

EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 37/2010 – RETIFICAÇÃO

O reitor da Universidade Federal do Vale do São Francisco – UNIVASF, no uso de suas atribuições conferidas pelo Decreto de 19 de dezembro de 2008, publicado no Diário Oficial da União de 22 de dezembro de 2008, e considerando a autorização contida na portaria/MP nº 124 de 15 de março de 2010, publicada no DOU de 26 de março de 2010, e o disposto nas portarias/MEC nº 343, de 25 de março de 2010, publicada no DOU de 26 de março de 2010, 324, de 19 de março de 2010, publicada no DOU de 22 de março de 2010 e 468, de 13 de abril de 2010, publicada no DOU de 14 de abril de 2010, RESOLVE:

1. Retificar em parte o Edital nº 36/2010, publicado no DOU de 23 de novembro de 2010, seção 3, destinado a selecionar candidatos para o provimento de vagas na categoria funcional de Técnico-Administrativos em Educação do Quadro Permanente de Pessoal da UNIVASF, de acordo com a Lei nº 8112/90, de 11/11/90 e com a Lei nº. 11.091, de 12/01/2005, para constar as seguintes alterações:

2. No subitem 1.10 Da denominação dos cargos, quantitativo de vagas, vencimentos e requisitos, tabelas 1.1 a 1.5, **ONDE SE LÊ:**

CARGO	CLASSE	REQUISITOS PARA INGRESSO	
		ESCOLARIDADE MÍNIMA	OUTROS
Assistente em Administração	D	Médio Profissionalizante ou Médio Completo.	Experiência de 12 meses.
Tecnólogo – Formação Tecnologia da Agroindústria	E	Curso Superior em Tecnologia da Agroindústria.	-

LEIA-SE:

CARGO	CLASSE	REQUISITOS PARA INGRESSO	
		ESCOLARIDADE MÍNIMA	OUTROS
Assistente em Administração	D	Médio Profissionalizante ou Médio Completo mais experiência.	Experiência de 12 meses.
Tecnólogo – Formação Tecnologia da Agroindústria	E	Curso Superior em Tecnologia da Agroindústria ou Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos.	-

3. Substituir o anexo I, alterando-o no que se refere aos cargos: **Auxiliar de Biblioteca e Médico Veterinário.**

Petrolina, 30 de novembro de 2010.

JOSÉ WEBER FREIRE MACEDO
Reitor

**EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 36/2010– ABERTURA
ANEXO I – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - ALTERADO**

1. CONHECIMENTOS GERAIS PARA TODOS OS CARGOS, EXCETO AUXILIAR DE BIBLIOTECA.

LÍNGUA PORTUGUESA: 1. Análise e interpretação de texto (compreensão geral do texto; ponto de vista ou ideia central defendida pelo autor; argumentação; elementos de coesão; inferências; estrutura e organização do texto e dos parágrafos). 2. Tipologia e gênero textuais. 3. Figuras de linguagem. 4. Emprego dos pronomes demonstrativos. 5. Relações semânticas estabelecidas entre orações, períodos ou parágrafos (oposição, conclusão, concessão, causalidade etc.). 6. Relações de sinonímia e antonímia. 7. Sintaxe da oração e do período. 8. Funções do que e do se. 9. Emprego do acento grave. 10. Pontuação. 11. Ortografia. 12. Concordâncias verbal e nominal. 13. Regências verbal e nominal. 14. Emprego de tempos e modos verbais.

LEGISLAÇÃO (vigente na data de publicação do edital): 1. Regime Jurídico dos Servidores Públicos Federais (Lei 8.112/90 e suas alterações). 2. Constituição Federal de 1988: Dos Princípios Fundamentais (arts. 1º ao 4º). Dos Direitos e Garantias Fundamentais (arts. 5º ao 11). Da Administração Pública e dos Servidores Públicos (arts. 37 ao 41). 3. Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Decreto 1.171/94). 4. Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação - PCCTAE (Lei 11.091/2005) e suas alterações.

1.1 CONHECIMENTOS GERAIS PARA AUXILIAR DE BIBLIOTECA – CLASSIFICAÇÃO “C”.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; tipos de texto; Ortografia oficial; Classes de palavras; Concordância verbal e nominal; Formas de tratamento; Verbos; Colocação de pronomes nas frases; Sintaxe: termos essenciais da oração; Classificação das palavras quanto ao número de sílabas; Processo de formação de palavras: sufixo, prefixo, derivação e composição; Uso de “porque”, “por que”, “porquê”, “por quê”; Uso de “mau” e “mal”; Semântica: sinonímia, antonímia.

LEGISLAÇÃO (vigente na data de publicação do edital): 1. Regime Jurídico dos Servidores Públicos Federais (Lei 8.112/90 e suas alterações). 2. Constituição Federal de 1988: Dos Princípios Fundamentais (arts. 1º ao 4º). Dos Direitos e Garantias Fundamentais (arts. 5º ao 11). Da Administração Pública e dos Servidores Públicos (arts. 37 ao 41). 3. Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Decreto 1.171/94). 4. Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação - PCCTAE (Lei 11.091/2005) e suas alterações

2. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS PARA OS CARGOS DE CLASSIFICAÇÃO “C” e “D”

AUXILIAR DE BIBLIOTECA

1. Biblioteca: novo conceito, o livro, leitor/leitura. 2. Serviço de referência: princípios fundamentais, atendimento ao público, solução de problemas, orientação ao usuário, utilização e disseminação de informação. 3. Biblioteca pública: história, conceito, serviços, preservação do acervo e conservação. 4. Correspondência oficial: aspectos gerais, elaboração de documentos: ata, mensagem, memorando, ofício, requerimento, telegrama, fax. 5. Noções de Organização e Administração de Bibliotecas. 6. Documentação e Informação: conceito, desenvolvimento de coleções, estrutura da documentação. 7. Atendimento ao usuário; conhecimentos básicos de circulação e empréstimo; 8. Conhecimentos básicos de informática: Windows, Word, Internet e Correio eletrônico

ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

1. Protocolo/recepção de documentos. 2. Organização de arquivo. 3. Noções sobre patrimônio, cadastro e convênios. 4. Noções de administração de recursos humanos e de material. 5. Relações Humanas no Trabalho. 6. Normas específicas para redação de correspondência oficial. 7. Princípios para atendimento ao público. 8. INFORMÁTICA - Conhecimentos de uso e administração do sistema operacional Windows; Conhecimento de uso e administração de aplicativos básicos de automação de escritório (MSOffice e Open Office); Internet e Intranet: conceitos, programas de navegação, correio eletrônico.

TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: QUÍMICA

1. Propriedades gerais da matéria: estados físicos da matéria. 2. Substâncias puras e misturas. 3. Transformações físicas e químicas. 4. Estrutura atômica. 5. Classificação Periódica dos Elementos. 6. Ligações Químicas. 7. Aspectos qualitativos das Reações Químicas: Tipos de reações químicas. 8. Grandezas Químicas: Massa Atômica, Massa Molecular e Número de Avogadro. 9. Cálculos estequiométricos. 10. Funções da Química Inorgânica. 11. Soluções: Cálculo de concentrações das soluções. 12. Cinética Química. 13. Equilíbrio Químico e Equilíbrio Iônico. 14. Conceito de pH e pOH. 15. Eletroquímica. 16. Estudo do átomo de carbono. 17. Funções Orgânicas e suas nomenclaturas. 18. Isomeria. 19. Principais Reações Orgânicas. 20. Química Analítica Quantitativa: Análise volumétrica; 21. Análise gravimétrica. 22. Segurança em laboratórios químicos. 23. Operações básicas em laboratórios de química.

TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

1. Conhecimentos básicos operacionais para: elaborar, codificar, compilar e executar programas de computador; 2. Testar, Implantar e documentar programas de computador; 3. Logística de programação, algoritmo e linguagens; 4. Linguagem JAVA; 5. Comandos e estruturas; 6. Manutenção aos sistemas computadorizados implantados; 7. Suporte aos sistemas computadorizados implantados ou em implantação; 8. Configurar o sistema operacional cliente em ambiente de rede; 9. Gerenciar perfis de usuário; 10. Conceitos básicos de hardware e software; 11. Conhecimentos de uso e administração dos sistemas operacionais Windows e Linux. 12. Conhecimento de uso e administração de aplicativos básicos de automação de escritório (MS Office e Open Office); 13. Internet e Intranet: conceitos, programas de navegação, correio eletrônico.

TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

1. Organização do laboratório. 2. Coleta, transporte, estocagem e preparação de amostras para análises. 3. Métodos de pesagem e medição. 4. Segurança e boas práticas de laboratório. 5. Reagentes e preparo de soluções. 6. Materiais e equipamentos para laboratório. 7. Lavagem e acondicionamento de materiais de laboratório. 8. Descarte de resíduos. 9. Métodos e técnicas de análises de alimentos. 10. Rotulagem nutricional obrigatória. 11. Ferramentas de controle de qualidade na indústria de alimentos – BPF, PPHO, APPCC. 12. Microrganismos de importância em alimentos. 13. Métodos de conservação de alimentos. 14. Fatores que influenciam no desenvolvimento de microrganismos nos alimentos. 15. Processamento de carnes e derivados. 16. Processamento de leite e derivados. 17. Obtenção higiênica e Instrução Normativa 51.

3. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS PARA OS CARGOS DE CLASSIFICAÇÃO “E”

ANALISTA DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

FUNDAMENTOS DA COMPUTAÇÃO: 1. Organização e arquitetura de computadores. 2. Componentes de um computador (hardware e software). 3. Sistemas de entrada, saída e armazenamento. 4. Sistemas de numeração e codificação. 5. Aritmética computacional. 6. Princípios de sistemas operacionais. 7. Características dos principais processadores do mercado. 8. Aplicações de informática e microinformática. 9. Ambientes Windows e Linux. **REDES DE COMPUTADORES E SISTEMAS OPERACIONAIS:** 10. Modelos OSI/ISO e Internet. 11. LAN e WAN e Topologias. 12. Equipamentos de rede: (Switches, Roteadores Gateways, Modems, Repetidores, Amplificadores, Multiplexadores, etc.). 13. Cabeamento estruturado e redes Wireless. 14. Noções de segurança: (VPN, Firewall, Proxy, Criptografia, Assinatura Digital e Autenticação) MS Windows/NT/200X/XP/Vista, LINUX. 15. UNIX. 16. Instalação e customização de Windows/NT/200X/XP/Vista, LINUX e UNIX, Clientes de acesso remoto, Antivírus, suítes de escritório (MS Office BrOffice) e softwares em rede. **DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS:** 17. Metodologias de desenvolvimento. 18. Algoritmos. 19. Estrutura de dados. 20. Ferramentas de desenvolvimento de software e ferramentas CASE. 21. Análise orientada a objetos: Princípios e conceitos do paradigma de orientação a objetos, classes, objetos, herança, interfaces, polimorfismo, encapsulamento, coesão, acoplamento, modularidade e reuso. 22. Modelagem de dados. 23. Programação Java, ASP, HTML, XML e PHP. 24. Integração com ferramentas de gerência de requisito e configuração. 25. Fluxogramas. 26. Programação estruturada e programação orientada a objetos. 27. Sistemas gerenciadores de banco de dados(MySQL e Postgre). SQL. **INTERNET:** 28. Protocolos de comunicação, em seus diversos níveis. 29. Serviços da camada de aplicação do modelo Internet (http, DNS, SMTP, POP3, IMAP, FTP, etc.). 30. Navegadores Web: configuração e utilização. 31. Segurança na Internet. 32. Servidores WEB. **LINGUAGENS DE PROGRAMAÇÃO:** 33. Tipos de dados elementares e estruturados. 34. Montadores, compiladores, ligadores e interpretadores. 35. Caracterização das principais linguagens de programação Java, JSP e PHP. 36. Ambiente de desenvolvimento visual (Java). 35. Linguagens de programação orientada a objetos. 37. Ambiente de desenvolvimento WEB. **MANUTENÇÃO E INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS:** 38. Montagem, instalação e configuração de Hardware e periféricos. 39. Conhecimentos básicos de Organização e Arquitetura de Computadores. 40. Configuração de recursos utilizando os sistemas operacionais MS Windows/NT/200X/XP/Vista, LINUX. 41. Processo de escolha de tecnologias de hardware. 42. Conhecimentos sobre técnicas de armazenamento e mídias. **ENGENHARIA DE SOFTWARE:** 43. Engenharia de Requisitos. 44. Padrões de Projeto. 45. Testes de Software.

46. Gerenciamento de Projetos de Software. 47. Documentação de software. 48. Qualidade de software - CMMI, ISO. 49. Processos de desenvolvimento de software: RUP, SCRUM e XP.

ASSISTENTE SOCIAL

1. O serviço social nas relações sociais no Brasil: fundamentos sócio-históricos da profissão, questão social, Estado e Sociedade; 2. Política Social e suas origens; tendências no Welfare State e no neoliberalismo; 3. Estado e classes sociais no Brasil: a cidadania e as formas de regulação social nas diversas conjunturas pós-1930; 4. Seguridade Social e Direitos Sociais no Brasil: aspectos legais e tendências atuais; 5. O trabalho na contemporaneidade, a precarização do trabalho, a desregulamentação dos direitos sociais e os desafios profissionais; 6. O Serviço Social e suas demandas investigativas: a pesquisa e o serviço social; 7. Planejamento e gestão de serviços sociais: elaboração, coordenação, execução e avaliação de programas e projetos sociais; 8. Serviço Social e a política de Educação brasileira; 9. Instrumentos e Técnicas do Serviço Social; 10. Ética e direitos humanos, Serviço Social e ética: o projeto ético-político do profissional do serviço social e a legislação profissional em vigor; 11. Movimentos sociais, lutas sociais, organizações populares e contexto contemporâneo; 12. O trabalho com famílias na contemporaneidade.

ENGENHEIRO/ÁREA (ELETRICISTA)

1. Controle do recebimento de materiais elétricos; 2. Especificação, quantificação, orçamentação e planejamento de obra; 3. Procedimentos licitatórios e de fiscalização de contratos; 4. Sistema Elétrico Brasileiro; 5. Sistema de geração e distribuição de energia; 6. Medição elétrica; 7. Análise de Circuitos Elétricos; 8. Medidas Elétricas; 9. Potência; 10. Transformadores; 11. Projeto e execução de instalações elétricas de alta e baixa tensão e cabeamento estruturado; 12. Acionamentos elétricos; 13. Conservação de Energia; 14. Projeto e execução de subestações abaixadoras e elevadoras de tensão; 15. Luminotécnica; 16. Sistemas de aterramento; 17. Gerenciamento de energia; 18. Eficiência energética; 19. Análise de contas e tarifas de energia elétrica; 20. Telefonia.

MÉDICO/ ÁREA – ANESTESIOLOGIA

1. Fluxo sanguíneo cerebral e metabolismo cerebral no traumatismo craniano. 2. Mecanismo de ação (Farmacodinâmica) - Propofol e midazolam. 3. Mecanismo de ação (Farmacodinâmica) - Fentanil e Remifentanil. 4. Técnicas analgésicas neuroaxiais. 5. Toxicidade dos anestésicos locais sobre o neuroeixo. 6. Avaliação do risco pulmonar. 7. Monitorização cerebral. 8. A ventilação mecânica em neurocirurgia: aspectos fisiológicos. 8. Via aérea difícil. 9. Farmacocinética comparada dos halogenados. 10. Dor neuropática. 11. Mecanismos de ação dos anestésicos locais. 13. Monitorização hemodinâmica em cirurgia cardíaca. 14. Aspectos endócrino-metabólicos da obesidade. 15. Hipertermia maligna.

MÉDICO/ ÁREA – CIRURGIA DO APARELHO DIGESTIVO

1. Infecção em cirurgia. 2. Megaesôfago Chagásico. 3. Câncer de esôfago. 4. Lesões Iatrogênicas das vias biliares. 5. Pancreatite Aguda. 6. Câncer de Estômago. 7. Doenças Císticas do Pâncreas. 8. Hipertensão Portal. 9. Carcinoma Hepatocelular. 10. Transplantes de órgãos. 11. Trauma abdominal. 12. Megacólon Chagásico.

MÉDICO/ÁREA – MEDICINA DE URGÊNCIA

1. Insuficiência cardíaca congestiva. 2. Hipertensão arterial sistêmica. 3. Pneumonias. 4. Síndrome coronariana aguda. 5. Arritmias cardíacas. 6. Insuficiência renal aguda. 7. Insuficiência hepática. 8. Asma 9. Meningites. 10. Parada cardiorrespiratória encefálica.

MÉDICO/ÁREA – ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA

1. Fraturas expostas. 2. Osteonecrose do quadril. 3. Doença de Perthes. 4. Epifisiólise. 5. Fratura do anel pélvico. 6. Lesão meniscal do joelho. 7. Fratura do platô tibial. 8. Fratura do talus. 9. Fratura transtrocanteriana. 10. Fratura do colo do fêmur. 11. Tendinopatia do tendão tibial posterior. 12. Doença osteometabólica. 13. Osteogênese imperfeita. 14. Fratura da diástase do fêmur em criança

MÉDICO VETERINÁRIO

1. Clínica médica e cirúrgica de pequenos animais: doenças do aparelho digestório, cardiovascular, pele e anexos, endócrino, nervoso, locomotor e reprodutor. 2. Patologia Clínica: eritograma, leucograma, perfil bioquímico, exames de fluidos corporais. 3. Diagnóstico por imagem: US, radiologia, exames contrastados, endoscopia. 4. Anestesiologia Veterinária: medicação pré-anestésica, anestesia geral (inalatória e venosa), eutanásia, ressuscitação cardio-cérebro pulmonar, choque, anestesia de animais silvestres e exóticos. 5. Ética e legislação profissional.

NUTRICIONISTA/HABILITAÇÃO

1. Nutrição Normal e Dietética - Leis da alimentação. 2. necessidades de energia e avaliação do gasto energético, necessidades e recomendações de nutrientes e sua aplicação na avaliação e no planejamento de cardápios e no cálculo e

adequação de dietas individuais e coletivas. 3. Características da dieta nas diferentes fases da vida e diferentes estados fisiológicos. 4. Nutrição Experimental - Ética, bem-estar e legislação na experimentação e manejo do animal. 5. métodos para determinação do valor nutritivo de dietas experimentais. 6. Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. 7. Estudo dos alimentos - Ferramentas de gerenciamento de segurança alimentar. 8. critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. 9. práticas de limpeza e desinfecção. 10. técnicas básicas de pré-preparo e preparo de alimentos. 11. técnicas de planejamento de cardápios. 12. elaboração de ficha técnica e lista de aquisição de gêneros alimentícios. 13. Nutrição clínica - Noções básicas sobre Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. 14. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades do sistema digestório e glândulas anexas, na Desnutrição energético-protéica e alergias alimentares. 15. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica da síndrome metabólica, enfermidades cardiovasculares, renais, Câncer e SIDA. 16. Nutrição em Saúde Pública - Sistema Único de Saúde (SUS). 17. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), SISVAN, PNAE, Educação Nutricional, Avaliação Nutricional por Grupos Etários e Gestantes. 18. Transição Demográfica, Epidemiológica e Nutricional, Indicadores de Saúde.

TECNÓLOGO –FORMAÇÃO TECNOLOGIA DE IRRIGAÇÃO E DRENAGEM

1. Textura e estrutura do solo; 2. Relações de massa e volume dos constituintes do solo; 3. Retenção e armazenamento de água no solo; 4. Potencial total e movimento de água no solo; 5. Disponibilidade de água para as plantas; 6. Qualidade da água para irrigação; 7. Irrigação por aspersão convencional; 8. Irrigação localizada; 9. Irrigação por sulcos; 10. Manejo da irrigação; 11. Efeito da deficiência da drenagem sobre as culturas e as propriedades do solo; 12. Delineamento e dimensionamento de sistemas de drenagem subterrânea de solos agrícolas; 13. Dimensionamento de drenos interceptores; 14. Sistemas de drenagem superficial para solos agrícolas; 15. Manejo de água em solos salinos.

TECNÓLOGO – FORMAÇÃO TECNOLOGIA DA AGROINDÚSTRIA

1. Conservação de Alimentos; 2. Higiene e Legislação da Indústria de Alimentos; 3. Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos; 4. Microbiologia de Alimentos; 5. Fisiologia Pós-Colheita; 6. Processamento de Frutas e Hortaliças; 7. Processamento de Leite e Derivados; 8. Processamento de Carnes e Derivados; 9. Processamento de Massas e panificação; 10. Tecnologia de bebidas fermentadas e destiladas; 11. Aquisição, manuseio, transporte e armazenamento de matérias-primas; 12. Aditivos, importância, uso e legislação; 13. Análises de alimentos (análises físico-químicas, análises microbiológicas, análise sensorial); 14. Tratamento de resíduos e gestão ambiental na indústria de alimentos; 15. Ferramentas de gestão da qualidade na indústria de alimentos (rastreadabilidade, BPF, APPCC).

ZOOTECNISTA

1. Experimentação zootécnica: técnicas de amostragem; coleta de dados; análise de dados e resultados; 2. Empreendedorismo: planejamento, análise econômica e financeira da empresa agropecuária, elaboração e avaliação de projetos, mercados e comercialização de produtos agropecuários; 3. Alimentação e nutrição de ruminantes e monogástricos, nas diferentes categorias animais: fases de crescimento e reprodução; 4. Implantação e manejo de pastagens; 5. Conservação de forragens: fenação e ensilagem; 6. Noções de biossegurança e sanidade animal: principais enfermidades que afetam os animais e medidas profiláticas; 7. Tecnologias para o melhoramento genético animal; 8. Inseminação artificial e transferência de embriões; 9. Instalações zootécnicas: especificações e recomendações; 10. Processo agroindustrial: processamentos, do leite e derivados, carnes e pescados, embalagem; refrigeração e armazenamento.

**EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 36/2010 – ABERTURA
ANEXO II – ATRIBUIÇÕES DOS CARGOS**

CARGOS DE NÍVEL DE CLASSIFICAÇÃO “C”

AUXILIAR DE BIBLIOTECA

Prestar atendimento aos que fazem uso da biblioteca, orientando as consultas e pesquisas; conservar e organizar o acervo da biblioteca, bem como o arquivo dos usuários. Elaborar e executar projetos de incentivo à leitura e colaborar no desenvolvimento do trabalho no ambiente de tecnologia. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão e executar outras tarefas de mesma natureza.

CARGOS DE NÍVEL DE CLASSIFICAÇÃO “D”

ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

Dar suporte administrativo e técnico nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e logística; atender usuários fornecendo e recebendo informações; tratar de documentos variados, cumprindo todo o procedimento necessário referente a eles; preparar relatórios e planilhas; executar serviços nas áreas de escritório; assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

TÉCNICO DE LABORATÓRIO - ÁREA

Preparar soluções, montar aulas práticas, executar a limpeza de material de laboratório, gerenciar o almoxarifado de reagentes e vidrarias, calibrar e executar a manutenção preventiva de equipamentos. Auxiliar atividades de ensino, pesquisa e extensão e executar outras tarefas de mesma natureza.

TÉCNICO EM ALIMENTOS E LATICÍNIOS

Realizar tarefas de caráter técnico relativas à fabricação e transformação de alimentos. Analisar e testar processos, produtos novos ou aperfeiçoados; determinar as misturas e fórmulas experimentais, obedecendo a instrução da direção técnica especializada. Acompanhar as diferentes etapas de fabricação, comprovando o produto final. Efetuar testes de laboratório e outros específicos. Assegurar a observância aos padrões estabelecidos. Operar no campo da tecnologia de alimentos de acordo com a necessidade da instituição. Efetuar levantamentos dos materiais necessários ao serviço. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão na área.

TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Desenvolver e implantar sistemas informatizados, dimensionando requisitos e funcionalidades do sistema, especificando sua arquitetura, escolhendo ferramentas de desenvolvimento, especificando programas, codificando aplicativos; administrar ambientes informatizados; prestar treinamento e suporte técnico ao usuário; elaborar documentação técnica; estabelecer padrões; coordenar projetos e oferecer soluções para ambientes informatizados; pesquisar tecnologias em informática. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

CARGOS DE NÍVEL DE CLASSIFICAÇÃO “E”

ANALISTA EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Desenvolver e implantar sistemas informatizados, dimensionando requisitos e funcionalidades do sistema, especificando sua arquitetura, escolhendo ferramentas de desenvolvimento, especificando programas, codificando aplicativos; administrar ambientes informatizados; prestar treinamento e suporte técnico ao usuário; elaborar documentação técnica; estabelecer padrões; coordenar projetos e oferecer soluções para ambientes informatizados; pesquisar tecnologias em informática. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

ASSISTENTE SOCIAL

Prestar serviços sociais orientando indivíduos, famílias, comunidade e instituições sobre direitos e deveres (normas, códigos e legislação), serviços e recursos sociais e programas de educação; planejar, coordenar e avaliar planos,

programas e projetos sociais em diferentes áreas de atuação profissional (seguridade, educação, trabalho, jurídica, habitação e outras); desempenhar tarefas administrativas e articular recursos financeiros disponíveis; assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

ENGENHEIRO ÁREA - ELETRICISTA

Desenvolver projetos de engenharia; executar obras; planejar; coordenar a operação e a manutenção, orçar e avaliar a contratação de serviços; controlar a qualidade dos suprimentos e serviços comprados e executados; elaborar normas e documentação técnica; assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

MÉDICO – ÁREA

Realizar consultas e atendimentos médicos; tratar pacientes; implementar ações para promoção da saúde; coordenar programas e serviços em saúde, efetuar perícias, auditorias e sindicâncias médicas; elaborar documentos e difundir conhecimentos da área médica; assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

MÉDICO VETERINÁRIO

Praticar clínica médica veterinária em ambiente ambulatorial e hospitalar em todas as suas especialidades; contribuir para o bem-estar animal; promover saúde pública; exercer defesa sanitária animal; atuar na produção e no controle de qualidade de produtos; fomentar produção animal; atuar nas áreas de biotecnologia e de preservação ambiental; elaborar laudos, pareceres e atestados; assessorar na elaboração de legislação pertinente. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

NUTRICIONISTA

Planejar, coordenar e supervisionar serviços de nutrição, analisando carências alimentares e o conveniente aproveitamento dos recursos dietéticos, controlando a estocagem, reparação, conservação e distribuição dos alimentos. 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. Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

TECNÓLOGO-FORMAÇÃO

Estudar, planejar, projetar, especificar e executar projetos específicos na área de atuação. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

ZOOTECNISTA

Realizar pesquisas sobre a genética de animais domésticos, métodos aperfeiçoados de criação e/ou problemas conexos, aplicando conhecimentos científicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.