



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DO CENTRO DE SELEÇÃO



**EDITAL DE RETIFICAÇÃO PROGRAD Nº. 02, DE 10 DE ABRIL DE 2014.
ALTERAÇÕES NO EDITAL DE ABERTURA PROGRAD Nº. 20, DE 31 DE MARÇO DE 2014.**

O PRÓ-REITOR DE ENSINO DE GRADUAÇÃO EM EXERCÍCIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, no uso de suas atribuições legais, resolve:

I – Complementar o Edital PROGRAD nº. 20/14, de 31/03/2014, de acordo com os termos especificados a seguir:

ANEXO I – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PROVA DE CONHECIMENTOS GERAIS

TODOS OS CARGOS E NÍVEIS

Língua portuguesa: 1) Compreensão Textual; 2) Ortografia; 3) Semântica; 4) Morfologia; e, 5) Sintaxe. (Será utilizada a nova regra ortográfica promulgada pelo decreto 6.583/2008.)

Legislação relativa ao servidor e ética no serviço público: 1) Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das autarquias, inclusive as em regime especial, e das fundações públicas federais (Lei nº 8.112/90); 2) Código de Ética do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Decreto nº. 1.171/94); 3) Processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal (Lei nº 9.784/99); e, 4) Acesso à Informação (Lei nº 12.527/11).

Raciocínio lógico-quantitativo: 1) Noções de Lógica: conceitos, estruturas, diagramas e argumentação; 2) Álgebra; 3) Probabilidades; e, 4) Arranjos, permutações e combinações.

Noções de informática: 1) Conceitos básicos de informática; 2) Componentes de hardware e software de computadores; 3) Operação, configuração de sistemas operacionais Windows; 4) Uso de editores de texto e planilhas eletrônicas; 5) Uso de Internet (navegação web, correio eletrônico); 6) Noções de segurança (proteção de informação e Malwares); e, 7) Alternativas de software livre para sistemas operacionais, editores de texto, planilhas e navegadores.

PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Cargos de Nível de Classificação D

Assistente em Administração

1) Normas constitucionais sobre a Administração Pública (artigos 37 a 41 da Constituição Federal); 2) Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das autarquias, inclusive as em regime especial, e das fundações públicas federais (Lei nº 8.112/90); 3) Processo Administrativo no âmbito da Administração Pública Federal (Lei nº 9.784/99); 4) Improbidade Administrativa na Lei nº 8.429/92 e suas penas; 5) Seguridade Social do Servidor Público (Lei nº. 8.112/90 e Lei nº. 12.618/2012);

6) Crimes contra a fé pública e contra a administração pública no Decreto-Lei nº. 2.848/40 (Código Penal); 7) Regras éticas para o Servidor Público Federal no Decreto nº 1.171, de 1994; 8) Licitações (art. 1º. ao art. 53 da Lei nº. 8.666/93 e art. 1º. ao art. 13 da Lei nº. 10.520/2002); 9) Redação Oficial: correspondências, atos oficiais, encaminhamento, impessoalidade, concisão e clareza; 10) Elaboração de minuta de contratos e convênios; 11) Comunicação, relações interpessoais nas organizações e trabalho em equipe; 12) Atendimento ao público interno e externo à Universidade; 13) Classificação e arquivamento de documentos; 14) Confecção de organogramas, fluxogramas e cronogramas; 15) Conceitos básicos de informática; 16) Componentes de hardware e software de computadores; 17) Operação, configuração de sistemas operacionais Windows; 18) Uso de editores de texto e planilhas eletrônicas; 19) Uso de Internet (navegação web, correio eletrônico); 20) Noções de segurança (proteção de informação e Malwares); e, 21) Alternativas de software livre para sistemas operacionais, editores de texto, planilhas e navegadores.

Técnico de Laboratório / Área: Agropecuária

1) Coleta e análise de amostras. 2) Análise e testes de laboratórios. 3) Técnicas de produção agropecuária. 4) Manejo de alimentos de origem animal e vegetal. 5) Princípios básicos de segurança em laboratórios. 6) Análise química, físico-química, química-biológica, bromatológica de alimentos. 7) Manutenção de equipamentos e instalações agropecuárias. 8) Manutenção de equipamentos e instalações alimentícias.

Técnico de Laboratório / Área: Análises Clínicas

1) Soluções equivalentes – grama. 2) Concentração das soluções. 3) Diluição das soluções. 4) Mistura e soluções. 5) Volumetria, Análise volumétrica. 6) Osmometria. 7) Sinética e equilíbrios químicos. 8) Técnicas bioquímicas. 9) Material necessário para o laboratório clínico. 10) Limpeza do material. 11) Princípios gerais e técnica. 12) Obtenção das amostras. 13) Colorações na microbiologia e na hematologia. 14) Esterilização (métodos). 15) Preparo e solução. 16) Medidas e unidades. 17) Atividades padronizadas de laboratório – automatizadas ou técnicas clássicas - necessárias ao diagnóstico, nas áreas de parasitologia, microbiologia médica, imunologia, hematologia, bioquímica, biologia molecular e urinálise. 18) Química e preparo de soluções. 19) Biossegurança. 20) Noções de biotério.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DO CENTRO DE SELEÇÃO



Técnico de Laboratório / Área: Aquicultura

1) Preparo de soluções químicas para laboratório; 2) Identificação e manipulação de vidrarias e instrumentos de laboratório; 3) Manutenção e manipulação de equipamentos de Aquicultura; 4) Noções básicas de microscopia; 5) Manejo básico de organismos aquáticos; 6) Controle de qualidade e análises de água; 7) Processamento e conservação de pescados; 8) Controle de qualidade de ingredientes e rações para aquicultura; 9) Identificação de espécies aquícolas; 10) Noções básicas de aquicultura; 11) Noções básicas de ecologia e sustentabilidade; 12) Sistemas aquícolas.

Técnico de Laboratório / Área: Artes Cênicas

1) Produção cultural. 2) Iluminação cênica: conceitos, prática e execução. 3) Sonorização: montagem e conexão com conhecimento musical. 4) Figurino, maquiagem e adereços: caracterização cênica. 5) Cenário: evolução do espaço cênico. 6) Cenotécnica. 7) Atuação e criação cênica: história, gêneros e estilos.

Técnico de Laboratório / Área: Combustão e Refrigeração

1) Mecânica dos fluidos; 2) Transferência de calor; 3) Termodinâmica; 4) Refrigeração e Climatização; 5) Eficiência energética; 6) Propriedades e características: (bio)Combustíveis (sólidos, líquidos e gasosos) e Fluidos refrigerantes; 7) Produção, transporte e distribuição: (Bio)combustíveis, Fluidos refrigerantes e Utilidades Industriais; 8) Utilidades Industriais (ar comprimido, água gelada, vapor, etc): máquinas, equipamentos e acessórios, instalações, processos e manutenção; 9) Combustão e Combustíveis: máquinas, equipamentos e acessórios, instalações, processos e manutenção; 10) Refrigeração e Climatização: máquinas, equipamentos e acessórios, instalações, processos e manutenção.

Técnico de Laboratório / Área: Computação e Informática

1) Construção de algoritmos: Algoritmos estruturados. Itens fundamentais: constantes, variáveis, comentários, expressões, estrutura sequencial, estrutura condicional e estrutura de repetição; estrutura de dados: variáveis compostas homogêneas e heterogêneas, arquivos; modularização, recursividade. 2) Estruturas de dados: Listas lineares, filas, pilhas e árvores binárias de busca; árvores balanceadas. 3) Técnicas de Orientação a Objetos: Classes, objetos, métodos, encapsulamento de dados, templates, herança, polimorfismo, classes abstratas, interfaces e tratamento de exceções. 4) Conceitos básicos sobre UML: Modelagem de casos de uso, diagrama de classes e diagrama de sequência. 5) Engenharia de Software: Técnicas de desenvolvimento ágil, Scrum. 6) Banco de Dados PostgreSQL versão 8/9.X: Visões, procedimentos armazenados e gatilhos; processamento de consultas; transações e segurança; modelo entidade-relacionamento; normalização; modelo relacional; definição de tabelas; tipos de chaves; mapeamento do modelo entidade-relacionamento para o modelo relacional, otimização; implementação de um banco de dados; linguagem SQL. 7) Sistemas operacionais: Conceitos; multiprogramação; programação concorrente; gerência do processo; threads; conhecimentos em sistema operacional Linux; 8) Controle de versão: Conhecimentos básicos sobre CVS, SVN, GIT; 9) Tecnologias para desenvolvimento Web: PHP, JavaScript, JAVA, JQUERY, AJAX, XHTML, XML, DHTML, CSS. 10) Ambientes de desenvolvimento: Netbeans versão 7.3; 11) Plataforma Moodle: Arquitetura da plataforma; Schema do banco e manipulação de dados; Instalação, configuração e personalização do AVA; Criação e instalação de blocos e plugins; Bibliotecas PHP cURL, PHP PCRE; 12) Noções de Redes e Protocolos: TCP/IP, DHCP, DNS, NAT, LDAP. 13) Segurança da Informação: Sistemas de Backup, firewalls, códigos maliciosos: vírus e outros malware. VPN (Virtual private networks), segurança em servidores WWW, SMTP, POP, FTP e DNS. Criptografia.

Técnico de Laboratório / Área: Engenharia de Alimentos

1) Análise sensorial em alimentos. 2) Métodos analíticos físicos e químicos para alimentos. 3) Métodos analíticos microbiológicos para alimentos. 4) Métodos de conservação de alimentos. 5) Aditivos alimentares. 6) Programas de qualidade na indústria de alimentos (BPF, PPHO, APPCC). 7) Segurança e Boas Práticas de Laboratório. 8) Reagentes, preparo e padronização de soluções.

Técnico de Laboratório / Área: Física

1) Grandezas físicas e unidades de medidas. 2) Teoria dos erros e medidas. 3) Instrumentos de medidas (uso de régua, paquímetro, micrômetro, balança, cronômetro, multímetro e Osciloscópio). 4) Carga elétrica, força elétrica, campo elétrico e potencial elétrico. 5) Corrente elétrica, isolantes, condutores, semicondutores, capacitores, tensão elétrica, resistência, Lei de Ohm e efeito joule. 6) Associação de resistores, medidas elétricas e circuitos elétricos. 7) Campo magnético, força magnética, indução eletromagnética, transformador e corrente alternada.

Técnico de Laboratório / Área: Gerência de Saúde / Psicologia

1) Domínio básico na área de informática. 2) Relações de trabalho em equipe multidisciplinar. 3) Organização e gerenciamento de laboratório de ensino e de pesquisa. 4) Manejo de técnicas e de animais de experimentação. 5) Sistema Único de Saúde (SUS): legislação e regulação. 6) Modelos de atenção e de gestão. 7) Avaliação e indicadores de desempenho. 8) Processo de trabalho em saúde. 9) Financiamento e orçamento. 10) Sistemas de informações. 11) Patrimônio e estoques. 12) Biossegurança e bioética.

Técnico de Laboratório / Área: Matemática

1) Conjuntos e conjuntos numéricos (igualdade de conjuntos, conjuntos unitário, vazio e universo, subconjuntos, operações com conjuntos, intervalos). 2) Funções (produto cartesiano; conceito de função; gráfico de uma função; funções crescente, decrescente e constante; funções injetora, sobrejetora e bijetora; funções par e ímpar; função composta, função inversa, função e sequências). 3) Função afim, Função quadrática, Função modular e Função exponencial. 4) Logaritmo e função logarítmica. 5) Equações e Inequações. 6) Progressões. 7) Trigonometria no triângulo retângulo e em um triângulo qualquer. 8) Trigonometria na circunferência e funções trigonométricas. 9) Fórmulas de transformação, relações e equações trigonométricas. 10) Matemática financeira. 11) Estatística. 12) Análise combinatória e probabilidade. 13) Matrizes, determinantes e sistemas lineares. 14) Geometria analítica (Ponto e reta. Circunferências e cônicas). 15) Geometria plana. 16) Geometria espacial de posição. 17) Poliedros e corpos redondos. 18) Números complexos. 19) Polinômios e equações polinomiais. 20) Tecnologia e informação. 21) Aplicativos de informática e conhecimento de softwares. 22) Redes de computadores. 23) Domínio dos sistemas operacionais Windows e Linux. 24) Domínio da plataforma Microsoft Office e correlatos. 25) Estrutura de navegação na Internet.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DO CENTRO DE SELEÇÃO



Técnico de Laboratório / Área: Mecânica Agrícola

1) Princípios da elaboração de projetos mecânicos. 2) Manutenção preventiva. 3) Segurança do trabalho. 4) Controle de processos de fabricação. 5) Metrologia. 6) Ajustes e tolerâncias. 7) Materiais para a construção mecânica. 8) Técnicas de usinagem. 9) Legislação sobre propriedade industrial (Leis 9279/96 e 10.973/2004). 10) Ferramental e equipamentos de oficina.

Técnico de Laboratório / Área: Metrologia

1) Metrologia, normalização e qualidade. Instrumentação. 3) Estatística e tratamento de dados. 4) Processos de medição. 5) Legislação e normas. 6) Máquinas e processos de usinagem. 7) Métodos e processos de manufatura. 8) Automação da manufatura.

Técnico de Laboratório / Área: Nutrição e Dietética

1) Composição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios. 2) Técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos. Análise sensorial de alimentos. Planejamentos e elaboração de cardápios. 3) Controle higiênico-sanitário dos alimentos, do ambiente e equipamentos e Manual de Boas Práticas e Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). 4) Higiene pessoal e POP's - Procedimentos operacionais padronizados. 5) Uso racional da água e descarte de resíduos. 6) Equipamentos: características e manutenção. Comissão interna de prevenção de acidentes e Equipamentos de proteção individual. 7) Distribuição e porcionamento de refeições, controles de tempo e temperatura, controle de desperdício, desenvolvimento de preparações culinárias e situações de uma cozinha industrial referentes à manipulação de alimentos. 8) Saúde coletiva e o SUS, Educação popular em segurança alimentar e nutricional, diagnóstico nutricional em populações, carências nutricionais, regulamentação de alimentos, transição Nutricional e epidemiológica, Política nacional de alimentação e nutrição. 9) Dietoterapia nas diversas patologias, vias de administração, recomendações nutricionais de macronutrientes e micronutrientes. 10) Avaliação Nutricional nos ciclos da vida (criança, adolescente, adulto, gestante, idoso) e Avaliação nutricional do paciente hospitalizado nos diferentes ciclos de vida. 11) Ética e Legislação Profissional.

Técnico de Laboratório / Área: Processos, Produtos e Manutenção Industrial

1) Medidas e Representação Gráfica. 2) Fundamentos da Mecânica Geral: Identificação e noções sobre as propriedades dos materiais; Realizar ensaios destrutivos: tração, compressão, cisalhamento, flexão, dureza; Identificar tratamentos térmicos: têmpera, revenimento, recozimento, cementação e normalização; Identificar características e funções dos elementos de máquinas; Realizar cálculo técnico: resistência dos materiais, relações de transmissão; Identificar características e funções dos sistemas: mecânicos, de lubrificação, de transmissão. 3) Processos de Fabricação Mecânica: conhecimentos em máquinas, ferramentas e instrumentos utilizados em processos de fabricação; construção de conjuntos mecânicos; conhecimentos em usinagem, soldagem, corte e união; operações em máquinas de prototipagem. 4) Fundamentos da Automação (Identificar as características e funções dos sistemas: eletroeletrônicos e automatizados; Identificar sistemas hidráulicos; Analisar sistemas hidráulicos; Identificar sistemas pneumáticos; Analisar sistemas pneumáticos). Noções sobre programação sobre Comando Numérico por Computador (CNC). 5) Administração e Aplicação de Técnicas de Manutenção Industrial. 6) Desenvolvimento de Projeto Mecânico: Avaliar projetos mecânicos; Interpretar normas técnicas relativas a materiais; Identificar a cinemática dos produtos; Avaliar a rigidez dos diferentes sistemas mecânicos; Definir condições adequadas de movimentação e transporte de elementos mecânicos; Identificar formas de controle do processo de fabricação; Analisar possíveis perdas (materiais, tempo e insumos em geral); Identificar tipo de material para construção de protótipo; Avaliar as condições físico-espaciais para construção do protótipo; Elaborar documentação técnica, incluindo desenhos e croquis.

Técnico de Laboratório / Área: Química

1) Química: conceitos e processos. 2) Análises físico-químicas e microbiológicas. 3) Análises bromatológicas e toxicológicas. 4) Processos industriais. 5) Boas práticas de laboratório e de fabricação. 6) Estocagem de substâncias químicas. 7) Metrologia química. 8) Técnicas de amostragem. 9) Tratamento de águas. 10) Tratamento de resíduos. 11) Operação e manutenção de Equipamentos. 12) Controle de operações e processos. 13) Desenvolvimento de métodos e produtos. 14) Toxicidade das matérias-primas, produtos intermediários e acabados. 15) Características dos resíduos sólidos, efluentes líquidos e emissões gasosas. 16) Informática (Windows; aplicativos, pacote Office, Internet).

Técnico de Laboratório / Área: Soldagem

1) Metais e suas ligas. 2) Tratamentos térmicos e metalografia. 3) Conformação mecânica e fundição. 4) Corrosão e proteção de superfícies. 5) Ensaio mecânicos e metalúrgicos. 6) Soldagem: máquinas, ferramentas e equipamentos. 7) Soldagem: de metais e suas ligas; de juntas metálicas dissimilares. 8) Brazagem de metais não ferrosos. 9) Legislação, normas e controle da qualidade aplicados à soldagem.

Técnico de Laboratório / Área: Tecnologia Mecânica

1) Desenho técnico, elementos de máquinas e projetos mecânicos. 2) Materiais para fabricação mecânica. 3) Processos de fabricação, medição e controle dimensional. 4) Sistemas hidráulicos e pneumáticos. 5) Projeto e manufatura assistidos por computador (CAD/CAM); Comendo numérico computadorizado (CNC). 6) Projetos de dispositivos mecânicos e técnicas para montagem e desmontagem. 7) Máquinas térmicas e de fluidos. 8) Lubrificação, instalação e manutenção de máquinas, ferramentas e equipamentos.



Técnico de Tecnologia da Informação

1) Construção de algoritmos: Algoritmos estruturados. Itens fundamentais: constantes, variáveis, comentários, expressões, estrutura sequencial, estrutura condicional e estrutura de repetição; estrutura de dados: variáveis compostas homogêneas e heterogêneas, arquivos; modularização, recursividade. 2) Estruturas de dados: Listas lineares, filas, pilhas e árvores binárias de busca; árvores balanceadas. 3) Técnicas de Orientação a Objetos: Classes, objetos, métodos, encapsulamento de dados, templates, herança, polimorfismo, classes abstratas, interfaces e tratamento de exceções. 4) Conceitos básicos sobre UML: Modelagem de casos de uso, diagrama de classes e diagrama de sequência. 5) Engenharia de Software: Técnicas de desenvolvimento ágil, Scrum. 6) Banco de Dados PostgreSQL versão 8/9.X: Visões, procedimentos armazenados e gatilhos; processamento de consultas; transações e segurança; modelo entidade-relacionamento; normalização; modelo relacional; definição de tabelas; tipos de chaves; mapeamento do modelo entidade-relacionamento para o modelo relacional, otimização; implementação de um banco de dados; linguagem SQL. 7) Sistemas operacionais: Conceitos; multiprogramação; programação concorrente; gerência do processo; threads; conhecimentos em sistema operacional Linux; 8) Controle de versão: Conhecimentos básicos sobre CVS, SVN, GIT; 9) Tecnologias para desenvolvimento Web: PHP, JavaScript, JAVA, JQUERY, AJAX, XHTML, XML, DHTML, CSS. 10) Ambientes de desenvolvimento: Netbeans versão 7.3; 11) Plataforma Moodle: Arquitetura da plataforma; Schema do banco e manipulação de dados; Instalação, configuração e personalização do AVA; Criação e instalação de blocos e plugins; Bibliotecas PHP cURL, PHP PCRE; 12) Noções de Redes e Protocolos: TCP/IP, DHCP, DNS, NAT, LDAP. 13) Segurança da Informação: Sistemas de Backup, firewalls, códigos maliciosos: vírus e outros malware. VPN (Virtual private networks), segurança em servidores WWW, SMTP, POP, FTP e DNS. Criptografia.

Técnico em Edificações

1) Materiais de construção (aglomerantes, agregados, argamassas, concreto etc.). 2) Mecânica dos solos e fundações (classificação e solos e rochas, amostragem de solos, compactação de solos). 3) Construção civil (história, concreto nas construções, aceitação de lotes e controle tecnológico do concreto, durabilidade e patologias do concreto). 4) Expressão gráfica (noções de escalas). 5) Legislação e normas técnicas pertinentes. 6) Sistemas construtivos. 7) Desenho técnico e arquitetônico. 8) Planejamento de obras. 9) Tecnologia das construções. 10) Resistência dos materiais e estabilidade das construções. 11) Sistemas estruturais. Instalações prediais hidrossanitárias e elétricas. 12) Topografia. Sistemas estruturais. 13) Higiene e segurança do trabalho. 14) Orçamento, composição de preços, BDI e contratos. 15) Gráficos de planejamento e controle: Gant, Pert-CPM, físico-financeiro, curva "S", curva "ABC", histograma de materiais, histograma de pessoal. 16) Planejamento estratégico (na construção civil). 17) Administração estratégica (na construção civil). 18) Administração da produção (na construção civil). 19) Comportamento da organização (na construção civil). 20) Gestão de recursos (na construção civil). 21) Meio ambiente (impactos e gestão ambiental). 22) Informática (Windows; aplicativos, pacote Office, AutoCAD, Internet).

Técnico em Química

1) Química: conceitos e processos. 2) Análises físico-químicas e microbiológicas. 3) Análises bromatológicas e toxicológicas. 4) Processos industriais. 5) Boas práticas de laboratório e de fabricação. 6) Estocagem de substâncias químicas. 7) Metrologia química. 8) Técnicas de amostragem. 9) Tratamento de águas. 10) Tratamento de resíduos. 11) Operação e manutenção de Equipamentos. 12) Controle de operações e processos. 13) Desenvolvimento de métodos e produtos. 14) Toxicidade das matérias-primas, produtos intermediários e acabados. 15) Características dos resíduos sólidos, efluentes líquidos e emissões gasosas. 16) Informática (Windows; aplicativos, pacote Office, Internet).

Técnico em Refrigeração

1) Termodinâmica. 2) Mecânica dos fluidos. 3) Processos de transmissão de calor. 4) Instalações elétricas de baixa tensão. 5) Acionamentos e comandos elétricos. 6) Tecnologia mecânica aplicada à refrigeração. 7) Componentes dos sistemas de refrigeração: condicionadores de ar, geladeira, freezer, câmaras de refrigeração etc. 8) Projeto de condicionamento de ar. 9) 10) Eletricidade e eletrônica. 11) Refrigeração e eficiência energética. 12) Manutenção, soldagem. 13) Legislação que envolve a refrigeração (resoluções CONAMA E ANVISA e Normas técnicas e de Segurança do Trabalho pertinentes). 14) Informática (Windows; aplicativos, pacote Office, AutoCAD, Internet).

Técnico de Laboratório / Área: Engenharia Civil/Materiais

1) Legislação e normas técnicas. 2) Sistemas construtivos. 3) Desenho técnico. 4) Materiais de construção. 5) Planejamento de obras. 6) Topografia. 7) Solos. 8) Controle de qualidade em obras. 9) Normas de segurança e saúde no trabalho.

Técnico de Laboratório / Área: Engenharia Civil/Instalações Prediais

1) Legislação e normas técnicas. 2) Sistemas construtivos. 3) Desenho técnico. 4) Materiais de construção. 5) Solos. 6) Obras de saneamento. 7) Abastecimento e tratamento de água. 8) Máquinas e equipamentos. 9) Drenagem urbana.

Técnico de Laboratório / Área: Engenharia Civil/Projetos

1) Desenho Assistido por Computador (CAD). 2) Simuladores digitais e maquetes eletrônicas. 3) Desenho técnico. 4) Normalização. 5) Gráfico e escalas. 6) Projeções e perspectivas. 7) Maquetaria.

Cargos de Nível de Classificação E



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DO CENTRO DE SELEÇÃO



Contador

1) Princípios Fundamentais de Contabilidade; Patrimônio: conceito e componentes. 2) Atos Administrativos e Fatos Contábeis. 3) Teoria das Contas: débito e crédito, saldos. 4) Partidas Dobradas. 5) Lançamentos Contábeis. 6) Plano de Contas. 7) Balancete de Verificação. 8) Apuração de Resultados: receitas, despesas, lucro, prejuízo. 9) Regimes de Apuração: caixa e competência. 10) Provisões, Depreciação, Amortização e Exaustão. 11) Operações com Mercadorias. 12) Operações Financeiras. 13) Conciliação contábil. 14) Demonstrações contábeis: Estruturação e Movimentação das Contas Contábeis, Demonstração do Resultado do Exercício, Balanço Patrimonial, Mutações do Patrimônio Líquido, Demonstrações de Origens e Aplicações de Recursos; Análise e interpretação de demonstrações contábeis. 15) Contabilidade Pública: Conceito, objeto, objetivo e campo de atuação. 16) Legislação básica (Lei n.º 4.320/64, Lei n.º 101/00, Decretos e Portarias Complementares). 17) Princípios Contábeis aplicados aos órgãos e entidades governamentais. 18) Sistema de Contas. 19) Variações Patrimoniais: orçamentárias e extra-orçamentárias. 20) Plano de Contas Único do Governo Federal. 21) Classificação das Receitas e Despesas Públicas. 22) Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Federal – SIAFI. 23) Apuração de resultados. 24) Contabilização dos principais fatos contábeis: Previsão de receita, Fixação de despesa, Descentralização de crédito, Liberação financeira, Realização de receita e despesa. 25) Balancete: características, conteúdo e forma. 26) Análise e estrutura das Demonstrações Contábeis: Balanço Orçamentário, Balanço Financeiro, Balanço Patrimonial e Demonstração das Variações Patrimoniais. 27) Relatório de Gestão Fiscal: características e conteúdo. 28) Aspectos contábeis advindos da Lei de Responsabilidade Fiscal. 29) Licitações: Lei n.º 8.666/93 (noções básicas, conceitos, objetivos, princípios, fases, modalidades, tipos, dispensa, inexigibilidade).

Engenheiro Civil

1) Projetos: arquitetônicos, estruturais (concreto, aço e madeira) e fundações, e complementares de instalações elétricas e hidrossanitárias, elevadores, ventilação-exaustão, ar-condicionado, telefonia, prevenção contra incêndio, lógica, utilização de softwares para leitura de projetos arquitetônicos. 2) Planejamento e controle de obras: especificação de materiais e serviços, orçamento e composição de custos unitários, parciais e totais, levantamento de quantidades, cronograma físico-financeiro, softwares para elaboração de orçamentos, organização do canteiro e obras, execução de fundações (sapatas, estacas e tubulões), alvenaria, estruturas de concreto armado, aço e madeira, coberturas e impermeabilização, esquadrias, pisos e revestimentos, pinturas, instalações (água, esgoto, eletricidade, lógica e telefonia), controle de execução de obras e serviços, princípios de planejamento e de orçamento de obras públicas, elaboração de orçamentos. 3) Fiscalização de obras: acompanhamento da aplicação de recursos (medições, emissão de fatura etc.), controle de materiais (cimento, agregados aditivos, concreto usinado, aço, madeira, materiais cerâmicos, vidro etc.). 4) Noções complementares: de irrigação e drenagem, de hidráulica, de hidrologia e solos, sistema viário, dimensionamento de pavimentos, legislação e engenharia legal, licitações e contratos para obras de engenharia civil, segurança do trabalho, vistoria e elaboração de pareceres e conhecimentos de legislações sobre licitações (Lei n.º 8666/93).

Engenheiro Mecânico

1) escoamento de fluidos incompressíveis e compressíveis. 2) escoamento em dutos. 3) Isolamento térmico. 4) Equação das turbomáquinas. 5) Similaridade hidrodinâmica. 6) Bombas e instalações de bombeamento. 7) Motores de acionamento de bombas. 8) Inversores de Frequência. 9) Compressores. 10) Ventiladores. 11) Propriedades mecânicas dos materiais. 12) Discordâncias e mecanismos de aumento de resistência. 13) Falhas (fraturas) dos materiais. 14) Ligas metálicas. 15) Fundamentos da fundição dos metais. 16) Processos de fundição. 17) Fundamentos da conformação dos metais. 18) Processos de conformação dos metais. 19) Fundamentos de soldagem. 20) Processos de soldagem. 21) Manutenção Mecânica. 22) Métodos e Técnicas de Manutenção. 23) Prevenção de Falha. 24) Critérios de Falhas para Carregamento Estático e Dinâmico. 25) Projetos de elementos mecânicos. 26) Lubrificação Industrial. 27) Transporte de fluidos (vapor, ar comprimido, gases, líquidos e utilidades em geral) em plantas industriais. 28) Instalações de ar comprimido e compressores. 29) Equipamentos para produção de água gelada. 30) Torres de resfriamento/arrefecimento (resfriadores de água). 31) Vasos de pressão (modalidades, materiais, soldagem, dimensionamento, inspeção). 32) Conexões, acessórios, suportes, filtros, separadores e purgadores. 33) Projetos de sistemas e estudo de casos aplicados (água potável, água industrial, vapor e condensado, fluidos viscosos e corrosivos, ar comprimido, esgoto e destino de resíduos).

Médico do Trabalho

1) NOÇÕES GERAIS DE MEDICINA: Bioestatística. Epidemiologia. Sistemas imunitários e suas doenças. Moléstias infecciosas. Sistema nervoso e suas doenças. Sistema respiratório e suas doenças. Sistema cardiovascular e suas doenças. Sistema gênito-urinário e suas doenças. Sistema digestivo e suas doenças. Doenças hematológicas e hematopoiéticas. Ortopedia e traumatologia. Distúrbios nutricionais. Metabolismo e suas doenças. Sistema endócrino e suas doenças. Genética e noções de doenças hereditárias. Dermatologia. Psiquismo e suas doenças. 2) SAÚDE DO TRABALHADOR: Noções de estatística em medicina do trabalho. Acidentes do trabalho: definições e prevenção. Noções de saneamento ambiental. Noções de legislação acidentária. Noções de legislação de saúde e segurança do trabalho. Previdência Social: funcionamento e legislação. Noções de fisiologia do trabalho (visão, audição, metabolismo e alimentação, sistemas respiratório, cardiovascular, osteoarticular). Noções de atividade e carga de trabalho. Noções de atividade física e riscos à saúde. Trabalho sob pressão temporal e riscos à saúde. Trabalho noturno e em turnos: riscos à saúde, noções de cronobiologia, novas tecnologias, automação e riscos à saúde. Agentes físicos e riscos à saúde. Agentes químicos e riscos à saúde. Noções de toxicologia. Sofrimento psíquico e psicopatologia do trabalho (inclusive com relação ao álcool e às drogas). Doenças profissionais e doenças ligadas ao trabalho (pneumoconioses, asma profissional, câncer de pele, surdez, hepatopatia, nefropatia, doenças do aparelho osteoarticular, doenças infecciosas, doenças cardiocirculatórias, hematopatia, entre outras). Riscos ligados a setores de atividade com especial atenção à condução de veículos. Noções de avaliação e controle dos riscos ligados ao ambiente de trabalho. Noções de acompanhamento médico de portadores de doenças crônicas em medicina do trabalho. Noções de funcionamento de um serviço de medicina e segurança do trabalho em empresas. Noções de ergonomia e melhoria das condições de trabalho. Conhecimento sobre etiologia das DORTs e sobre fatores estressantes em ambiente de trabalho.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
COORDENADORIA DO CENTRO DE SELEÇÃO



Produtor Cultural

1) Etapas da produção cultural: pré-produção, produção, pós-produção. 2) Planejamentos de produção. 3) Plano nacional de cultura. 4) Leis de incentivo à cultura. 5) Fundo de incentivos culturais de Mato Grosso do Sul. 6) Captação de recursos. 7) Elaboração de projetos culturais. 8) Elaboração de editais de cultura. 9) Planilhas orçamentárias. 10) Prestação de contas. 11) Produção de festivais, mostras, exposições e eventos. 12) Produção de espetáculos cênicos. 13) Elaboração e análise de dados estatísticos referentes à cultura.

Técnico Desportivo

1) Conceitos gerais do ensino e prática de modalidades esportivas coletivas e individuais: técnicas; táticas; regras. 2) Metodologia para o ensino do esporte: treinamento analítico, global ou situacional. 3) Organização de eventos esportivos. 4) Elaboração e desenvolvimento de projetos e regulamentos de competições desportivas. 5) Princípios de atendimento preventivo e de urgência: identificação de sinais vitais e sintomas para atendimento de urgência; imobilização; transporte. 6) Postura e ergonomia na atividade física. 7) Noções de atendimento para grupos especiais no âmbito da atividade física. 8) Avaliação física: tipos e finalidade de testes; interpretação de resultados. 9) Princípios que norteiam o treinamento esportivo: conceitos; definições; aplicações. 10) Noções da área da Educação Física, Esporte e Lazer. 11) Os aspectos fisiológicos e neuromotores do movimento humano. 12) Efeitos da atividade física e do exercício físico na prevenção primária de doenças crônicas degenerativas e obesidade. 13) Teste ergométrico e ergoespirométrico: importância, princípios e interpretação das variáveis analisadas. 14) Conceitos e conhecimentos elementares de biologia, fisiologia, anatomia, biomecânica, cinesiologia, medidas e avaliações das qualidades físicas, do risco cardiovascular e ortopédico, antropométrica e postural.

Fonte: Quadro de Conteúdo Programático consolidado pela PROGESP-UFGRD em 27/03/2014 a partir de dados enviados pelas Unidades de Lotação dos cargos oferecidos neste Edital.

II – Retificar o Edital PROGRAD nº. 20/14, de 31/03/2014, de acordo com os termos especificados a seguir:

Onde constou:

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

[...]

18.11. Para verificação dos cursos afins, por área, o candidato deverá consultar a Tabela de Áreas de Conhecimento, disponível no endereço eletrônico <http://www.capes.gov.br/avaliacao/tabela-de-areas-de-conhecimento>.

Passa a constar:

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

[...]

18.11. Para verificação dos cursos afins, por área, o candidato deverá consultar a Tabela de Áreas de Conhecimento, disponível no endereço eletrônico <http://www.capes.gov.br/avaliacao/instrumentos-de-apoio/tabela-de-areas-do-conhecimento-avaliacao>.

III – As demais disposições do referido edital permanecem inalteradas.

Irio Valdir Kichow
Pró-Reitor de Ensino de Graduação em Exercício