



PROGRAMA, BIBLIOGRAFIA E PONTUAÇÃO DE TÍTULOS DO EDITAL Nº 10/2018

ENGENHEIRO CIVIL

PROGRAMA

Materiais na Construção Civil: Fundamentos da Ciência dos Materiais. Rochas e Solos. Materiais Cerâmicos. Aglomerantes minerais. Metais. Madeiras. Solo-cimento e solo-cal. Argamassas. Concretos e aços para concreto armado. Cimentos. Ensaios, normas técnicas e procedimento.

Técnicas Construtivas: Serviços iniciais e instalações em uma obra. Movimentação de terra. Fundações. Estrutura. Instalações. Alvenarias. Coberturas. Tratamento de superfícies. Esquadrias e ferragens. Revestimentos. Pisos, pavimentação, rodapés, soleiras e peitoris. Pintura e vidros. Tecnologia de obras viárias. Patologia de edificações.

Mecânica Estrutural: Resistência dos Materiais: tensões, deformações, propriedades mecânicas dos materiais, esforço normal, flexão, torção e esforço cortante, flambagem, critérios de escoamento e ruptura, análise de tensões e de deformações. Isostática: morfologia de estruturas planas e espaciais, linhas de estado. Hiperestática: solução de estruturas planas e espaciais pelo método das forças e pelo método dos deslocamentos, linhas de estado para estruturas planas e espaciais. Teorema de Castigliano e método da carga unitária (PTV).

Concreto Armado: Materiais, normas e segurança. Flexão normal simples: dimensionamento de seções retangulares e do tipo T, verificação da capacidade resistente. Esforço cortante. Ancoragem e emendas de barras em armaduras. Dimensionamento de vigas e lajes maciças. Estados limites de utilização. Estabilidade de pilares. Dimensionamento à flexo-compressão normal. Dimensionamento à flexo-compressão oblíqua. Dimensionamento à torção. Escadas, vigas-parede e consolos. Lajes nervuradas e cogumelo. Fundações.

Hidráulica e Saneamento: Instalações prediais de água fria e de água quente. Instalações prediais de esgoto sanitário. Instalações prediais de águas pluviais. Instalações elevatórias e bombas. Projeto de instalações prediais hidráulicas e sanitárias.

Geotecnia. Propriedades físicas dos solos: granulometria, plasticidade e índices físicos. Compactação dos solos. Prospecção geotécnica dos subsolos. Tensões na massa do solo. Fluxo de água nos solos. Resistência ao cisalhamento dos solos. Ensaios de solos.

Instalações Elétricas Prediais: Alimentadores. Instalações elétricas de baixa tensão: condutores, dimensionamento, instalação, controle, comando, proteção, luminotécnica, estimativa de carga, potência, intensidade de corrente, diferença de potencial. Projeto e fiscalização.

Planejamento, controle e execução de Obras Públicas: Elaboração de planilha orçamentária, sistemas de referência de custo (SINAPI, SICRO, etc.), BDI/LDI, cronograma físico-financeiro, PERT-CPM, contratação, gestão e fiscalização de obras públicas, medições de serviços.

PPCI: Instalações prediais de prevenção e proteção contra incêndio.

Eficiência Energética: Eficiência energética nas edificações públicas.

BIBLIOGRAFIA

Decreto nº 7.983/2013 – Estabelece regras e critérios para elaboração do orçamento de referência de obras e serviços de engenharia, contratados e executados com recursos dos orçamentos da União.

Decreto nº 53.280/2016 - Normas sobre segurança, prevenção e proteção contra incêndio nas edificações e áreas de risco de incêndio no Estado do Rio Grande do Sul

Lei nº 8666/1993 e suas alterações - Normas para Licitações e Contratos da Administração Pública.

Lei Complementar nº 14.376/2013 (atualizada até a Lei Complementar n.º 14.924/2016) Normas sobre segurança, prevenção e proteção contra incêndio nas edificações e áreas de risco de incêndio no Estado do Rio Grande do Sul.

Instrução Técnica Nº 07/2018 – SP - Separação entre edificações (isolamento de risco).

Instrução Técnica Nº 08/2018 – SP - Segurança estrutural contra incêndio.

Instrução Técnica Nº 09/2018 – SP - Compartimentação horizontal e compartimentação vertical.

Resolução Técnica CBMRS nº 11 – Parte 1 - Saídas de Emergência, 2016.

Resolução Técnica CBMRS nº 14 – Extintores de Incêndio, 2016.

RAC. Requisitos de Avaliação da Conformidade para Eficiência Energética de Edificações. 2013.

RTQ-C. Regulamento Técnico da Qualidade para o Nível de Eficiência Energética de Edificações Comerciais, de Serviços e Públicas. 2013.

ABNT NBR NM 67:1998 – Concreto – Determinação da consistência pelo abatimento do tronco de cone.

ABNT NBR 5626:1998 - Instalação predial de água fria.

ABNT NBR 5738: 2015 Versão Corrigida e Errata 2016 – Concreto – Procedimento para moldagem e cura de corpos de prova.

ABNT NBR 6118:2014 - Projeto de Estruturas de Concreto.

ABNT NBR 6122:2010 - Projeto e execução de fundações.

ABNT NBR 7212:2012 - Execução de concreto dosado em central — Procedimento.

ABNT NBR 7229:1997 - Projeto, construção e operação de sistemas de tanques sépticos.

ABNT NBR 8160:1999 - Sistemas prediais de esgoto sanitário - Projeto e execução.

ABNT NBR 12655:2015 Versão Corrigida e Errata 1:2015 - Concreto de cimento Portland - Preparo, controle, recebimento e aceitação - Procedimento.

ABNT NBR 13714: 2000 - Sistemas de hidrantes e de mangotinhos para combate a incêndio.

ABNT NBR 13969:1997 - Tanques sépticos - Unidades de tratamento complementar e disposição final dos efluentes líquidos - Projeto construção e operação.

ABNT NBR 14931:2004 – Execução de estruturas de concreto – Procedimento.

ABNT NBR 15200:2012 - Projeto de estruturas de concreto em situação de incêndio.

ALTOUNIAN, Cláudio Sarian. Obras Públicas – Licitação, Contratação, Fiscalização e Utilização. 5ª Edição. Editora Fórum. 2016.

AMBROZEWICZ, P. H. L. Materiais de Construção – Normas, especificações, aplicação e ensaios de laboratório. Editora PINI. 2012.

ARAÚJO, J. M. Curso de Concreto Armado. Editora Dunas. Rio Grande, 2010.

HIBBELER, R. C. Resistência dos Materiais. 7 ed. Pearson Prentice Hall. São Paulo, 2010.

MACINTYRE, A. J. Instalações hidráulicas prediais e industriais. 4ª edição. Capítulos 1, 2 e 3. Rio de Janeiro, 2013.

MARTHA, L. F. Análise de Estruturas – Conceitos e Métodos Básicos. 2ª edição. 2017.

MATTOS, A. D. Planejamento e Controle de Obras – Editora PINI Ltda. 2010.

NISKIER, J.; MACINTYRE, A. J. Instalações Elétricas. Editora LTC. Rio de Janeiro, 1996.

PINTO, C. S. Curso Básico de Mecânica dos Solos. 3ª Ed. Oficina de textos. São Paulo, 2006.

SCHNAID, F. Ensaios de campo e suas aplicações à engenharia de fundações. 2ª Ed. Oficina de Textos. São Paulo, 2012.

SENÇO, W. Manual de Técnicas de Pavimentação. Vol. 1. Editora PINI Ltda. 1997.

SOUZA, V. C. M.; RIPPER, T. Patologia, recuperação e reforço de estruturas de concreto. Editora PINI Ltda. 1 ed. 2009.

VELLOSO, D. A.; LOPES, F. R. Fundações - Critérios de Projeto, Investigação do Subsolo, Fundações Superficiais, Fundações Profundas. Volume completo. Edição 1. Editora Oficina de Textos, 2011.

YAZIGI, W. A Técnica de Edificar. PINI: Sinduscon. São Paulo, 2013.

PONTUAÇÃO TÍTULOS

a) Graus acadêmicos, até o máximo de 3 pontos

Graduação a partir do segundo título na área do concurso. Serão considerados como “área do concurso” cursos de graduação que possuam em sua grade curricular disciplinas compatíveis com as apresentadas no programa anexo ao Edital.	0,50 ponto
Especialização, carga horária mínima de 360 horas na área de conhecimento relativa à educação formal com relação ao ambiente organizacional “ <i>Infra-estrutura</i> ” (conforme Decreto 5.824/2006) – 0,5 por título.	até 1,00 ponto
Mestrado na área de conhecimento relativa à educação formal com relação ao ambiente organizacional “ <i>Infra-estrutura</i> ” (conforme Decreto 5.824/2006).	0,75 ponto
Doutorado na área de conhecimento relativa à educação formal com relação ao ambiente organizacional “ <i>Infra-estrutura</i> ” (conforme Decreto 5.824/2006)	0,75 ponto

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

Experiência técnica na área privada – desenvolvendo função/cargo de Engenheiro Civil comprovada através de “Carteira de Trabalho” ou “Contrato de Prestação de Serviços” ou “Atestado de Capacidade Técnica registrado no CREA e acompanhado de CAT”: 0,80 ponto por semestre completo. Obs.: Apenas serão aceitos atestados de capacidade técnica e certidões de acervo técnico emitidos e registrados até a data de publicação do edital.	até 4,0 pontos
Experiência técnica na área privada – desenvolvendo função/cargo de Técnico em Edificações comprovada através de “Carteira de Trabalho” ou “Contrato de Prestação de Serviços” ou “Atestado de Capacidade Técnica registrado no CREA e acompanhado de CAT”: 0,40 ponto por semestre completo.	até 4,0 pontos

Obs.: Apenas serão aceitos atestados de capacidade técnica e certidões de acervo técnico emitidos e registrados até a data de publicação do edital.	
Experiência técnica na área pública – desenvolvendo função/cargo de Engenheiro Civil comprovada através de “Certidão de Exercício de Função” ou “Contrato de Prestação de Serviços” ou “Atestado de Capacidade Técnica registrado no CREA e acompanhado de CAT”: 1,0 ponto por semestre completo. Obs.: Apenas serão aceitos atestados de capacidade técnica e certidões de acervo técnico emitidos e registrados até a data de publicação do edital.	até 4,0 pontos
Experiência técnica na área pública – desenvolvendo função/cargo de Técnico em Edificações comprovada através de “Certidão de Exercício de Função” ou “Contrato de Prestação de Serviços” ou “Atestado de Capacidade Técnica registrado no CREA e acompanhado de CAT”: 0,50 ponto por semestre completo. Obs.: Apenas serão aceitos atestados de capacidade técnica e certidões de acervo técnico emitidos e registrados até a data de publicação do edital.	até 4,0 pontos
ART's pagas e assinadas pelo contratante e pelo responsável técnico, com data limite da publicação deste edital, pontuadas conforme tabela das ARTs. OBS.: A experiência técnica já pontuada através de “Carteira de Trabalho” ou “Certidão de Exercício de Função” ou “Contrato de Prestação de Serviços” ou “Atestado de Capacidade Técnica registrado no CREA e acompanhado de CAT” não será pontuada novamente pela apresentação da ART referente a mesma atividade realizada, no mesmo período e para o mesmo contratante. Neste caso será computado o quesito que resultar maior pontuação.	até 4,0 pontos

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

Participação como ouvinte em jornadas, seminários, congressos e similares, nos últimos cinco anos – 0,1 por evento	até 0,5 ponto
Apresentação de trabalhos em jornadas, seminários, congressos e similares, nos últimos cinco anos – 0,2 por evento	até 1,0 ponto
Premiação técnico-científica nos últimos 5 (cinco) anos contados da data de publicação do Edital, comprovado através de certificado emitido pela instituição que forneceu o prêmio: 0,25 por premiação.	até 0,75 ponto
Publicação de nível científico, exceto dissertações e teses de mestrado e doutorado, nos últimos cinco anos – 0,25 por publicação.	até 0,75 ponto

Estágios não serão pontuados.

Tabelas das ARTs

Tipo de ART	M ²	Pontuação
Projeto de Edificações (Arquitetônico, Estrutural, Fundações, Elétrico, Hidrossanitário e PPCI)	A cada 8.000,00	0,5 pontos
Projetos de Estradas, Pontes e Pistas de Rolamentos	A cada 20.000,00	0,5 pontos
Execução de Obras de Edificações	A cada 2.000,00	0,5 pontos
Execuções de Estradas, Pontes e Pistas de Rolamentos	A cada 10.000,00	0,5 pontos
Fiscalização de Obras de Edificações	A cada 2.000,00	0,5 pontos
Fiscalizações de Estradas, Pontes e Pistas de Rolamentos	A cada 10.000,00	0,5 pontos

NUTRICIONISTA / HABILITAÇÃO

PROGRAMA

Administração de Serviços de Alimentação: Teorias da administração: clássica, relações humanas e estruturalista. Planejamento do serviço de alimentação: tipos de Serviços de Alimentação (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 per capita, 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.

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 e idoso.

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

Nutrição em condições clínicas especiais: Doenças do trato digestivo. Doenças renais. Doenças cardiovasculares. Diabetes. Obesidade. Transtornos alimentares. Interações entre drogas e nutrientes.

BIBLIOGRAFIA

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2º ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica: Guanabara Koogan, 2009.651 p.

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. Disponível em <<http://www.anvisa.gov.br>>. Acesso em 15 ago. 2018.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Brasília, 2018.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 83 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2ª. Ed., 1ª. reimpr. - Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 152 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Glossário temático: alimentação e nutrição/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2ª. Ed., 1ª. reimpr. - Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 52 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PLANSAN 2016-2019. Brasília, DF: MDSA, CAISAN, 2017. 73 p.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2ª ed., 2014. 67 p.

CANDIDO C.C, et al. Nutrição: Guia Prático. 2ª edição. Ver., atual. eampl. São Paulo: Iátria, 2008.

CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. 2 ed. São Paulo:Manole, 2005. 397 p.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentos especiais e irradiados, coadjuvantes, contaminação, interações. São Paulo: Ed. Atheneu, 2000. 450 p.

FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. 182 p.

MAHAN, K. L.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351p.

MEZZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5 ed. São Paulo: Manole, 2006. 432p.

SILVA JUNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. 6 ed. São Paulo: Varela, 2010. 625 p.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

NUNES, M.A; APPOLINARIO J.C; GALVÃO A.L; COUTINHO, Walmir. Transtornos Alimentares e Obesidade. 2ª edição. Porto Alegre: Ed. Artmed; 2006.

ORNELAS, L.H. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos. 8ª edição. Revisão Ampliada. São Paulo: Ed. Atheneu; 2006.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências. Porto Alegre, RS, 2009.

TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C; REGO, J.C.; BISCANTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu; 2010.

VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Ed. Rubio; 2008. 628 p.

PONTUAÇÃO TÍTULOS

a) Graus acadêmicos, até o máximo 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
Especialização, carga horária mínima de 360 horas - na área de Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição - 0,55 ponto - em outras áreas da Nutrição – 0,15 ponto	até 0,55 ponto
Mestrado - na área de Nutrição – 0,75 ponto - fora da área de Nutrição – 0,25 ponto	até 0,75 ponto
Doutorado - na área de Nutrição - 1,55 pontos - fora da área de Nutrição – 1,00 ponto	até 1,55 ponto

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

Experiência técnica - em Gestão em Serviços de Alimentação e Nutrição – 0,5 ponto por semestre completo até 1,0 ponto - em outras áreas da Nutrição - 0,25 ponto por semestre completo até 1,0 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 - 0,1 ponto por semestre completo	até 0,50 ponto

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

Participação como ouvinte em jornadas, seminários, congressos e similares, nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por evento	até 0,6 ponto
Apresentação de trabalhos em jornadas, seminários, congressos e similares nos últimos cinco anos - 0,1 ponto por evento	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

DOCUMENTOS QUE SERÃO ACEITOS PARA COMPROVAÇÃO DO CURRÍCULO

Graus acadêmicos (cópia simples) - Certificado/diploma (frente e verso) ou declaração da instituição de ensino informando que o candidato colou grau na Graduação ou a Especialização/Mestrado/Doutorado foi concluída(o) e a versão final da monografia, dissertação ou tese foi entregue, acompanhados do respectivo histórico escolar. Os certificados/diplomas de conclusão de cursos, expedidos por instituição estrangeira somente serão considerados se devidamente revalidados por instituição competente, na forma da legislação vigente. Apenas os cursos concluídos serão validados.

Experiência profissional na área do concurso (cópia simples) – deverá ser comprovado o efetivo exercício da atividade profissional por meio de Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) - página de identificação e contrato de trabalho (com início e fim, se for o caso), se realizado na área privada. Certidão/declaração de tempo de serviço que informe o período (com início e fim, se for o caso), o cargo e a espécie do serviço executado, com a descrição das atividades desenvolvidas, se realizado na área pública. Contrato e certificado ou contrato e declaração de cumprimento de estágio não curricular constando o nome da instituição concedente do estágio, endereço, CNPJ, informando o nome completo do profissional, o período (com início e fim, se for o caso) de realização e a descrição das atividades desenvolvidas. Contrato de prestação de serviços e recibo de pagamento autônomo (RPA) acrescido de declaração do contratante que informe o período (com início e fim, se for o caso) e a espécie do serviço realizado, no caso de serviço prestado como autônomo (a comprovação por meio de recibo de pagamento autônomo - RPA só será aceita com a apresentação do primeiro mês e do último mês recebido). Contrato

e certificado ou contrato e declaração de cumprimento de estágio não curricular constando o nome da instituição concedente do estágio, endereço, informando o nome completo do profissional, o período (com início e fim) de realização e a descrição das atividades desenvolvidas.

Atividades técnico científicas na área do concurso (cópia simples) - Certificado de participação como assistente ou apresentação de trabalhos em jornadas, seminários, congressos e similares. Certificado ou declaração emitida pela instituição promotora da atividade de extensão constando o período e a descrição completa da atividade. Certificado ou declaração emitida pela instituição que concedeu prêmio por atividade técnico-científica constando o período e a descrição completa da atividade. Para artigos publicados: cópia do artigo extraído da revista; para artigos aceitos: carta de aceite da revista e cópia do artigo; para livros publicados – se autor: apresentar cópia da capa do livro, cópia da folha que contém o conselho editorial, cópia da folha que contém o ISSN, impressão do link da editora contendo o conselho editorial – se organizador: cópia simples da capa do livro, cópia simples da folha que contém o conselho editorial, cópia simples da folha que contém o ISSN, impressão do link da editora contendo o conselho editorial; se autor de capítulo: cópia simples do capítulo, cópia simples da capa do livro, cópia simples da folha que contém o conselho editorial, cópia simples da folha que contém o ISSN, impressão do link da editora contendo o conselho editorial. As declarações devem apresentar o nome da instituição e CNPJ.

Quando houver referência aos últimos cinco anos, serão considerados os anos retroativos a data da publicação do Edital de abertura do concurso público (Edital nº 10/2018).

Serão consideradas as áreas do conhecimento conforme a tabela da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES. Disponível em:

http://www.capes.gov.br/images/stories/download/avaliacao/TabelaAreasConhecimento_042009.pdf

Acesso em 24/agosto/2018.