrição clínica no adulto. 2 ed. Barueri (SP): Manole, 2005- (Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar)
- FEFERBAUM, Rubens; Da Silva, Alves Ana Paula; Marco Denise. Nutrição enteral em Pediatria. São Caetano do Sul, SP: Yendis Editora, 2012.
- FIGUEIREDO, Alves Alison. Planejamento de Cardápios para Restaurantes. Belo Horizonte, Gestão de restaurantes, 2013
- GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS. Ministério da Saúde. Organização Pan-Americana de Saúde. Brasília, DF, 2002.
- GUIA DE TRANSTORNOS ALIMENTARES E OBESIDADE/ Coordenação Angélica de Medeiros Claudino, Maria Teresa Zanella - Barueri, SP: Manole, 2005.
- ISOSAKI, Mitsue; Nakasato, Miyoko. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
- ISOSAKI, Mitsue; Elisabeth Cardoso. Gastronomia Hospitalar Para Pacientes Em Situações Especiais - Cardiologia e Pneumologia .São Paulo, Ed. Atheneu, 2014.
- ISOSAKI, Mitsue; Elisabeth Cardoso. MANUAL DE DIETOTERAPIA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO INSTITUTO DO CORAÇÃO – HCFMUSP/ editores. - São Paulo, Ed. Atheneu, 2004.
- MEZZOMO, I. B. F. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2006, 432p.
- NOZASKI, Vanessa Tais (org.) Atendimento Nutricional de Pacientes Hospitalizados. Rio de Janeiro: Ed Rubio. 2013.
- OLIVEIRA , Ceragioli Luisa Fernanda, et al : Manual de Terapia Nutricional Pediátrica. Barueri, São Paulo: Manole, 2014.
- ORNELAS, L.H. Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos. 8 ed.. Revisão Ampliada.
- PINOTTI, Renata. Guia do Bebe e da Criança com alergia ao leite de vaca. Rio de Janeiro: AC Farmaceutica, 2013.
- PROJETO DIRETRIZES, Volume IX(Coordenação do projeto Fabio Biscegli Jatene, Wanderley Marques Bernardo.) São Paulo: Associação Medica Brasileira; Brasília, DF: Conselho Federal de Medicina, 2011)
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e da outras providências. Porto Alegre, RS, 2009.
- ROSA, G. Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- SILVA JUNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. São Paulo, Ed. Varela, 6ª ed., 2010.
- STANGARLIN, Lize. Instrumentos de Apoio para Implantação das Boas Práticas Em Serviços de Nutrição e Dietética Hospitalar. Rio de Janeiro, Ed Rubio, 2013.
- TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo, Ed. Atheneu, 2007.
- VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento Rio de Janeiro; Ed. Rubio; 2008.
- WAITZBERG, D.L., DIAS, M. C. G. Guia básico de terapia nutricional – Manual de boas práticas. São Paulo, Ed. Atheneu, 2005.

CRITÉRIOS PARA A ANÁLISE DE TÍTULOS

a) Graus acadêmicos até o máximo de 3 pontos.

Graduação a partir do segundo título na área do concurso – 0,15 ponto fora da área do concurso – 0,1 ponto	até 0,15 ponto
Cursos de Especialização em Gestão Serviço Alimentação e Nutrição - 0,55 ponto em outras áreas da Nutrição – 0,15 ponto	até 0,55 ponto
Curso de Mestrado na área de Nutrição – 0,75 ponto fora da área de Nutrição – 0,25 ponto	até 0,75 ponto
Curso de Doutorado na área de Nutrição - 1,55 ponto fora da área de Nutrição – 1,00 ponto	até 1,55 ponto

b) Experiência profissional na área do concurso até no máximo 4 pontos.

Experiência técnica em Gestão Serviço Alimentação e Nutrição – 0,5 ponto por semestre completo até 1,5 ponto em outras áreas da Nutrição - 0,25 ponto por semestre completo até 0,5 ponto	até 2 pontos
Experiência Administrativa em cargos ou funções de chefia - 0,25 ponto por semestre completo	até 1,50 ponto
Estágios não curriculares Estágios não curriculares - 0,1 ponto por semestre completo	até 0,50 ponto

c) Atividades técnico-científicas na área do concurso até no máximo 3 pontos.

Participação como assistente em jornadas, seminários, congressos e similares, nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por participação	até 0,6 ponto
Apresentação de trabalhos em congressos, seminários, jornadas ou similares nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por participação	até 0,6 ponto
Publicação de nível científico, exceto trabalhos de conclusão de cursos de pós-graduação, nos últimos cinco anos - 0,2 ponto por publicação	até 1,0 ponto
Premiação técnico-científica nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por premiação	até 0,3 ponto
Atividades de extensão nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por atividade	até 0,5 ponto

TÉCNICO DE LABORATÓRIO / BIOTECNOLOGIA

PROGRAMA

Vidrarias e equipamentos utilizados em laboratório; preparo e esterilização de vidrarias e soluções.

Normas de segurança laboratorial e boas práticas laboratoriais.

Coleta e transporte de amostras, preparo de inóculo e técnicas de inoculação.

Isolamento, identificação e conservação de micro-organismos.

Nutrição e cultivo de micro-organismos.

Reprodução de micro-organismos, curva de crescimento microbiano e medidas de crescimento.

Instrumentação, controle e assepsia de bioprocessos.

Biologia de células procarióticas e eucarióticas.

Tópicos em Bioquímica: estrutura, função e métodos de quantificação de biomoléculas (carboidratos, proteínas, lipídios e ácidos nucleicos).

BIBLIOGRAFIA

BARBOSA, H.B.; TORRES, B.B. Microbiologia Básica. São Paulo, Atheneu, 1998, ISBN: 8573791012.

BON, E.P.S. Enzimas em biotecnologia: produção, aplicações e mercado. Rio de Janeiro, Interciência, 2008, ISBN: 9788571931893.

BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U.A.; AQUARONE, E. Biotecnologia Industrial: Fundamentos Vol. 1, Brasil, Editora Edgard Blücher LTDA, 2001, ISBN: 9788521202783.

NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger, 5 ed., Porto Alegre, Artmed, 2011. ISBN: 9788536324180.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica Básica, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2007, ISBN: 9788527712842.

PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S; KRIEG, N.R. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. 2 ed. Vol 1, São Paulo, Makron Books do Brasil, 1996, ISBN: 8534601968.

TRABULSI, L.R. Microbiologia. 5. ed., São Paulo, Atheneu, 2008, ISBN: 9788573799811.

TORTORA, G.J.; FUNKE B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. Porto Alegre, Artmed, 2012, ISBN: 9788536326061.

VOET, D; VOET, J.G. Bioquímica. 4 ed., Porto Alegre, Artmed, 2013, ISBN: 9788582710043.

CRITÉRIOS PARA A ANÁLISE DE TÍTULOS

a) Formação profissional até no máximo de 2 pontos.

Graduação	até 0,20 ponto
-----------	----------------

na área do concurso - 0,2 ponto fora da área do concurso - 0,1 ponto	
Especialização na área do concurso - 0,3 ponto fora da área do concurso - 0,15 ponto	até 0,30 ponto
Mestrado na área do concurso - 0,5 ponto fora da área do concurso - 0,25 ponto	até 0,50 ponto
Doutorado na área do concurso - 1,0 ponto fora da área do concurso - 0,5 ponto	até 1 ponto
b) Experiência profissional até o máximo de 6 pontos.	
Experiência técnica na área do concurso - 0,5 ponto por semestre completo	até 3 pontos
Experiência administrativa Atividade como responsável de laboratório de pesquisa na área do concurso - 0,4 ponto por semestre completo atividade como responsável de laboratório de pesquisa fora da área do concurso - 0,2 ponto por semestre completo atividade como responsável por laboratório de ensino na área do concurso - 0,4 ponto por semestre completo atividade como responsável por laboratório de ensino fora da área do concurso - 0,2 ponto por semestre completo	até 2 pontos
Estágios não curriculares na área do concurso - 0,2 ponto por semestre completo	até 2 pontos
c) Atividades relacionadas à área do concurso, até o máximo de 2 pontos.	
Participação em projetos de pesquisa na área do concurso - 0,2 ponto por semestre completo	até 0,80 ponto
Cursos de extensão na área do concurso - 0,02 ponto para cada 20h de curso	até 0,20 ponto
Bolsa de iniciação científica na área do concurso - 0,1 ponto por semestre completo	até 0,50 ponto
Monitorias em disciplinas na área do concurso - 0,1 ponto por semestre completo	até 0,50 ponto
Atividades de extensão na área do concurso, nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por participação	até 0,50 ponto
Participação em Jornadas Acadêmicas, Seminários, Congressos e similares, na área do concurso, nos últimos cinco anos: 0,05 ponto por evento como ouvinte 0,1 ponto por evento como organizador 0,15 ponto por evento com apresentação de trabalho	até 0,50 ponto
Resumos publicados na área do concurso - 0,1 ponto por resumo	até 0,50 ponto
Resumos expandidos publicados na área do concurso - 0,15 ponto por resumo	até 0,60 ponto
Capítulo de livro publicado na área do concurso - 0,15 ponto por capítulo	até 0,30 ponto
Livro publicado na área do concurso - 0,2 ponto por livro	até 0,40 ponto
Artigos publicados em periódicos indexados na área do concurso - 0,3 ponto por artigo	até 1,20 ponto
Premiação técnico-científica na área do concurso - 0,5 ponto por premiação	até 0,50 ponto

TÉCNICO DE LABORATÓRIO / BOTÂNICA

PROGRAMA

Diversidade vegetal: biologia, classificação e reconhecimento de grupos taxonômicos e estruturas de algas, fungos, líquens e plantas.

Reprodução Vegetal: ciclos de vida de briófitas, pteridófitas, gimnospermas e angiospermas.

Morfologia vegetal: interna e externa de plantas.

Fisiologia vegetal: de angiospermas.

Métodos de coleta, registro, fixação e preservação de algas, fungos, líquens e plantas.

BIBLIOGRAFIA

AMABIS, José Mariano; Martho, Gilberto Rodrigues. Biologia. Biologia dos Organismos. Volume 2. Editora Moderna Ltda, São Paulo. 2010.

FIDALGO, Oswaldo; Bononi, Vera Lucia Ramos. Técnicas de coleta, preservação e herborização de material botânico. Instituto de Botânica, Série Documentos da Secretaria do Meio Ambiente do Governo do Estado de São Paulo, São Paulo. 1989.

LAURENCE, J. Biologia. Volume Único. Editora Nova Geração. 2009.

LINHARES, Sérgio; Gewandsznajder, Fernando. Biologia Hoje. Os Seres Vivos. Volume 2. Editora Ática, São Paulo. 2013.

LOPES, Sonia; Rosso, Sérgio. Biologia. Volume Único. Editora Saraiva, São Paulo. 2008.

SANTOS, Fernando Santiago; Aguilar, João Batista Vicentin; Oliveira, Maria Martha Argel. Ser Protagonista Biologia. Volume 2. Edições SM Ltda. 2010.

SILVA Junior, César da; Sasson, Zesar. Biologia 2 – seres vivos: estrutura e função. Editora Saraiva, São Paulo. 2002.

CRITÉRIOS PARA A ANÁLISE DE TÍTULOS

a) Formação Profissional até o máximo de 2 pontos.

Graduação na área do concurso - 0,2 ponto fora da área do concurso - 0,1 ponto	até 0,20 ponto
Especialização na área do concurso - 0,3 ponto fora da área do concurso - 0,15 ponto	até 0,30 ponto
Mestrado na área do concurso - 0,5 ponto fora da área do concurso - 0,25 ponto	até 0,50 ponto
Doutorado na área do concurso – 1,0 ponto fora da área do concurso - 0,5 ponto	até 1 ponto

b) Experiência Profissional até o máximo de 6 pontos.

Experiência técnica na área do concurso - 0,5 ponto por semestre completo	até 3 pontos
Experiência administrativa atividade como responsável de laboratório de pesquisa na área do concurso - 0,4 ponto por semestre completo atividade como responsável de laboratório de pesquisa fora da área do concurso - 0,2 ponto por semestre completo atividade como responsável por laboratório de ensino na área do concurso - 0,4 ponto por semestre completo atividade como responsável por laboratório de ensino fora da área do concurso - 0,2 ponto por semestre completo	até 2 pontos
Estágios não curriculares na área do concurso - 0,2 ponto por semestre completo	até 2 pontos

c) Atividades relacionadas à área do concurso, até o máximo de 2 pontos.

Participação em projetos de pesquisa na área do concurso - 0,2 ponto por semestre completo	até 0,80 ponto
Cursos de extensão na área do concurso - 0,02 ponto para cada 20h de curso	até 0,20 ponto
Bolsa de iniciação científica na área do concurso - 0,1 ponto por semestre completo	até 0,50 ponto
Monitorias em disciplinas na área do concurso - 0,1 ponto por semestre completo	até 0,50 ponto
Atividades de extensão na área do concurso, nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por participação	até 0,50 ponto
Participação em Jornadas Acadêmicas, Seminários, Congressos e similares, na área do concurso, nos últimos cinco anos: 0,05 ponto por evento como ouvinte 0,1 ponto por evento como organizador 0,15 ponto por evento com apresentação de trabalho	até 0,50 ponto
Resumos publicados na área do concurso - 0,1 ponto por resumo	até 0,50 ponto
Resumos expandidos publicados na área do concurso - 0,15 ponto por resumo	até 0,60 ponto
Capítulo de livro publicado na área do concurso - 0,15 ponto por capítulo	até 0,30 ponto
Livro publicado na área do concurso - 0,2 ponto por livro	até 0,40 ponto
Artigos publicados em periódicos indexados na área do concurso - 0,3 ponto por artigo	até 1,20 ponto
Premiação técnico-científica na área do concurso - 0,5 ponto por premiação	até 0,50 ponto

TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Programação - Construção de algoritmos: tipos de dados simples e estruturados, variáveis e constantes, comandos de atribuição, comandos de entrada e saída, conceito de bloco de comandos, estruturas de controle, passagem de parâmetros, recursividade, expressões regulares, programação estruturada. Orientação a objetos: conceitos fundamentais, princípios de programação orientada a objetos. PHP e Java: conceitos, comandos e funções, programação orientada a objetos e integração com bancos de dados PostgreSQL. JavaScript: conceitos, comandos e funções, DOM e jQuery. HTML e CSS: construção de interfaces.

Bancos de dados - PostgreSQL: conceitos de SQL, linguagem de manipulação de dados, linguagem de definição de dados, tipos de dados, comandos e funções, triggers e stored procedures com PL/PgSQL.

Projeto de Sistemas - UML: conceitos e aplicações. Modelo entidade-relacionamento: conceitos e aplicações.

As versões de referências são: PHP 5.3, Java SE 6, JavaScript 1.6, HTML 5, CSS 3, Google Chrome 40 ou superior, SQL 2008, PostgreSQL 8.4.

BIBLIOGRAFIA

Bezerra, E.; Princípio de Análise e Projetos de Sistemas com Uml; São Paulo: Elsevier; 2006.
 Cormen, T.H.; Algoritmos - Teoria e Prática; São Paulo: Campus; 2002.
 Cornell, G; Core Java 2 Vol. 1; 8.ed.; São Paulo: Pearson Education – Br; 2009.
 Cornell, G; Core Java 2 Vol. 2; 8.ed.; São Paulo: Pearson Education – Br; 2009.
 Dall'Oglio, P.; PHP Programando com Orientação a Objetos; 1.ed.; São Paulo: Novatec; 2007.
 Documentação do PostgreSQL - <http://www.postgresql.org/docs/8.4/static/index.html>, acessado em 24/02/2015.
 Farrer, H.; Algoritmos Estruturados; 3.ed.; São Paulo: LTC; 2011.
 Flanagan, D.; Javascript: o guia definitivo; 6.ed.; Porto Alegre: Bookman; 2012.
 Fowler, M.; Uml Essencial; 3.ed.; Porto Alegre: Bookman; 2004.
 Garcia-Molina, Hector; Implementação de sistemas de banco de dados; Rio de Janeiro: Campus; 2001.
 Gutmans, Andi; PHP5 – Programação Poderosa; Rio de Janeiro: Alta Books; 2005.
 Hogan, Brian P.; HTML 5 e CSS3 – Desenvolva hoje com o padrão de amanhã; Rio de Janeiro: Editora Ciência Moderna Ltda., 2012;
 Heuser, C.; Projeto de Banco de Dados; 6.ed.; Porto Alegre: Bookman; 2009.
 JavaScript - <https://developer.mozilla.org/pt-BR/docs/Web/JavaScript>, acessado em 24/02/2015.
 Jandl P.; Java: Guia do Programador; São Paulo: Novatec; 2007.
 McLaughlin, B.; Use a Cabeça! Ajax; Rio de Janeiro: Alta Books; 2006.
 NOVATEC. Jquery Cookbook: Soluções e exemplos para desenvolvedores Jquery. São Paulo: Novatec, 2010.
 PHP 5 - http://www.php.net/manual/pt_BR/, acessado em 24/02/2015.
 Soares, W; PHP 5: Conceitos, programação e interação com banco de dados; 2.ed.; São Paulo: Erica; 2004.

CRITÉRIOS PARA A ANÁLISE DE TÍTULOS

a) Formação Profissional até o máximo de 2 pontos.

Graduação na área do concurso – 1,0 ponto fora da área do concurso – 0,25 ponto	até 1 ponto
Especialização na área do concurso – 1,0 ponto fora da área do concurso – 0,1 ponto	até 1 ponto
Mestrado na área do concurso – 0,5 ponto fora da área do concurso – 0,1 ponto	até 0,5 ponto
Doutorado na área do concurso – 0,5 ponto fora da área do concurso – 0,1 ponto	até 0,5 ponto

b) Experiência profissional até o máximo de 6 pontos.

Experiência técnica na área de TI - 0,5 ponto por semestre completo	até 4 pontos
Experiência administrativa na área de TI - 0,25 ponto por semestre completo	até 1 ponto
Estágios não-curriculares na área de TI - 0,25 ponto por semestre completo	até 2 pontos

c) Atividades relacionadas à área do concurso, até o máximo de 2 pontos.

Participação em cursos, exceto como instrutor, nos últimos cinco anos Mínimo de 40 horas – 0,1 pontos Mínimo de 80 horas – 0,2 pontos Mínimo de 160 horas – 0,4 pontos	até 1 ponto
Cursos ministrados nos últimos cinco anos Mínimo de 20 horas – 0,25 pontos Mínimo de 40 horas – 0,5 pontos Mínimo de 80 horas – 0,75 pontos	até 1 ponto

TÉCNICO EM RESTAURAÇÃO

PROGRAMA

Princípios éticos de conservação e restauração. Princípios teóricos de conservação e restauração. História do patrimônio cultural. Conservação Preventiva de acervos. Agentes de deterioração dos bens culturais. Princípios de conservação e restauração de madeira. Princípios de conservação e restauração de pintura. Princípios de conservação e restauração de papel. Materiais e equipamentos de conservação e restauração.

BIBLIOGRAFIA

BRAGA, Márcia. Conservação e restauro: madeira, pintura sobre madeira, douramento, estuque, cerâmica, azulejo, mosaico. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 2003.

BRAGA, Márcia. Conservação e restauro: pedra, pintura mural e pintura em tela. Rio de Janeiro: Ed. Rio, 2003.

BRANDI, Cesare. Teoria da restauração. São Paulo: Ateliê Editorial Artes e Ofícios, 2004.

CALLOL, Milagros Vaillant. Biodeterioração do patrimônio histórico documental: alternativas para eliminação e controle. Rio de Janeiro: Museu de Astronomia e Ciências Afins; Fundação Casa de Rui Barbosa, 2013. Disponível em http://www.mast.br/pdf/livro_millagros_portugues.pdf. Acesso em 09/03/2015.

CALVO MANUEL, Ana. Conservación y restauración: materiales, técnicas y procedimientos de la A a la Z. Barcelona: Ediciones del Serbal, 1997.

CALVO MANUEL, Ana. Técnicas e conservação de pintura. Porto: Editora Livraria Civilização Editora, 2006.

CARSALADE, Flávio de Lemos. A ética das intervenções. In: Anais - Oficina do Programa de Especialização em Patrimônio Cultural do IPHAN de 2012. Rio de Janeiro: Petrópolis, 2012. Disponível em: <http://www.iphan.gov.br/baixaFcdAnexo.do?id=3303>. Acesso em 09/03/2015.

CHOAY Françoise. A alegoria do patrimônio. São Paulo: Editora da UNESP, 2001. CÓDIGO DE ÉTICA DO CONSERVADOR-RESTAURADOR. Disponível em: http://aber.org.br/img/codigo_de_etica_2013.pdf. Acesso em 09/03/2015.

FERNÁNDEZ, Isabel García. La conservación preventiva de bienes culturales. Madrid: Editora Alianza Editorial, 2013.

FIGUEIREDO JR, João Cura D'Arts de. Química aplicada à conservação e restauração de bens culturais: uma introdução. Belo Horizonte: São Jerônimo, 2012.

FRONER, Yacy-Ara. Ciência da Conservação ou Conservação Científica? Hipóteses para uma reflexão. Anais Festival de Arte, Uberlândia: 2005. Disponível em: http://adm.online.unip.br/img_ead_dp/29190.PDF. Acesso em 09/03/2015.

FRONER, Yacy-Ara. Conservação e restauração: a legitimação da ciência. Revista Acervo, v. 23, n. 2, Rio de Janeiro: 2010. Disponível em: <http://revistaacervo.an.gov.br/seer/index.php/info/article/view/10/8>. Acesso em 09/03/2015.

FRONER, Yacy-Ara. Memória e Preservação: a construção epistemológica da Ciência da Conservação. Palestra Ciclo Memória & Informação. Rio de Janeiro: 2007. Disponível em: http://www.casaruiarbarbosa.gov.br/dados/DOC/palestras/memo_info/mi_2007/FCRB_MI_Memoria_e_Preservacao_A_construcao_epistemologica_da_Ciencia_da_Conservacao.pdf. Acesso em 09/03/2015.

HANNESCH, Ozana Hannesch; SILVA, Elisabete Edelvita Chaves da; GRANATO, Marcus; CARVALHO, Ana Paula Corrêa de. Gestão da Conservação-Restauração do patrimônio cultural: algumas reflexões sobre teoria e prática. 1º Seminário da Rede Conservação.Olinda: 2012. Disponível em: <http://www.ceci-br.org/ceci/br/pesquisa/estudos/631.html>. Acesso em 09/03/2015.

MACHADO, Fernanda Tozzo. A relatividade dos valores culturais e o papel do conservador-restaurador. In: Seminário Arte Hoje na Contemporaneidade: Processos, Reflexões, Conservação, Produção. Ouro Preto, 2007. Disponível em: http://www.fcc.sc.gov.br/patrimoniocultural/arquivosSGC/2008101315Artigo_-_O_Papel_do_Conservador_e_Restaurador.pdf. Acesso em 09/03/2015.

MAYER, Ralph. Manual do artista. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

MENDES, M. SILVEIRA, L.; BEVILAQUA, F.; BAPTISTA, A. C. N. (org.) Conservação: conceitos e práticas. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2001.

MENDES, M.; BAPTISTA, A. C. N. (org.) Restauração: ciência e arte. Rio de Janeiro: Editora UFRJ /IPHAN, 2005.

OGDEN, Sherelyn (org.). Armazenagem e manuseio. 2 ed. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos; Arq uivo Nacional, 2001. (Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos, 1-9). Disponível em <http://www.argsp.org.br/cpba/>. Acesso em 09/03/2015.

OGDEN, Sherelyn (org.). Procedimentos de Conservação. 2 ed. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos; Arquivo Nacional, 2001. (Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos, 10-12). Disponível em <http://www.argsp.org.br/cpba/>. Acesso em 09/03/2015.

OGDEN, Sherelyn (org.). Meio Ambiente. 2 ed. Rio de Janeiro: Projeto Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos; Arquivo Nacional, 2001. (Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos, 14-17). <http://www.argsp.org.br/cpba/>. Acesso em 09/03/2015.

PASCOAL, Eva e PATIÑO, Mireia. O Restauro de pintura. Barcelona: Editorial Estampa. Coleção Artes e Ofícios. 2002.

PASCOAL, Eva. Conservar e restaurar papel. Barcelona: Editorial Estampa. Coleção Artes e Ofícios. 2006.

PASCOAL, Eva. O Restauro de madeira. Lisboa: Editorial Estampa, 1999. Firenze University Press, 2009.

VIÑAS, Salvador Muñoz. Teoría Contemporánea de la Restauración. Madrid: Editorial Síntesis, 2003.

CRITÉRIOS PARA A ANÁLISE DE TÍTULOS

a) Formação Profissional até o máximo de 2 pontos.

Técnico na área do concurso	1 ponto
Graduação na área do concurso	1 ponto
Especialização na área do concurso	0,5 ponto
Mestrado na área do concurso	0,5 ponto
Doutorado na área do concurso	0,5 ponto

b) Experiência profissional até o máximo de 6 pontos.

Experiência técnica na área de conservação e restauração de bens culturais móveis com vínculo empregatício – 0,5 por semestre completo	até 2,5 pontos
Trabalhos técnicos na área de conservação e restauração de bens culturais móveis sem vínculo empregatício (autônomo) – 0,5 pontos por trabalho	até 2 pontos
Estágios não curriculares na área de conservação e restauração de bens culturais móveis – 0,25 ponto por semestre completo	até 1,5 ponto

c) Atividades relacionadas à área do concurso, até o máximo de 2 pontos.

Participação em cursos, exceto como instrutor, nos últimos cinco anos Mínimo de 40 horas – 0,1 pontos Mínimo de 80 horas – 0,2 pontos Mínimo de 160 horas – 0,4 pontos	até 1 ponto
Cursos ministrados nos últimos cinco anos Mínimo de 20 horas – 0,25 pontos Mínimo de 40 horas – 0,5 pontos Mínimo de 80 horas – 0,75 pontos	até 1 ponto

Serão consideradas as áreas de Conservação e Restauração, Museologia e Arquivologia.