



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE
RETIFICAÇÃO 01 DO EDITAL Nº 36/2011-Reitoria/IFRN
CONCURSO PÚBLICO – GRUPO MAGISTÉRIO

O REITOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE, tendo em vista a competência delegada pela Portaria Ministerial nº 56 de 07 de janeiro de 2008 de 2008, publicada no Diário Oficial da União de 08 de janeiro de 2008, torna pública a presente retificação ao Edital nº 36/2011-Reitoria/IFRN.

1. No item 2.3. Quadro de Distribuição de Vagas e Requisitos Mínimos para a MATÉRIA/DISCIPLINA Arte - Teatro na coluna **HABILITAÇÃO / REQUISITO MÍNIMO**, onde se lê “Licenciatura em Artes Cênicas; ou Licenciatura em Educação Artística, com habilitação em Artes Cênicas” leia-se “Licenciatura em Teatro; Licenciatura em Artes Cênicas; ou Licenciatura em Educação Artística, com habilitação em Artes Cênicas”.
2. No item 2.3. Quadro de Distribuição de Vagas e Requisitos Mínimos para a MATÉRIA/DISCIPLINA Controle de Qualidade de alimentos, na coluna **HABILITAÇÃO / REQUISITO MÍNIMO**, onde se lê “Licenciatura em Artes Cênicas; ou Licenciatura em Educação Artística, com habilitação em Artes Cênicas”, leia-se “Licenciatura em Teatro; Licenciatura em Artes Cênicas; ou Licenciatura em Educação Artística, com habilitação em Artes Cênicas”.
3. No item 2.3. Quadro de Distribuição de Vagas e Requisitos Mínimos para a MATÉRIA/DISCIPLINA Eletroeletrônica, na coluna **HABILITAÇÃO / REQUISITO MÍNIMO**, onde se lê “Graduação em Engenharia de Computação ou Engenharia Elétrica ou Automação Industrial; ou graduação com pós-graduação lato sensu em Engenharia de Computação ou Engenharia Elétrica”, leia-se “Graduação em Engenharia de Computação ou Engenharia Elétrica ou Automação Industrial”.
4. No item 12.10.2, no item X, onde se lê “X. Cédula de Habilitação / Carteira de Motorista”, leia-se “Cédula de Habilitação / Carteira de Motorista(Opcional)”
5. No Anexo II no Conteúdo Específico da prova escrita da matéria/disciplina de Apicultura onde se lê: “
 1. Biologia das Abelhas
 - 1.1. Origem das abelhas
 - 1.2. Raças de Apis mellifera introduzidas no Brasil
 - 1.3. Anatomia e fisiologia das abelhas
 - 1.4. Comunicação das abelhas: voos e feromônios
 - 1.5. A família das abelhas: tipos, função e características dos indivíduos
 - 1.6. Abelhas sem ferrão
 - 1.7. Melhoramento de abelha-rainha
 - 1.8. Pragas e doenças das abelhas
 2. Tecnologia do mel e do pólen
 - 2.1. Colheita do mel
 - 2.2. Transporte
 - 2.3. Casa do Mel e Entreposto: projetos
 - 2.4. Extração e processamento do mel
 - 2.5. Mel composto
 - 2.6. Mel cremoso
 - 2.7. Produtos com mel: sabonete, balas, licor, hidromel
 - 2.8. Importância do pólen para as abelhas e para o homem
 - 2.9. Tipos de coletores de pólen
 - 2.10. Colheita e beneficiamento do pólen
 - 2.11. Produtos com pólen
 3. Tecnologia de Cera, Própolis e Geleia Real
 - 3.1. Produção de cera
 - 3.2. Laminação e produção de placas de cera alveolada”

- 3.3. Preparação de quadros com cera alveolada
- 3.4. Produtos com cera
- 3.5. Importância da própolis para as abelhas e para o homem
- 3.6. Coleta de própolis
- 3.7. Tipos de coletores de própolis
- 3.8. Colheita e processamento
- 3.9. Produção do extrato de própolis
- 3.10. Produtos com própolis
- 3.11. Métodos de produção de geleia real: puxada natural e enxertia
- 3.12. Colheita e Processamento da geleia real
- 4. Análise de Produtos Apícolas
 - 4.1. Definição e classificação do mel
 - 4.2. Composição e características químicas e sensoriais do mel
 - 4.3. Principais análises em mel: umidade, HMF, cor, acidez, °Brix, pH
 - 4.4. Definição, classificação e composição físico-química do pólen
 - 4.5. Características do pólen
 - 4.6. Principais análises em pólen
 - 4.7. Definição, classificação e composição físico- química da própolis
 - 4.8. Características da própolis
 - 4.9. Principais análises em própolis
 - 4.10. Definição, classificação e composição físico-química da cera
 - 4.11. Características da cera
 - 4.12. Principais análises em cera
 - 4.13. Definição, classificação e composição físico-química da geleia real
 - 4.14. Características da geleia real
 - 4.15. Principais análises em geleia real
- 5. Bioquímica Aplicada a Zootecnia
 - 5.1. Estrutura, função biológica, classificação e propriedades químicas de proteínas, carboidratos, lipídeos e ácidos nucleicos
 - 5.2. Enzimas, vitaminas e coenzimas.
 - 5.3. Metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas e ácidos nucleicos
 - 5.4. Síntese proteica”

leia-se:

- 1. Introdução a Apicultura
 - 1.1. Histórico da apicultura no Brasil e no mundo
 - 1.2. Descobertas importantes para a apicultura
 - 1.3. Importância econômica: produção e exportação de mel
 - 1.4. Importância social e ambiental (polinização)
 - 1.5. Mercado de produtos apícolas
- 2. Manejo em Apicultura
 - 2.1. Material apícola: colmeias, indumentária, alimentadores, fumigador, formão
 - 2.2. Instalação de apiários: fixos e migratórios
 - 2.3. Povoamento de colmeias: aquisição de colmeias e captura de enxames
 - 2.4. Manejo das colmeias
 - 2.5. Manejo produtivo: revisões, divisão e união de enxames, controle de enxameação, rainha , inimigos e alimentação
- 3. Gestão da Atividade Apícola
 - 3.1. A Gestão Rural - Áreas da administração; O administrador rural; Organização da empresa rural
 - 3.2. Gestão da Qualidade - Introdução à gestão da qualidade; Qualidade total; Qualidade na agropecuária
 - 3.3. Diagnóstico e Planejamento - Introdução ao diagnóstico e planejamento rural; Diagnóstico rural; Planejamento rural
 - 3.4. Escriturações e Custos Anuais - Introdução à escrituração e custos; Inventário rural; Custo de oportunidade; Custo fixo; Custos variáveis; Custo total de produção
 - 3.5. Cálculo do Custo Aplicado à Apicultura - Investimentos iniciais e custo de implantação; Custos fixos; Custo variável; Custo total de produção; Custo por caixa dos apiários
- 4. Tecnologia de Produtos Apícolas (Mel, Pólen, Cera, Própolis, Geleia Real)
 - 4.1. Colheita do mel e Transporte
 - 4.2. Casa do Mel e Entrepasto: Projetos
 - 4.3. Extração e processamento do mel

- 4.4. Importância do pólen para as abelhas e para o homem
 - 4.5. Tipos de coletores de pólen
 - 4.6. Colheita e beneficiamento do pólen
 - 4.7. Produtos com pólen. Produção de cera, Laminação e produção de placas de cera alveolada, Preparação de quadros com cera alveolada. Produtos com cera
 - 4.8. Importância da própolis para as abelhas e para o homem. Coleta de própolis
 - 4.9. Tipos de coletores de própolis
 - 4.10. Colheita e processamento
 - 4.11. Produção do extrato de própolis
Produtos com própolis. Métodos de produção de geleia real: puxada natural e enxertia. Colheita e Processamento da geleia real
6. No Anexo II no conteúdo da prova escrita na matéria/disciplina de Biologia, Bioquímica e Microbiologia, onde se lê:

1. Elementos de Microbiologia
2. Nutrição e cultivo de microorganismos
3. Controle de microorganismos
4. Técnicas Básicas em microrbiologia
5. Principais grupos de microorganismos e suas características
6. Metabolismos microbianos
7. Estrutura química e funções das biomoléculas
8. Enzimologia
9. Bioenergética e metabolismo
10. Técnicas Laboratoriais em bio química

Leia-se:

1. Elementos de microbiologia
2. Nutrição e cultivo de microorganismos
3. Controle de microorganismos
4. Principais grupos de microorganismos e suas características
5. Metabolismos microbianos
6. Estrutura química e funções das biomoléculas
7. Enzimologia
8. Bioenergética e metabolismo
9. Zoologia
10. Genética

6. No Anexo II no Conteúdo Específico da prova escrita da matéria/disciplina de Tecnologia de Produtos Apícolas onde se lê:

1. Introdução a Apicultura
 - 1.1. Histórico da apicultura no Brasil e no mundo
 - 1.2. Descobertas importantes para a apicultura
 - 1.3. Importância econômica: produção e exportação de mel
 - 1.4. Importância social e ambiental (polinização)
 - 1.5. Mercado de produtos apícolas
2. Manejo em Apicultura
 - 2.1. Material apícola: colmeias, indumentária, alimentadores, fumigador, formão
 - 2.2. Instalação de apiários: fixos e migratórios
 - 2.3. Povoamento de colmeias: aquisição de colmeias e captura de enxames
 - 2.4. Manejo das colmeias
 - 2.5. Manejo produtivo: revisões, divisão e união de enxames, controle de enxameação, rainha, inimigos e alimentação
3. Gestão da Atividade Apícola
 - 3.1. A Gestão Rural - Áreas da administração; O administrador rural; Organização da empresa rural
 - 3.2. Gestão da Qualidade - Introdução à gestão da qualidade; Qualidade total; Qualidade na agropecuária
 - 3.3. Diagnóstico e Planejamento - Introdução ao diagnóstico e planejamento rural; Diagnóstico rural; Planejamento rural

- 3.4. Escriturações e Custos Anuais - Introdução à escrituração e custos; Inventário rural; Custo de oportunidade; Custo fixo; Custos variáveis; Custo total de produção
- 3.5. Cálculo do Custo Aplicado à Apicultura - Investimentos iniciais e custo de implantação; Custos fixos; Custo variável; Custo total de produção; Custo por caixa dos apiários
- 4. Tecnologia de Produtos Apícolas (Mel, Pólen, Cera, Própolis, Geleia Real)
 - 4.1. Colheita do mel e Transporte
 - 4.2. Casa do Mel e Entreposto: Projetos
 - 4.3. Extração e processamento do mel
 - 4.4. Importância do pólen para as abelhas e para o homem
 - 4.5. Tipos de coletores de pólen
 - 4.6. Colheita e beneficiamento do pólen
 - 4.7. Produtos com pólen. Produção de cera, Laminação e produção de placas de cera alveolada, Preparação de quadros com cera alveolada. Produtos com cera
 - 4.8. Importância da própolis para as abelhas e para o homem. Coleta de própolis
 - 4.9. Tipos de coletores de própolis
 - 4.10. Colheita e processamento
 - 4.11. Produção do extrato de própolis
 - Produtos com própolis. Métodos de produção de geleia real: puxada natural e enxertia.
 - Colheita e Processamento da geleia real

Leia-se:

- 1. Biologia das Abelhas
 - 1.1. Origem das abelhas
 - 1.2. Raças de *Apis mellifera* introduzidas no Brasil
 - 1.3. Anatomia e fisiologia das abelhas
 - 1.4. Comunicação das abelhas: voos e feromônios
 - 1.5. A família das abelhas: tipos, função e características dos indivíduos
 - 1.6. Abelhas sem ferrão
 - 1.7. Melhoramento de abelha-rainha
 - 1.8. Pragas e doenças das abelhas
- 2. Tecnologia do mel e do pólen
 - 2.1. Colheita do mel
 - 2.2. Transporte
 - 2.3. Casa do Mel e Entreposto: projetos
 - 2.4. Extração e processamento do mel
 - 2.5. Mel composto
 - 2.6. Mel cremoso
 - 2.7. Produtos com mel: sabonete, balas, licor, hidromel
 - 2.8. Importância do pólen para as abelhas e para o homem
 - 2.9. Tipos de coletores de pólen
 - 2.10. Colheita e beneficiamento do pólen
 - 2.11. Produtos com pólen
- 3. Tecnologia de Cera, Própolis e Geleia Real
 - 3.1. Produção de cera
 - 3.2. Laminação e produção de placas de cera alveolada
 - 3.3. Preparação de quadros com cera alveolada
 - 3.4. Produtos com cera
 - 3.5. Importância da própolis para as abelhas e para o homem
 - 3.6. Coleta de própolis
 - 3.7. Tipos de coletores de própolis
 - 3.8. Colheita e processamento
 - 3.9. Produção do extrato de própolis
 - 3.10. Produtos com própolis
 - 3.11. Métodos de produção de geleia real: puxada natural e enxertia
 - 3.12. Colheita e Processamento da geleia real
- 4. Análise de Produtos Apícolas
 - 4.1. Definição e classificação do mel
 - 4.2. Composição e características químicas e sensoriais do mel
 - 4.3. Principais análises em mel: umidade, HMF, cor, acidez, °Brix, pH
 - 4.4. Definição, classificação e composição físico-química do pólen
 - 4.5. Características do pólen

- 4.6. Principais análises em pólen
- 4.7. Definição, classificação e composição físico- química da própolis
- 4.8. Características da própolis
- 4.9. Principais análises em própolis
- 4.10. Definição, classificação e composição físico-química da cera
- 4.11. Características da cera
- 4.12. Principais análises em cera
- 4.13. Definição, classificação e composição físico-química da geleia real
- 4.14. Características da geleia real
- 4.15. Principais análises em geleia real
- 5. Bioquímica Aplicada a Zootecnia
 - 5.1. Estrutura, função biológica, classificação e propriedades químicas de proteínas, carboidratos, lipídeos e ácidos nucléicos
 - 5.2. Enzimas, vitaminas e coenzimas.
 - 5.3. Metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas e ácidos nucléicos
 - 5.4. Síntese proteica

7. No Anexo III nos Temas para a prova de desempenho da matéria/disciplina de Apicultura onde se lê:

- 1. Mel: constituintes, características, produção, processamento, legislação
- 2. Pólen: constituintes, características, produção, processamento, legislação
- 3. Geleia real: constituintes, características, produção, processamento, legislação
- 4. Própolis: constituintes, características, produção, processamento, legislação
- 5. Projetos para unidades de processamento: estrutura física, dimensionamento, seleção de materiais, controle do ambiente interno: temperatura e umidade, fluxogramas de funcionamento

Leia-se:

- 1. Tecnologia e Processamento de Mel - Extração, Processamento e Envase do Mel Puro
- 2. Sistemas de produção: apicultura fixista, apicultura migratória, apicultura orgânica, manejo do apiário
- 3. Produção apícola: função social, mercado para produtos apícolas, sazonalidade na produção e comercialização
- 4. Flora apícola: estratificação da vegetação da caatinga, ciclo anual das plantas, principais fluxos de néctar e pólen
- 5. Gestão da Atividade Apícola – Investimentos iniciais e custo de implantação para a Atividade Apícola

8. No Anexo III nos Temas para a prova de desempenho da matéria/disciplina de Biologia, Bioquímica e Microbiologia onde se lê:

- 1. Microbiologia ambiental e suas aplicações
- 2. Mecanismos microbianos de patogenicidade
- 3. Conceito, classificação, estrutura e propriedades químicas dos aminoácidos e proteínas
- 4. Metabolismo de Lipídeos - Biossíntese e degradação de triglicerídeos, oxidação e biossíntese de ácido graxos, Corpos cetônicos, metabolismo do colesterol
- 5. Regulação do metabolismo: integração do Metabolismo dos carboidratos, lipídeos e proteína

Leia-se:

- 1. Conceitos básicos de Microbiologia: morfologia, nutrição e reprodução
- 2. Microbiologia Industrial e suas aplicações
- 3. Proteínas: conceito, classificação, estrutura, propriedades químicas e utilização industrial de enzimas
- 4. Fotossíntese
- 5. Anatomia e fisiologia comparada da respiração de vertebrados

9. No Anexo III nos Temas para a prova de desempenho da matéria/disciplina de Tecnologia de Produtos Apícolas onde se lê:

- 1. Tecnologia e Processamento de Mel - Extração, Processamento e Envase do Mel Puro

2. Sistemas de produção: apicultura fixista, apicultura migratória, apicultura orgânica, manejo do apiário
3. Produção apícola: função social, mercado para produtos apícolas, sazonalidade na produção e comercialização
4. Flora apícola: estratificação da vegetação da caatinga, ciclo anual das plantas, principais fluxos de néctar e pólen
5. Gestão da Atividade Apícola – Investimentos iniciais e custo de implantação para a Atividade Apícola

Leia-se:

1. Mel: constituintes, características, produção, processamento, legislação
2. Pólen: constituintes, características, produção, processamento, legislação
3. Geleia real: constituintes, características, produção, processamento, legislação
4. Própolis: constituintes, características, produção, processamento, legislação
5. Projetos para unidades de processamento: estrutura física, dimensionamento, seleção de materiais, controle do ambiente interno: temperatura e umidade, fluxogramas de funcionamento

Natal, 10 de dezembro de 2011
BELCHIOR DE OLIVERA ROCHA
Reitor do IFRN