



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE

RETIFICAÇÃO DO EDITAL Nº 18/2013-REITORIA/IFRN

CONCURSO PÚBLICO – PROFESSOR DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO

No Edital nº 18/2013-Reitoria/IFRN, no item 2.1, onde se lê:

2.1. São dispostas 78 (setenta e oito) vagas de Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, distribuídas por matéria/disciplina e habilitação/requisito mínimo, com ingresso na classe/nível D 1, com regime de trabalho de Dedicção Exclusiva, conforme quadro do item 2.3 deste Edital.

Leia-se:

2.1. São dispostas 77 (setenta e sete) vagas de Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico, distribuídas por matéria/disciplina e habilitação/requisito mínimo, com ingresso na classe/nível D 1, com regime de trabalho de Dedicção Exclusiva, conforme quadro do item 2.3 deste Edital.

No Quadro de Distribuição de Vagas e Requisitos Mínimos, onde se lê:

QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS E REQUISITOS MÍNIMOS				
#	MATÉRIA / DISCIPLINA	HABILITAÇÃO / REQUISITO MÍNIMO	Nº DE VAGAS	PREVISÃO INICIAL DE LOTAÇÃO (ver item 2.4)
4.	Controle e Qualidade de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos; ou Graduação em Engenharia Química com pós-graduação lato sensu em Alimentos.	01	Pau dos Ferros
9.	Filosofia	Licenciatura em Filosofia.	07*	Apodi, Caicó, Currais Novos, Macau, Macau, Pau dos Ferros, Santa Cruz
10.	Física	Licenciatura em Física.	10*	Caicó, Currais Novos, Ipangaçu, Macau, Pau dos Ferros, Santa Cruz
18.	Mecânica	Graduação em Engenharia Mecânica.	01	Santa Cruz
19.	Mecânica/Refrigeração e Climatização	Graduação em Engenharia Mecânica.	02	Mossoró
25.	Sociologia	Graduação em Ciências Sociais ou em Sociologia.	05*	Caicó, Ceará-Mirim, Currais Novos, João Camara, Macau

Leia-se:

QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS E REQUISITOS MÍNIMOS				
#	MATÉRIA / DISCIPLINA	HABILITAÇÃO / REQUISITO MÍNIMO	Nº DE VAGAS	PREVISÃO INICIAL DE LOTAÇÃO (ver item 2.4)
4.	Controle e Qualidade de Alimentos	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos	01	Pau dos Ferros

QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS E REQUISITOS MÍNIMOS				
#	MATÉRIA / DISCIPLINA	HABILITAÇÃO / REQUISITO MÍNIMO	Nº DE VAGAS	PREVISÃO INICIAL DE LOTAÇÃO (ver item 2.4)
9.	Filosofia	Licenciatura em Filosofia.	06*	Apodi, Caicó, Currais Novos, Macau, Pau dos Ferros, Santa Cruz
10.	Física	Licenciatura em Física.	10*	A definir
18.	Mecânica	Graduação em Engenharia Mecânica.	02	Mossoró
19.	Mecânica/Refrigeração e Climatização	Graduação em Engenharia Mecânica.	01	Santa Cruz
25.	Sociologia	Licenciatura em Ciências Sociais ou em Sociologia.	05*	Caicó, Ceará-Mirim, Currais Novos, João Camara, Macau

No Anexo II - Conteúdo Programático para as Provas do Concurso Público, onde se lê:

CONTROLE E QUALIDADE DE ALIMENTOS

1. Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
 - 1.1. Fundamentos teóricos sobre sistemas da qualidade
 - 1.2. Padrões de identidade e qualidade
 - 1.3. Boas práticas de fabricação, Manual de boas práticas
 - 1.4. Perigos físico, químico e microbiológico
 - 1.5. Análise de perigos e pontos críticos de controle
 - 1.6. Procedimento operacional padronizado

2. Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos
 - 2.1. Controle de doenças, intoxicações e infecções alimentares
 - 2.2. Controle e tratamento de água para abastecimento, lavagem e sanitização
 - 2.3. Principais agentes químicos e físicos e suas aplicações na higienização industrial
 - 2.4. Principais métodos de limpeza e sanificação
 - 2.5. Inspeção industrial e sanitária
 - 2.6. Limpeza manual de equipamento e utensílios

3. Microbiologia de Alimentos
 - 3.1. Histórico da microbiologia de alimentos
 - 3.2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos
 - 3.3. Principais fontes de contaminação
 - 3.4. Deterioração dos alimentos
 - 3.5. Indicadores Microbiológicos de qualidade e segurança dos alimentos
 - 3.6. Doenças de origem alimentar
 - 3.7. Intoxicação e infecções de origem alimentar
 - 3.8. Processos fermentativos
 - 3.9. Conservação dos alimentos

4. Análises de alimento
 - 4.1. Conceito, origem e importância dos principais métodos e técnicas de análises
 - 4.2. Fundamentos de análises físico-químicas
 - 4.3. Fundamentos de análises microbiológicas de alimentos
 - 4.4. Preparação de reagentes, amostras, estocagem e esterilização.
 - 4.5. Coleta e preparo das amostras.
 - 4.6. Análise dos produtos alimentícios: carnes, pescados e horti fruti
 - 4.7. Verificação da qualidade em leites e detecção de fraudes

5. Legislação de Alimentos
 - 5.1. Definição
 - 5.2. Objetivos
 - 5.3. Diretrizes básicas para legislação de alimentos

- 5.4. Vigilância sanitária
- 5.5. Regulamentos
- 5.6. Segurança alimentar: Inspeção sanitária de alimentos
- 5.7. Padrões microbiológicos para alimentos
- 5.8. Aditivos
- 5.9. Rotulagem geral e nutricional de alimentos
- 5.10. Registro e dispensa de alimentos
- 5.11. Alimentos funcionais

Leia-se:

CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

- 1. Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
 - 1.1. Fundamentos teóricos sobre sistemas da qualidade
 - 1.2. Padrões de identidade e qualidade
 - 1.3. Boas práticas de fabricação e manual de boas práticas
 - 1.4. Perigos físicos, químicos e microbiológicos
 - 1.5. Análise de perigos e pontos críticos de controle
 - 1.6. Procedimento operacional padronizado
- 2. Higiene e Sanitização na Indústria de Alimentos
 - 2.1. Controle e tratamento de água para abastecimento, lavagem e sanitização
 - 2.2. Principais agentes químicos e físicos e suas aplicações na higienização industrial
 - 2.3. Principais métodos de limpeza e sanificação em unidades processadoras de alimentos
- 3. Microbiologia de Alimentos
 - 3.1. Histórico da microbiologia de alimentos
 - 3.2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o crescimento microbiano nos alimentos
 - 3.3. Principais fontes de contaminação
 - 3.4. Deterioração dos alimentos
 - 3.5. Indicadores microbiológicos de qualidade e segurança dos alimentos
 - 3.6. Doenças de origem alimentar
 - 3.7. Intoxicação e infecções de origem alimentar
- 4. Análises de alimentos
 - 4.1. Conceito, origem e importância dos principais métodos e técnicas de análises
 - 4.2. Fundamentos de análises físico-químicas de alimentos
 - 4.3. Fundamentos de análises microbiológicas de alimentos
 - 4.4. Fundamentos de análise sensorial de alimentos
 - 4.5. Preparação e padronização de soluções
 - 4.6. Coleta e preparo de amostras
 - 4.7. Análise de produtos alimentícios e seus derivados: carne, pescado, leite, frutas e hortaliças
- 5. Legislação de Alimentos
 - 5.1. Diretrizes básicas para legislação de alimentos
 - 5.2. Vigilância sanitária
 - 5.3. Regulamentos técnicos
 - 5.4. Segurança alimentar: Inspeção sanitária de alimentos
 - 5.5. Aditivos
 - 5.6. Rotulagem geral e nutricional de alimentos
- 6. Conservação dos alimentos
 - 6.1. Definição
 - 6.2. Objetivos
 - 6.3. Principais técnicas

Onde se lê:

MATEMÁTICA

- 1. Álgebra;

2. Funções trigonométricas diretas e inversas;
3. Matemática financeira;
4. Trigonometria;
5. Geometria plana e espacial;
6. Construção e interpretação de gráficos e tabelas;
7. Teorema fundamental do cálculo e aplicações;
8. História da Matemática;
9. A Educação Matemática no Brasil;
10. Tendências atuais da Educação Matemática;
11. Resolução de problemas;
12. Etnomatemática;
13. Modelagem Matemática;
14. Jogos matemáticos como estratégia de ensino;
15. Informática na Educação Matemática;
16. Propostas Curriculares para o ensino de Matemática;
17. Parâmetros Curriculares Nacionais;
18. Orientações Curriculares para o ensino médio: ciências da natureza, matemática e suas tecnologias.

Leia-se:

MATEMÁTICA

1. Álgebra
 - 1.1. Conjuntos
 - 1.2. Funções: função afim, função quadrática, função modular, função exponencial, função logarítmica,
2. funções trigonométricas diretas e inversas
 - 2.1. Seqüências numéricas
 - 2.2. Matrizes
 - 2.3. Determinantes
 - 2.4. Sistemas Lineares
 - 2.5. Análise Combinatória
 - 2.6. Binômio de Newton
 - 2.7. Probabilidade
 - 2.8. Números Complexos
 - 2.9. Polinômios
 - 2.10. Equações Polinomiais
3. Matemática financeira
 - 3.1. Razão e Proporção
 - 3.2. Porcentagem
 - 3.3. Regime de Juros Simples
 - 3.4. Regime de Juros Compostos
 - 3.5. Taxas
 - 3.6. Sistema de Amortização
4. Trigonometria
 - 4.1. Trigonometria no triângulo retângulo
 - 4.2. Trigonometria num triângulo qualquer
 - 4.3. Ciclo Trigonométrico
 - 4.4. Equações Trigonométricas
 - 4.5. Inequações Trigonométricas
5. Geometria plana
6. Geometria espacial
7. Geometria analítica
8. Estatística descritiva
9. Construção e interpretação de gráficos e tabelas
10. Limites
 - 10.1. Propriedades
 - 10.2. Limites infinitos
 - 10.3. Limites no infinito
 - 10.4. Continuidade de funções

11. Derivadas
 - 11.1. Derivada da soma de funções
 - 11.2. Derivada do produto de funções
 - 11.3. Derivada do quociente de funções
 - 11.4. Derivada da composta de funções
12. Integral: conceituação e propriedades
13. Teorema fundamental do cálculo e aplicações

Onde se lê:

SOCIOLOGIA

1. Qualificação e mercado profissional
2. Novas relações de trabalho
3. Trabalho, educação e desigualdade social
4. Exclusão social e Violência
5. Relações indivíduo-sociedade
6. Diversidade cultural
7. Ideologia e sociedade
8. Estrutura e ascensão social
9. Processo de socialização e papéis sociais
10. Estado, Política e Educação no contexto internacional e no Brasil
11. As políticas educacionais brasileiras e os programas governamentais para educação
12. Transformações socioeconômicas e sua influência na educação
13. Precusores da Sociologia
14. Sociologia e Meio Ambiente

Leia-se:

SOCIOLOGIA

1. Relações indivíduo – sociedade
2. A Sociologia e seus clássicos
3. Instituições sociais e processo de socialização
4. Tecnologia e Sociedade
5. Cibercultura e novas formas de sociabilidade
6. Cultura, Identidade e grupos étnicos
7. Diversidade, etnocentrismo e relativismo cultural
8. Cultura, ideologia e indústria cultural
9. Sociedade do consumo, desenvolvimento sustentável e meio ambiente
10. Política e poder
11. Estado, democracia e cidadania
12. Partidos políticos, representatividade e participação política
13. Movimentos sociais, reprodução e mudança social
14. Trabalho, divisão social do trabalho e formas de organização do trabalho
15. Globalização, reestruturação produtiva, novas relações de trabalho e modos alternativos de produção

Natal/RN, 27 de novembro de 2013.

BELCHIOR DE OLIVEIRA ROCHA

Reitor