



## PROCESSO SELETIVO DE PROVAS E TÍTULOS PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA DE PROFESSOR DA EDUCAÇÃO SUPERIOR

### EDITAL COMPLEMENTAR N° 001 AO EDITAL N° 43/2012 – UNEMAT

A **UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO**, no uso de suas atribuições legais e em cumprimento das normas previstas no artigo 37 inciso IX, da Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, Decreto Estadual n. 914 de 27 de novembro de 2007 e Lei Complementar Estadual n°. 320, de 30 de junho de 2008, torna pública a **ALTERAÇÃO** do **EDITAL N° 43/2012 – UNEMAT**, Campus de Barra do Bugres, nos termos abaixo.

#### 1. No Anexo IV, na página 14

**Onde lê-se:** “Cadastro de Reserva na área de Arquitetura XI”;

**Leia-se:** “Cadastro de Reserva na área de História da Arquitetura.

**Onde lê-se:** “Cadastro de Reserva na Área de Arquitetura XII”;

**Leia-se:** “Cadastro de Reserva na área de Arquitetura XI”

#### 2. No Anexo IV, na página 16, na Vaga de Ciência de Alimentos II

**Onde lê-se:**

- *Características gerais de bactérias, fungos e vírus;*
- *Noções sobre infecções, resistência e imunidade;*
- *Microorganismos deteriorantes, transformadores e patogênicos;*
- *Fatores que influenciam a multiplicação dos microorganismos;*
- *Doenças de origem alimentar;*
- *Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas;*
- *Grupos de alimentos: macronutrientes e micronutrientes;*
- *Conceitos básicos de nutrição.*

**Leia-se:**

- *Bioquímica da água;*
- *Biomoléculas Orgânicas (proteínas, carboidratos, lipídios, ácidos nucléicos);*
- *Enzimas: conceito, nomenclatura, classificação;*
- *Escurecimento enzimático;*
- *Enzimas hidrolíticas: protease, amilase, pectinase, lactose e lipase;*
- *Transformações bioquímicas em alimentos;*
- *Cereais: composição química, utilização na alimentação e processos de industrialização.*
- *Utilização de Enzimas na indústria de alimentos;*



- 3. No Anexo V, nas páginas 22 a 24, “Vaga na Área de Arquitetura V, Vaga na Área de Arquitetura VI, Vaga na Área de Arquitetura VII, Vaga na Área de Arquitetura VIII, Cadastro de Reserva na Área de Arquitetura IX, Cadastro de Reserva na Área de Arquitetura X, Cadastro de Reserva na Área de Arquitetura XI, Cadastro de Reserva na Área de Arquitetura XII e Cadastro de Reserva na Área de Arquitetura XIII” ficam alterados os pontos como seguem:**

**Vaga na área de Arquitetura V:**

- *Desenvolver a compreensão de noções básicas de composição e projeção arquitetônica de baixa complexidade. Compreender e aprender a gerenciar a globalidade dos aspectos envolvidos na concepção do edifício, em sua inserção na paisagem urbana mesmo que considerada apenas a implantação no lote e entorno próximo;*
- *Pormenores e informações necessárias a um projeto arquitetônico executivo completo. Detalhes construtivos. Normas e padrões de representação gráfica;*
- *Ensino da teoria e prática do projeto de edificações, considerando aspectos relacionados ao Conforto Ambiental de forma integrada e interdisciplinar. Desenvolvimento de projetos de média complexidade quanto ao porte, diversidade de uso e aplicação de soluções adequadas ao meio ambiente conforto ambiental e relação entre espaços construídos e não construídos. Estudo da adequação climática do entorno edificado e sua integração com os projetos arquitetônicos estudados;*
- *Estudo da habitação em série como elemento gerador do espaço urbano. Relações internas da edificação, e desta com os espaços abertos de uso coletivo. Relações de vizinhança. Resolução físico-espacial da habitação tendo em vista as variáveis sócio-econômicas, físico-ambientais, técnicas e funcionais do edifício.*

**Vaga na área de Arquitetura VI:**

- *A percepção do espaço arquitetônico – conceito, teoria e crítica.*
- *Arquitetura como fenômeno cultural.*
- *Execução de escadas e rampas (ABNT).*
- *Estudo de coberturas (tipos de telhados e representações).*
- *A cidade enquanto espaço de intervenção e o papel do urbanista.*
- *Conceitos de percepção urbana, vinculados à imagem da cidade.*
- *Projetos de caráter cultural e conotação simbólica do caráter coletivo.*
- *Aplicação dos conceitos de conforto lumínico no projeto arquitetônico.*

**Vaga na área de Arquitetura VII:**

- *Introdução ao estudo dos materiais de construção.*
- *Elementos de alvenaria.*
- *Parques urbanos.*
- *Projetos de paisagismo na configuração urbana: redes de circulação.*
- *Projetos de peças, objetos ou elementos arquitetônicos voltados ao aproveitamento, descobertas, reciclagem.*
- *Materiais e sistemas alternativos voltados para habitações de interesse social.*



### **Cadastro de Reserva na área de Arquitetura VIII:**

- *Introdução ao Projeto de Arquitetura: conceitos básicos, elementos e etapas do processo projetual na arquitetura.*
- *Custos das decisões arquitetônicas.*
- *Urbanização no Brasil, organização espacial, rede urbana e tipos de cidades.*
- *Metropolização e urbanização da fronteira agrícola.*
- *Estudo de ocupação de área desordenada.*
- *Revitalização urbana de área de interesse social.*

### **Cadastro de Reserva na área de Arquitetura IX:**

- *Projeto de uso institucional de média complexidade (escola, biblioteca).*
- *Aplicação dos princípios do conforto térmico em espaço de uso coletivo dedicados ao público.*
- *Exploração de metodologias para análise e intervenção no espaço urbano.*
- *Política urbana e gestão da cidade.*
- *Análise e identificação de características físico-espaciais da ocupação urbana.*
- *Projeto de parcelamento e ocupação do solo em gleba não urbanizada.*

### **Cadastro de Reserva na área de Arquitetura X:**

- *Projeto de baixa complexidade, para atividades comerciais: a relação de público e privado, e a inserção no espaço urbano considerando o entorno imediato.*
- *Prática projetual dedicadas às atividades comerciais, circulação e fluxos, legislação pertinente e acessibilidade.*
- *Planejamento urbano: uso e ocupação do solo.*
- *Instrumentos e institucionalidades em legislação urbanística.*
- *Levantamento de dados e análise de uma área urbana.*
- *Projeto urbanístico para uma área urbana consolidada.*

### **Cadastro de Reserva na área de Arquitetura XI:**

- *Concepção de projeto e partido arquitetônico*
- *Implantação de Projetos complexos e sua relação com o entorno*
- *Concepção de projeto de arquitetura e Modelagem tridimensional*
- *Desenho de arquitetura em sistema CAD*
- *Desenho de arquitetura em sistema BIM*
- *Modelagem 3D, renderização e apresentação de projetos*

### **Cadastro de Reserva na área de História da Arquitetura:**

- *A definição das principais correntes do pensamento arquitetônico, ocorridos no início do século XX, caracterizadas como movimentos Protorracionalistas;*
- *A definição das principais correntes do pensamento arquitetônico, ocorridos no final do século XX, caracterizadas como movimentos Pós-modernistas;*
- *Produção da arquitetura e do urbanismo no Brasil ocorridas durante o período colonial.*
- *A produção e o pensamento arquitetônico no Brasil Imperial e Republicano;*
- *Conceitos relativos ao patrimônio cultural edificado, com ênfase na prática da restauração;*
- *Aspectos normativos e institucionais e a inserção de arquitetura contemporânea em áreas urbanas preservadas ou tombado como patrimônio histórico.*



#### 4. No Anexo V, na página 25, na Vaga de Ciência de Alimentos II

##### Onde lê-se:

- *Características gerais de bactérias, fungos e vírus;*
- *Noções sobre infecções, resistência e imunidade;*
- *Microorganismos deteriorantes, transformadores e patogênicos;*
- *Fatores que influenciam a multiplicação dos microorganismos;*
- *Doenças de origem alimentar;*
- *Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas;*
- *Grupos de alimentos: macronutrientes e micronutrientes;*
- *Conceitos básicos de nutrição.*

##### Leia-se:

- *Bioquímica da água;*
- *Biomoléculas Orgânicas (proteínas, carboidratos, lipídios, ácidos nucleicos);*
- *Enzimas: conceito, nomenclatura, classificação;*
- *Escurecimento enzimático;*
- *Enzimas hidrolíticas: protease, amilase, pectinase, lactose e lipase;*
- *Transformações bioquímicas em alimentos;*
- *Cereais: composição química, utilização na alimentação e processos de industrialização.*
- *Utilização de Enzimas na indústria de alimentos;*

4. Ficam ratificados os demais itens do Edital Nº 043/2012-UNEMAT.

Barra do Bugres/MT, 05 de dezembro de 2012.

---

ALEXANDRE GONÇALVES PORTO

Assinatura do Diretor da Unidade Regionalizada Político-Pedagógico  
Port. Nº 2100/2011