



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÊ BARBOUR
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA



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

EDITAL Nº 091/2013 – 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 nº. 320, de 30 de junho de 2008, torna pública a abertura de inscrições e estabelece normas relativas à realização de Processo Seletivo destinado a selecionar candidatos visando atender a necessidade temporária de excepcional interesse público para a contratação de Docente da Educação Superior para atuarem na Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT, na **Faculdade de Arquitetura e Engenharia, no Campus Universitário de Dep. Est. Renê Barbour – Barra do Bugres/MT.**

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O presente Processo Seletivo será regido por este Edital, seus Anexos e, no que couber, pela Instrução Normativa nº 006/2013-UNEMAT, devidamente publicada no site da UNEMAT, no endereço <http://www.unemat.br/prad/dars/?link=normativas>.

1.1.1. O (a) candidato (a) não poderá alegar sob hipótese alguma o desconhecimento de referida Instrução Normativa.

1.2. O processo seletivo será realizado pela Universidade do Estado de Mato Grosso e todas as etapas serão realizadas na cidade de Barra do Bugres/MT.

1.3. Não será cobrada taxa de inscrição no certame.

2. DO CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO

2.1. Período das inscrições: **12/02/2014 a 25/02/2014.**

2.1.1. As inscrições serão realizadas em dias úteis, no **horário compreendido entre 12h e 18h** na Faculdade de Arquitetura e Engenharia, localizada na Rua A, S/N, bairro São Raimundo, Barra do Bugres/MT, CEP 78.390-000, Caixa Postal 92, Telefone (65) 3361-1413 Ramal 215.

2.2. Confirmação das inscrições e divulgação do local de realização da Prova Escrita e da Prova de Desempenho Didático: **25/02/2014 a partir das 16h.**

2.2.1. As provas somente serão realizadas na cidade em que está situada o *Campus Universitário*.

2.3. Aplicação da Prova Escrita e entrega do *Curriculum* na Plataforma *Lattes* e dos documentos comprobatórios de títulos para Avaliação de Títulos: **26/02/2014 às 08h.**

2.4. Divulgação do resultado da Prova Escrita: **26/02/2014 a partir das 17h.**

2.5. Sorteio do tema para a Prova de Desempenho Didático: **26/02/2014 às 07h 45 min.**

2.6. Realização da Prova de Desempenho Didático: **27 e 28/02/2014 às 08h.**

2.7. Divulgação do resultado da Prova de Desempenho Didático: **28/02/2014 a partir das 17h.**

2.8. Divulgação do resultado da Avaliação de Títulos: **28/02/2014 a partir das 17h.**

2.9. Prazo para interposição de recursos, nos termos da Instrução Normativa 006/2013-UNEMAT: **05/03/2014.**

2.9.1. Divulgação do resultado dos recursos (Se houver): **06/03/2014.**

2.10. Resultado Final do Processo seletivo: A partir de **05/03/2014**, caso não haja interposição de recurso tempestivo.

2.10.1. O referido resultado será afixado no mural do Campus Universitário, nos murais dos Cursos envolvidos no Processo Seletivo e no site da UNEMAT (www.unemat.br/seletivos).



3. DA ATRIBUIÇÃO, DAS VAGAS E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1. As atribuições do Professor da Educação Superior, contratado por meio deste Edital, são as voltadas para as atividades de ensino.

3.2. As áreas, com seus requisitos e vagas, estão apresentados na Tabela abaixo:

CURSO	GRANDE ÁREA	ÁREA	REQUISITOS LEGAIS	JORNADA DE TRABALHO	Nº DE VAGAS /CR*	VIGÊNCIA DO CONTRATO
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	CIÊNCIAS AGRÁRIAS	CIÊNCIA DE ALIMENTOS (ENGENHARIA DE ALIMENTOS)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	04	10/03/2014 a 31/12/2014
					CR	----
		CIÊNCIA DE ALIMENTOS (CIÊNCIAS DE ALIMENTOS)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou Bioquímica ou Química ou Engenharia Química ou Química Industrial de Alimentos reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	02	10/03/2014 a 31/12/2014
					CR	----
	ENGENHARIAS	CIÊNCIA DE ALIMENTOS (TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Engenharia de Alimentos ou Química ou Engenharia Química ou Tecnologia de Alimentos reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	CR	----
		CIÊNCIA DE ALIMENTOS (TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Engenharia de Alimentos ou Medicina Veterinária ou Tecnologia em Alimentos ou Zootecnia reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	CR	----
	CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA	QUÍMICA I	Diploma de Graduação de Curso Superior em Química ou Engenharia Química ou Bioquímica reconhecido pelo MEC	20h	CR	----



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÊ BARBOUR
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA



			ou CEE.			
ENGENHARIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL	CIÊNCIAS AGRÁRIAS	CIÊNCIAS AGRÁRIAS I (AGRONOMIA)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Agronomia ou Engenharia Agrônômica ou Engenharia Agrícola reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	01	10/03/2014 a 13/06/2014
		CIÊNCIAS AGRÁRIAS I (ENGENHARIA AGRÍCOLA)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Engenharia de Produção ou Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química ou Engenharia Agrícola reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	CR	----
	ENGENHARIAS	ENGENHARIA QUÍMICA	Diploma de Graduação de Curso Superior em Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	CR	----
		ENGENHARIA III (ENGENHARIA DE PRODUÇÃO I)	Diploma de Graduação de Curso Superior Engenharia de Produção reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	01	10/03/2014 a 13/06/2014
		ENGENHARIA III (ENGENHARIA DE PRODUÇÃO II)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Engenharia de Produção pelo MEC ou CEE.	20h	01	10/03/2014 a 31/12/2014
					CR	----
		ENGENHARIA	Diploma de Graduação de Curso Superior de Engenharia de Alimentos ou Engenharia Química reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	01	10/03/2014 a 31/12/2014
	CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS	Administração, Ciências Contábeis e Turismo (ECONOMIA I)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Economia reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	01	10/03/2014 a 26/04/2013



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÉ BARBOUR
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA



		Administração, Ciências Contábeis e Turismo (ECONOMIA II)	Diploma de Graduação de Curso Superior em Economia reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	CR	----
	CIÊNCIAS EXATAS E DA TERRA	QUÍMICA II	Diploma de Graduação de Curso Superior em Química ou Engenharia Química ou Bioquímica reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	CR	----
ARQUITETURA E URBANISMO	ENGENHARIAS	ENGENHARIA	Diploma de Graduação de Curso Superior em Arquitetura e Urbanismo ou Engenharia Civil reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	01	10/03/2014 a 31/12/2014
					02	10/03/2014 a 31/07/2014
					01	10/03/2014 a 13/06/2014
					CR	----
	CIÊNCIAS SOCIAIS E APLICADAS	ARQUITETURA E URBANISMO	Diploma de Graduação de Curso Superior em Arquitetura e Urbanismo reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	04	10/03/2014 a 31/12/2014
					01	10/03/2014 a 13/06/2014
		ARQUITETURA E URBANISMO (HISTÓRIA DA ARQUITETURA E URBANISMO)	Diploma de Graduação de Curso Superior em História reconhecido pelo MEC ou CEE.	20h	CR	----

*Cadastro de reserva

3.3. Os candidatos aprovados dentro do número de vagas disponíveis deverão comparecer no endereço constante no item 2.1.1, no prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da publicação do resultado final, munidos da documentação elencada no Anexo VII, para realização do contrato.

3.4. Havendo surgimento de vaga, ou não tendo aprovados ou inscritos para vagas de uma mesma área, os candidatos classificados poderão ser convocados e contratados para área diversa daquela para a qual se inscreveu, dentro da Grande Área, respeitando-se as áreas afins e mediante avaliação do currículo do candidato pelo Colegiado de Curso.

3.5. Os candidatos classificados para as vagas destinadas a formação de cadastro de reserva poderão ser contratados mediante surgimento de comprovada necessidade pela Coordenação do respectivo Curso.

3.5.1. As convocações para contratação dos classificados serão publicadas no site da UNEMAT e nos murais dos Cursos envolvidos no certamente.

3.5.2. Os candidatos deverão acompanhar continuamente as publicações no site da UNEMAT (<http://www.unemat.br/seletivos>).

UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
Rua A, S/N, CEP: 78.390-000, Barra do Bugres, MT
Tel/PABX: (65) 33611413 Ramal 215
bbg.unemat.br – Email: fae.bbg@unemat.br

UNEMAT
Universidade do Estado de Mato Grosso



3.5.3. Os candidatos deverão comparecer no endereço constante no item 2.1.1, no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da publicação da CONVOCAÇÃO, munidos da documentação elencada no Anexo VII.

3.6. Não foi reservado percentual para *candidatos portadores de deficiência* em razão do quantitativo de vagas ser insuficiente para aplicação do percentual para os *portadores de deficiência*, nos termos da Lei Complementar Estadual 114/2002.

4. DO REGIME JURÍDICO E DO REGIME PREVIDENCIÁRIO

4.1. Os contratos serão regidos pelo Regime Administrativo Especial e serão vinculados ao Regime Geral da Previdência Social, através do INSS, para o qual o (a) contratado (a) contribuirá obrigatoriamente.

5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA A PROVA ESCRITA – Ver Anexo IV.

6. TEMAS PARA A PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO – Ver Anexo V.

7. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

7.1. O edital tem prazo de validade de 01 (um) ano, a contar da data de sua publicação.

7.2. A Prova Escrita terá duração de 04 (quatro) horas.

7.3. Fazem parte deste Edital:

- a) Anexo I – Modelo de Requerimento de Inscrição
- b) Anexo II – Tabela contendo valor da Remuneração
- c) Anexo III – Modelo de Requisição para participar da prova didática (quando o candidato houver sido eliminado na prova escrita)
- d) Anexo IV – Conteúdo programático para a prova escrita
- e) Anexo V – Temas para a prova de desempenho didático
- f) Anexo VI – Quadro de atribuição de pontos para avaliação de títulos
- g) Anexo VII – Documentos que o candidato deverá apresentar no ato da contratação
- h) Anexo VIII – Ficha funcional

Barra do Bugres/MT, 07 de Novembro de 2013.

Fabício Schwanz da Silva

Diretor da Faculdade de Arquitetura e Engenharia
Presidente da Comissão responsável pelos Processos Seletivos
Port. nº 1660/2013



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÊ BARBOUR
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA



ANEXO I AO EDITAL – REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO		Nº DE INSCRIÇÃO: _____/_____/_____	
Pelo presente, solicito inscrição como candidato (a) ao Processo Seletivo Nº_____/_____/_____ para contratação temporária de Professor Substituto na Área de....., para atuar junto ao Curso de _____ , na Faculdade de Arquitetura e Engenharia - Campus Universitário de Barra do Bugres , da Universidade do Estado de Mato Grosso - UNEMAT.			
Informações Pessoais			
Nome completo			
Endereço		Bairro	
Cidade		UF:	CEP
RG nº		CPF nº	
Naturalidade	Nascimento	Estado Civil	
Formação		Ano	
Graduação ()		Especialização ()	Mestrado ()
Doutorado ()			
Telefone residencial ()		Celular ()	
E-mail			
Local:		Assinatura do Candidato	
Data: ____/____/____			

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO Nº ____/____/____	CARIMBO E ASSINATURA RESPONSÁVEL
Nome completo	
Curso	Área



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÊ BARBOUR
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA



ANEXO II AO EDITAL – DO VALOR DA REMUNERAÇÃO

o TITULAÇÃO	SALÁRIO (referente a 20 horas semanais)
Graduado	R\$ 1.837,17
Mestre	R\$ 3.417,11
Doutor	R\$ 4.225,46



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÊ BARBOUR
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA



ANEXO III AO EDITAL - REQUISIÇÃO PARA PARTICIPAR DA PROVA DIDÁTICA

À Banca Examinadora do Processo Seletivo nº _____

Campus de _____ Curso de _____

Área: _____ Disciplinas: _____

(Nome), (nacionalidade), (estado civil), residente e domiciliado (a) _____, bairro: _____ Cidade _____, portador do RG nº _____ e CPF nº _____, devidamente inscrito sob o nº _____ no referido Processo Seletivo, vem respeitosamente Requisitar a participação na Segunda Fase da Avaliação, ou seja, na Prova Didática, haja vista não concordar com a avaliação obtida na Prova Escrita.

Outrossim, ressalta que apresentará em tempo hábil o Recurso administrativo cabível, o qual será devidamente fundamentado por motivos de fato e de direito.

(Local), ____ / ____ / ____.



ANEXO IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA A PROVA ESCRITA

Ciência de Alimentos (Engenharia de Alimentos):

- Transferência de quantidade de movimento em fluxo laminar e turbulento;
- Transferência de calor por condução em regime permanente;
- Propriedades termodinâmicas dos fluidos;
- Noções de equilíbrio químico;
- Transferência simultânea de calor e massa;
- Umidificação, secagem, extração sólido/líquido, extração líquido/líquido e destilação;
- Balanços materiais globais em processos industriais;
- Teoria da camada limite;
- Trocadores de Calor;
- Colunas de destilação.

Ciência de Alimentos (Ciências de Alimentos):

- Características gerais de bactérias, fungos e vírus;
- Microorganismos deteriorantes, transformadores e patogênicos;
- Equilíbrio de fases em sistemas simples, solução ideal;
- Aplicação aos alimentos: atividade de água X estado do material;
- Princípios, métodos e técnicas de análises físicas e químicas dos alimentos;
- Determinação de lipídios e açúcares;
- Cromatografia;
- Biomoléculas orgânicas (proteínas, carboidratos, lipídios, ácidos nucleicos);
- Transformações bioquímicas em alimentos;
- Utilização de enzimas na indústria de alimentos.

Ciência de Alimentos (Tecnologia de Alimentos I):

- Tecnologia dos produtos fermentados;
- Utilização de enzimas na indústria de alimentos;
- Métodos de conservação de alimentos;
- Fatores que influenciam na avaliação sensorial;
- Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos, afetivos;
- Estabilidade dos alimentos acondicionados (Alimento X Embalagem);
- Materiais de embalagens e acessórios;
- Tratamentos térmicos: pasteurização e esterilização;
- Importância do frio na indústria de alimentos;
- Biotecnologia aplicada aos alimentos.

Ciência de Alimentos (Tecnologia de Alimentos II):

- Estrutura, composição, propriedades e anomalias da carne;
- Leite: produção, classificação, composição, qualidade e valor nutricional;
- Processamento, estocagem, transporte e comercialização de peixes;
- Métodos aplicados na limpeza e desinfecção industrial;
- Princípios da produção higiênica de alimentos;
- Beneficiamento de leite e derivados;
- Conservação dos alimentos de origem animal por refrigeração, congelamento e tratamentos térmicos;
- Conservação dos alimentos de origem animal por desidratação, salga e defumação;



- Tratamentos térmicos de origem animal pasteurização e esterilização;
- Processamento de carnes e derivados.

Engenharia III (Engenharia de Produção I)

- Previsão de demanda;
- Plano mestre de produção (MPS);
- Planejamento de capacidade no curto prazo;
- Planejamento de necessidade de materiais (MRP);
- Balanceamento de linha de produção;
- Teoria das restrições;
- Projeto de métodos e uso de modelos esquemáticos;
- Enfoques para a gestão da qualidade;
- Sistemas de gestão da qualidade;
- Programação e Controle de Sistemas Contínuos e Intermitentes.

Química I (Curso de Engenharia de Alimentos)

- Análise qualitativa por via úmida;
- Análise qualitativa por via seca;
- Titulometria;
- Funções Orgânicas;
- Isometria (Estereoquímica);
- Reações orgânicas de adição e substituição;
- Estrutura e propriedades de carbono;
- Funções inorgânicas;
- Eletroquímica;
- Processos bioquímicos envolvendo enzimas e/ou microorganismos: álcool, derivados do leite, carnes e outros.

Ciências Agrárias I (Agronomia):

- Preparo e Conservação do Solo;
- Clima como Fator de Produção Agrícola;
- Estrutura das plantas superiores;
- Crescimento e desenvolvimento vegetativo e reprodutivo;
- Propagação de plantas;
- Fisiologia vegetal;
- Doenças das culturas;
- Pragas das culturas;
- Melhoramento vegetal;
- Principais culturas agroindustriais.

Ciências Agrárias I (Engenharia Agrícola):

- Estratégia da Produção;
- Metodologia do Projeto da Fábrica;
- Dimensionamento dos Fatores da Produção;
- Construção do "Layout" Industrial;
- Ergonomia e Segurança das Instalações Industriais;
- Estado de Tensão;



- Esforço Solicitante como Resultante das Tensões e Deformações;
- Barras Submetidas à Força Normal;
- Flexão, Cisalhamento e Torção.

Engenharia Química

- Balanços Globais,
- Medidas de fluxo,
- Teoria da camada Limite,
- Cálculo de Perda de Carga em Tubulações
- Condução de Calor em Regime Permanente e Transiente,
- Transferência de Calor em Fluxo Laminar e Turbulento,
- Transferência de Calor com Mudança de Fase,
- Princípios do Calor Radiante
- Trocadores de Calor,
- Colunas de Extração e Destilação.

Engenharia III (Engenharia de Produção I)

- Noções de Ecossistemas;
- Ciclos Biogeoquímicos;
- Poluição Atmosférica;
- Poluição dos Solos e águas;
- Noções de Gerenciamento Ambiental;
- Estudo de controle da qualidade ambiental;
- Gestão do Desenvolvimento do Produto;
- Técnicas Aplicadas ao Projeto de Produto;
- Ergonomia do Produto; Embalagens;
- Propriedade Industrial.

Engenharia III (Engenharia de Produção II)

- Previsão de demanda;
- Plano mestre de produção (MPS);
- Planejamento de capacidade no curto prazo;
- Planejamento de necessidade de materiais (MRP);
- Balanceamento de linha de produção;
- Teoria das restrições;
- Projeto de métodos e uso de modelos esquemáticos;
- Enfoques para a gestão da qualidade;
- Sistemas de gestão da qualidade;
- Programação e Controle de Sistemas Contínuos e Intermitentes.

Engenharia (Curso de Eng. Produção Agroindustrial)

- Dimensionamento de elementos de tubulações e acessórios;
- Instalações hidráulicas
- Linhas de vapor
- Instrumentação de medição e controle de temperatura
- Localização da indústria;
- Seleção dos materiais e equipamentos para o processo;



- Arranjo físico e fluxogramas de Indústria.

Economia I

- Economia política;
- Raízes e postulados das propostas clássicas, neo-clássicas, marxista e keynesiana;
- Liberalismo econômico e a fase mercantilista;
- Teoria do valor;
- Concorrência perfeita e os mercados imperfeitos;
- Ordem econômica internacional;
- Política econômica e crescimento;
- Estado contemporâneo, globalização e economia nacional.

Economia II

- Noções de Macroeconomia;
- Noções de Microeconomia – Teorias do Consumidor, da Produção e de Custos;
- Estruturas de Mercado e Maximização de Lucro em Mercados Concorrenciais, Monopolísticos e Oligopolísticos;
- Competitividade e Estratégias Empresariais e de Crescimento da Firma;
- Comércio Internacional, Integração Regional e Instâncias Multilaterais;
- Viabilidade Econômica: Métodos de Análise de Investimentos.

Química II (Curso de Eng. de Produção Agroindustrial)

- Elementos Químicos e suas aplicações;
- Normas de Segurança no Laboratório de Química;
- Estrutura Eletrônica e Periodicidade Química;
- Polaridade e Solubilidade;
- Termodinâmica Química;
- Cálculo Estequiométrico de reações químicas;
- Processos Bioquímicos envolvendo Enzimas e/ou Microorganismos: álcool, Derivados do Leite, Carnes e Outros;
- Processos Extrativos Envolvendo principalmente Operações Físicas: Açúcar, Amido, óleos, Sucos, Polpas e Outros;
- Processos de Secagem: Pescado, Frutas, Folhas e Outros; Indústria de Papel e Celulose.

Área de Engenharia (Curso de Arquitetura e Urbanismo)

- Tipos de fundação e metodologias de execução;
- Esforços, tração e compressão;
- Infraestrutura e redes: definições, alocação, distribuição, abastecimento e conexões das redes e sistemas de infraestrutura urbana (esgotamento sanitário, abastecimento de água, drenagem pluvial, energético, viário e pavimentação, resíduos sólidos, comunicação);
- Etapas da obra e tipologias das patologias;
- Organização de Canteiros de Obras;
- Estudo da tensão e deformação nos esforços axial, cisalhamento, flexão e torção;
- Planejamento de obra;
- Orçamentação ; custos diretos e indiretos, fixos e variáveis; lucro;
- Tipos de fundação e metodologias de execução;



- Trelças;
- Introdução ao Desenho Técnico, Materiais e sua Utilização Normas Técnicas para Desenho Projetivo;
- Vistas Ortográficas Seccionais: Cortes e Secções, Cotagem, Perspectiva, Sombra Interpretação e Solução de Problemas Utilizando Gráficos.

Arquitetura e Urbanismo

- Acabamentos (rufos, calhas, cumeeira, beirais, oitões, platibandas);
- Programa de necessidades, pré-dimensionamento e funcionograma (relações do programa) conforme a abordagem temática;
- Fundamentos e teorias da ecologia urbana;
- Definição conceitual de cidade, do urbano, de urbanização, de território e região;
- Estatuto da Cidade e planos diretores municipais;
- Aplicações em habitações de interesse social;
- Desempenho térmico em edificações;
- Bioclimatologia aplicada ao desenho urbano;
- Sustentabilidade aplicada à Arquitetura e Urbanismo;
- Análise da relação entre patrimônio histórico e patrimônio cultural;
- Ambiente, Paisagem Urbana e Sustentabilidade.
- Planejamento de obra;
- Definição de materiais e técnicas de aplicação.

Arquitetura e Urbanismo (História da Arquitetura e Urbanismo)

- Renascimento: era do redescobrimento;
- Arquitetura e a Revolução Industrial;
- Arquitetura e espaço urbano em Mato Grosso
- A arquitetura moderna e contemporânea de Mato Grosso;
- Direito na antiguidade clássica, Grécia e Roma;
- Formação do direito moderno: privado e público.



ANEXO V – TEMAS PARA A PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

Ciência de Alimentos (Engenharia de Alimentos):

- Transferência de quantidade de movimento em fluxo laminar e turbulento;
- Transferência de calor por condução em regime permanente;
- Propriedades termodinâmicas dos fluidos;
- Noções de equilíbrio químico;
- Transferência simultânea de calor e massa;
- Umidificação, secagem, extração sólido/líquido, extração líquido/líquido e destilação;
- Balanços materiais globais em processos industriais;
- Teoria da camada limite;
- Trocadores de Calor;
- Colunas de destilação.

Ciência de Alimentos (Ciências de Alimentos):

- Características gerais de bactérias, fungos e vírus;
- Microorganismos deteriorantes, transformadores e patogênicos;
- Equilíbrio de fases em sistemas simples, solução ideal;
- Aplicação aos alimentos: atividade de água X estado do material;
- Princípios, métodos e técnicas de análises físicas e químicas dos alimentos;
- Determinação de lipídios e açúcares;
- Cromatografia;
- Biomoléculas orgânicas (proteínas, carboidratos, lipídios, ácidos nucleicos);
- Transformações bioquímicas em alimentos;
- Utilização de enzimas na indústria de alimentos.

Ciência de Alimentos (Tecnologia de Alimentos I):

- Tecnologia dos produtos fermentados;
- Utilização de enzimas na indústria de alimentos;
- Métodos de conservação de alimentos;
- Fatores que influenciam na avaliação sensorial;
- Métodos sensoriais: discriminativos, descritivos, afetivos;
- Estabilidade dos alimentos acondicionados (Alimento X Embalagem);
- Materiais de embalagens e acessórios;
- Tratamentos térmicos: pasteurização e esterilização;
- Importância do frio na indústria de alimentos;
- Biotecnologia aplicada aos alimentos.

Ciência de Alimentos (Tecnologia de Alimentos II):

- Estrutura, composição, propriedades e anomalias da carne;
- Leite: produção, classificação, composição, qualidade e valor nutricional;
- Processamento, estocagem, transporte e comercialização de peixes;
- Métodos aplicados na limpeza e desinfecção industrial;
- Princípios da produção higiênica de alimentos;
- Beneficiamento de leite e derivados;
- Conservação dos alimentos de origem animal por refrigeração, congelamento e tratamentos térmicos;
- Conservação dos alimentos de origem animal por desidratação, salga e defumação;



- Tratamentos térmicos de origem animal pasteurização e esterilização;
- Processamento de carnes e derivados.

Engenharia III (Engenharia de Produção I)

- Previsão de demanda;
- Plano mestre de produção (MPS);
- Planejamento de capacidade no curto prazo;
- Planejamento de necessidade de materiais (MRP);
- Balanceamento de linha de produção;
- Teoria das restrições;
- Projeto de métodos e uso de modelos esquemáticos;
- Enfoques para a gestão da qualidade;
- Sistemas de gestão da qualidade;
- Programação e Controle de Sistemas Contínuos e Intermitentes.

Química I

- Análise qualitativa por via úmida;
- Análise qualitativa por via seca;
- Titulometria;
- Funções Orgânicas;
- Isometria (Estereoquímica);
- Reações orgânicas de adição e substituição;
- Estrutura e propriedades de carbono;
- Funções inorgânicas;
- Eletroquímica;
- Processos bioquímicos envolvendo enzimas e/ou microorganismos: álcool, derivados do leite, carnes e outros.

Ciências Agrárias I (Agronomia):

- Preparo e Conservação do Solo;
- Clima como Fator de Produção Agrícola;
- Estrutura das plantas superiores;
- Crescimento e desenvolvimento vegetativo e reprodutivo;
- Propagação de plantas;
- Fisiologia vegetal;
- Doenças das culturas;
- Pragas das culturas;
- Melhoramento vegetal;
- Principais culturas agroindustriais.

Ciências Agrárias I (Engenharia Agrícola):

- Estratégia da Produção;
- Metodologia do Projeto da Fábrica;
- Dimensionamento dos Fatores da Produção;
- Construção do "Layout" Industrial;
- Ergonomia e Segurança das Instalações Industriais;
- Estado de Tensão;



- Esforço Solicitante como Resultante das Tensões e Deformações;
- Barras Submetidas à Força Normal;
- Flexão, Cisalhamento e Torção.

Engenharia Química

- Balanços Globais,
- Medidas de fluxo,
- Teoria da camada Limite,
- Cálculo de Perda de Carga em Tubulações
- Condução de Calor em Regime Permanente e Transiente,
- Transferência de Calor em Fluxo Laminar e Turbulento,
- Transferência de Calor com Mudança de Fase,
- Princípios do Calor Radiante
- Trocadores de Calor,
- Colunas de Extração e Destilação.

Engenharia III (Engenharia de Produção I)

- Noções de Ecossistemas;
- Ciclos Biogeoquímicos;
- Poluição Atmosférica;
- Poluição dos Solos e águas;
- Noções de Gerenciamento Ambiental;
- Estudo de controle da qualidade ambiental;
- Gestão do Desenvolvimento do Produto;
- Técnicas Aplicadas ao Projeto de Produto;
- Ergonomia do Produto; Embalagens;
- Propriedade Industrial.

Engenharia III (Engenharia de Produção II)

- Previsão de demanda;
- Plano mestre de produção (MPS);
- Planejamento de capacidade no curto prazo;
- Planejamento de necessidade de materiais (MRP);
- Balanceamento de linha de produção;
- Teoria das restrições;
- Projeto de métodos e uso de modelos esquemáticos;
- Enfoques para a gestão da qualidade;
- Sistemas de gestão da qualidade;
- Programação e Controle de Sistemas Contínuos e Intermitentes.

Engenharia (Curso de Eng. Produção Agroindustrial)

- Dimensionamento de elementos de tubulações e acessórios;
- Instalações hidráulicas
- Linhas de vapor
- Instrumentação de medição e controle de temperatura
- Localização da indústria;
- Seleção dos materiais e equipamentos para o processo;



- Arranjo físico e fluxogramas de Indústria.

Economia I

- Economia política;
- Raízes e postulados das propostas clássicas, neo-clássicas, marxista e keynesiana;
- Liberalismo econômico e a fase mercantilista;
- Teoria do valor;
- Concorrência perfeita e os mercados imperfeitos;
- Ordem econômica internacional;
- Política econômica e crescimento;
- Estado contemporâneo, globalização e economia nacional.

Economia II

- Noções de Macroeconomia;
- Noções de Microeconomia – Teorias do Consumidor, da Produção e de Custos;
- Estruturas de Mercado e Maximização de Lucro em Mercados Concorrenciais, Monopolísticos e Oligopolísticos;
- Competitividade e Estratégias Empresariais e de Crescimento da Firma;
- Comércio Internacional, Integração Regional e Instâncias Multilaterais;
- Viabilidade Econômica: Métodos de Análise de Investimentos.

Química II

- Elementos Químicos e suas aplicações;
- Normas de Segurança no Laboratório de Química;
- Estrutura Eletrônica e Periodicidade Química;
- Polaridade e Solubilidade;
- Termodinâmica Química;
- Cálculo Estequiométrico de reações químicas;
- Processos Bioquímicos envolvendo Enzimas e/ou Microorganismos: álcool, Derivados do Leite, Carnes e Outros;
- Processos Extrativos Envolvendo principalmente Operações Físicas: Açúcar, Amido, óleos, Sucos, Polpas e Outros;
- Processos de Secagem: Pescado, Frutas, Folhas e Outros; Indústria de Papel e Celulose.

Área de Engenharia (Curso de Arquitetura e Urbanismo)

- Tipos de fundação e metodologias de execução;
- Esforços, tração e compressão;
- Infraestrutura e redes: definições, alocação, distribuição, abastecimento e conexões das redes e sistemas de infraestrutura urbana (esgotamento sanitário, abastecimento de água, drenagem pluvial, energético, viário e pavimentação, resíduos sólidos, comunicação);
- Etapas da obra e tipologias das patologias;
- Organização de Canteiros de Obras;
- Estudo da tensão e deformação nos esforços axial, cisalhamento, flexão e torção;
- Planejamento de obra;
- Orçamentação ; custos diretos e indiretos, fixos e variáveis; lucro;
- Tipos de fundação e metodologias de execução;



- Trelças;
- Introdução ao Desenho Técnico, Materiais e sua Utilização Normas Técnicas para Desenho Projetivo;
- Vistas Ortográficas Seccionais: Cortes e Secções, Cotagem, Perspectiva, Sombra Interpretação e Solução de Problemas Utilizando Gráficos.

Arquitetura e Urbanismo

- Acabamentos (rufos, calhas, cumeeira, beirais, oitões, platibandas);
- Programa de necessidades, pré-dimensionamento e funcionograma (relações do programa) conforme a abordagem temática;
- Fundamentos e teorias da ecologia urbana;
- Definição conceitual de cidade, do urbano, de urbanização, de território e região;
- Estatuto da Cidade e planos diretores municipais;
- Aplicações em habitações de interesse social;
- Desempenho térmico em edificações;
- Bioclimatologia aplicada ao desenho urbano;
- Sustentabilidade aplicada à Arquitetura e Urbanismo;
- Análise da relação entre patrimônio histórico e patrimônio cultural;
- Ambiente, Paisagem Urbana e Sustentabilidade.
- Planejamento de obra;
- Definição de materiais e técnicas de aplicação.

Arquitetura e Urbanismo (História da Arquitetura e Urbanismo)

- Renascimento: era do redescobrimento;
- Arquitetura e a Revolução Industrial;
- Arquitetura e espaço urbano em Mato Grosso
- A arquitetura moderna e contemporânea de Mato Grosso;
- Direito na antiguidade clássica, Grécia e Roma;
- Formação do direito moderno: privado e público.



**ANEXO VI - QUADRO DE ATRIBUIÇÃO DE PONTOS PARA AVALIAÇÃO DE
TÍTULOS**

ITENS A SEREM ANALISADOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTUAÇÃO OBTIDA
1. ATIVIDADES UNIVERSITÁRIAS		
1.1. Tempo de magistério na área – na graduação/na pós-graduação (0,5 por semestre)	4	
1.2. Cursos não curriculares ministrados na área com carga horária igual ou superior a 40 horas (0,25 por curso)	1	
1.3. Projetos de Pesquisa e/ou Extensão: Coordenação (1,0 por projeto) Participação (0,5 por projeto)	2	
1.4. Orientação de aluno: Iniciação científica, extensão, monitoria (0,15 por orientação) Pós-graduação: especialização/mestrado/doutorado (0,2 por banca)	2	
1.5. Participação em bancas examinadoras: Iniciação científica, extensão, monitoria (0,15 por orientação) Trabalho de Conclusão de Curso (0,1 por banca)	1	
1.6. Exercício profissional na área do teste seletivo por semestre (0,25 por semestre)	2	
TOTAL	12	
2. PRODUÇÃO CIENTÍFICA		
2.1. Livros completos: na área com ISBN (1,0 por livro) em área afim com ISBN (0,5 por livro)	4	
2.2. Capítulos de livros: na área com ISBN (0,5 por livro) em área afim com ISBN (0,25 por livro)	3	
2.3. Artigos publicados em periódicos científicos na área, com ISSN (0,5 por artigo)	3	
2.4. Trabalhos apresentados em eventos científicos (0,2 por evento)	1,2	
2.5. Artigos publicados em periódicos locais, regionais e internos com ISSN – não indexados (0,1 por artigo)	0,8	
TOTAL	12	
3. FORMAÇÃO ACADÊMICA		
3.1. Pós-doutorado/Livre docente	12	
3.2. Curso de doutorado na área do teste seletivo	10	
3.3. Curso de doutorado em área afim	8	
3.4. Curso de mestrado na área do teste seletivo	7	
3.5. Curso de mestrado na área afim	5	
3.6. Curso de especialização na área do teste seletivo	3	
3.7. Curso de especialização na área afim	2	

OS PONTOS DO ITEM 3 NÃO SERÃO ACUMULATIVOS, PORTANTO SERÁ CONSIDERADO O MAIOR TÍTULO APRESENTADO.



**ANEXO VII – DOCUMENTOS QUE O CANDIDATO DEVERÁ APRESENTAR NO
ATO DA CONTRATAÇÃO**

1.	Ficha Funcional devidamente preenchida e assinada (ANEXO VIII)
2.	Registro geral – RG – fotocópia e original (para ser conferida pelo servidor da UNEMAT)
3.	Cadastro de pessoal física – CPF– fotocópia e original (para ser conferida pelo servidor da UNEMAT)
4.	Título eleitoral – fotocópia e original (para ser conferida pelo servidor da UNEMAT)
5.	Certidão de Quitação Eleitoral (com emissão não superior a 30 dias) – fotocópia e original (para ser conferida pelo servidor da UNEMAT) ou via impressa do site da Justiça Eleitoral
6.	Certidão de nascimento ou casamento – fotocópia e original (para ser conferida pelo servidor da UNEMAT)
7.	Certidão de nascimento dos filhos menores de idade ou dependentes – fotocópia e original (para ser conferida pelo servidor da UNEMAT)
8.	Carteira de reservista (para candidatos homens) – fotocópia e original (para ser conferida pelo servidor da UNEMAT)
9.	Fotocópia do PIS ou PASEP, com DATA E ANO de emissão
10.	Comprovante de endereço atual no máximo dos últimos 3 meses – fotocópia e original (para ser conferida pelo servidor da UNEMAT)
11.	Comprovante de Conta Corrente – Agência do Banco do Brasil
12.	Declaração (padrão) de acúmulo de cargo, para o (a) candidato (a) que já possui outro cargo público.
13.	Declaração emitida pelo órgão/instituição pública que o docente possui cargo, para o (a) candidato (a) que já possui outro cargo público.
14.	Declaração (padrão) de não acúmulo de cargo, caso o candidato não possua cargo público
15.	Fotocópia autenticada em cartório do diploma de graduação e do comprovante de maior titulação. (Caso o título seja estrangeiro, deverá constar tradução oficial e Revalidação em Instituição Nacional equivalente).
16.	Atestado de sanidade física e mental, expedida por médico credenciado pela medicina do trabalho, não superior a 30 (trinta) dias



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE DO ESTADO DE MATO GROSSO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DEP. EST. RENÊ BARBOUR
FACULDADE DE ARQUITETURA E ENGENHARIA



ANEXO VIII – FICHA FUNCIONAL

Nome Completo (sem abreviação):				
Nome do Pai:			Nome da Mãe:	
Sexo:	Data Nasc.:	a) Estado Civil: ☐ Casado ☐ Companheiro ☐ Desquitado ☐ Divorciado ☐ Separado ☐ Solteiro ☐ Viúvo		
Nacionalidade:		Município de Nascimento:		b) UF:
b) CPF:		c) PIS/PASEP:		Data
d) Cédula de Identidade RG ou equivalente:		Órgão Expedidor:	UF	Data de Expedição
e) Título de Eleitor:			Zona:	Seção: UF:
f) Documento Militar (Sexo Masculino)		Ministério: ☐ Exército ☐ Marinha ☐ Aeronáutica	Série:	Categoria: UF:
g) Dados de Conta Corrente				
Banco do Brasil: 001		Agência:	Conta Bancária:	
h) Comprovação de Endereço				
Logradouro:		Nº	Complemento:	
Bairro:	1. Município: ☐ Alta Floresta ☐ Alto Araguaia ☐ Barra do Bugres ☐ Cáceres ☐ Colider ☐ Luciara ☐ Nova Xavantina ☐ Pontes e Lacerda ☐ Sinop ☐ Tangará Serra ☐ Cuiabá ☐ Outra localidade(Município/Estado) _____			UF
CEP:	Telefone c/ prefixo:		Celular c/ prefixo:	
Escolaridade				
☐ Ensino Médio Completo ☐ Superior Completo ☐ Superior Cursando ☐ Superior Incompleto ☐ Especialização ☐ Mestrado ☐ Doutorado				
Curso de Habilitação (conforme a escolaridade)				
LOCAL:				
DATA: ____/____/____				
				Assinatura: