

compatibilidade de perfil e a seleção em pauta esteja dentro do prazo de validade, além de atender à legislação que trata do assunto.

15.7. A UFAPE poderá disponibilizar para outras IFES candidatos aprovados nesta seleção e não aproveitados por limitação de vagas, mediante solicitação das mesmas e concordância do candidato. Liberado, o candidato perderá automaticamente sua ordem de aprovação na UFAPE, devendo o mesmo declarar essa condição.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. O cronograma do processo seletivo, incluído no Anexo I deste edital, estará sujeito a alterações, se necessário, que serão publicadas no site <http://www.concursos.ufape.edu.br/>.

16.1.1. É responsabilidade do candidato acompanhar o cronograma (Anexo I), bem como as divulgações, retificações e avisos feitos na página <http://www.concursos.ufape.edu.br/>.

16.2. Não poderá ser contratado o candidato que tenha exercido o cargo de Professor Substituto, Temporário ou Visitante, ou outros serviços temporários com base na Lei nº 8.745 de 09 de dezembro de 1993, antes de decorridos 24 meses do encerramento do contrato anterior, com base nos termos da legislação vigente, que disciplina o assunto.

16.3. O prazo de validade da Seleção será de 24 meses a contar da data de publicação da homologação do resultado da seleção no Diário Oficial da União, podendo a validade ser prorrogada por igual período, apenas uma vez, a critério da Administração.

16.4. A extinção do contrato de Professor Substituto ocorrerá pelo término do prazo contratual ou por iniciativa da contratante ou contratado, com antecedência de 30 (trinta) dias.

16.5. A rescisão do contrato por parte do contratado que não atender o que rege o subitem 13.4 acarretará em multa equivalente a um salário referência do mesmo.

16.6. As ocorrências não previstas neste edital serão resolvidas pela UFAPE, ouvidos os setores competentes da Universidade.

16.7. Os atendimentos aos candidatos para dúvidas e orientações serão realizados, exclusivamente, por meio do e-mail concurso.docente@ufape.edu.br, sendo respondidos nos dias úteis das 8h às 12h e das 14h às 18h e, excepcionalmente, aos sábados, no mesmo horário, quando tiver atividade prevista no cronograma.

16.8. Fica revogado o Edital nº 01/2021 de Condições Gerais para Seleção Simplificada de Professor Substituto criado especialmente para atender o estado de Pandemia instaurado pela Covid-19 da UFAPE publicado no Diário Oficial da União em 08 de julho de 2021, e suas retificações.

ANEXO I: CRONOGRAMA

Datas	Horários	Atividades
10/04/2026	-	Publicação do edital (Diário Oficial da União; no site da UFAPE http://ufape.edu.br/ e no site da seleção http://www.concursos.ufape.edu.br/)
Até 12/04/2026	-	Prazo para impugnação do edital/perfil (Via e-mail concurso.docente@ufape.edu.br)

13/04 a 20/04/2026	-	Período de inscrição no site http://www.concursos.ufape.edu.br/
13/04 a 20/04/2026	-	Período de solicitação de cota PCD e Solicitação de Atendimento Especializado (Ambos via e-mail concurso.docente@ufape.edu.br)
13/04 a 16/04/2026	-	Período para solicitar a taxa de isenção da inscrição conforme item 6.12 do Edital
17/04/2026	9 h	Resultado Preliminar da solicitação de Isenção em (Início do período de 24h para recurso via e-mail: concurso.docente@ufape.edu.br)
18/04/2026	9 h	Término do prazo recursal para a Isenção
22/04/2026	15 h	Resultado Final da solicitação de Isenção em http://www.concursos.ufape.edu.br/
20/04/2026		Último dia para o pagamento das inscrições
23/04/2026	14 h	Divulgação Preliminar da Lista dos candidatos aptos a enviarem a documentação comprobatória da Prova de Títulos em http://www.concursos.ufape.edu.br/ (Início do prazo de Recurso 24h por e-mail concurso.docente@ufape.edu.br)
24/04/2026	14 h	Fim do Prazo de Recurso
24/04/2026	17 h	Divulgação Final da Lista dos candidatos aptos a enviarem a documentação comprobatória da Prova de Títulos http://www.concursos.ufape.edu.br/
24/04/2026	-	Publicação do link de acesso ao Sorteio das Cotas PPIQ na plataforma UFAPE Concursos
27/04/2026	15 h	Sorteio público para atendimento às cotas PPIQ e PCD
27/04/2026	-	Publicação da Ata com o Resultado do Sorteio (Início do prazo de 24h para contestação via e-mail: concurso.docente@ufape.edu.br)
27/04 a 30/04/2026	-	Período de envio (pelo site http://www.concursos.ufape.edu.br/) da documentação para comprovação da Prova de Títulos, conforme item 6.6.1 do Edital de Condições Gerais
28/04/2026	-	Resultado Definitivo do sorteio das vagas para cotas, se houver recurso
04/05/2026	14 h	Homologação das inscrições no site http://www.concursos.ufape.edu.br/ (Início do prazo de 24h para recurso por e-mail concurso.docente@ufape.edu.br)
05/05/2026	14 h	Fim do Prazo de Recurso de Homologação das Inscrições.
06/05/2026	17 h	Publicação Final da Homologação das Inscrições.
07/05/2026	9 h	Publicação do Local de Prova e da Banca Examinadora. Início do prazo de 24h para manifestações sobre a formação da banca examinadora (Via e-mail concurso.docente@ufape.edu.br)
08/05/2026	9 h	Prazo final para manifestação sobre a formação da banca examinadora

11/05/2026	8 h	Fechamento dos acessos aos locais de realização do sorteio
	8 h	Sorteio do ponto e ordem de apresentação da Prova Didática (É obrigatório o comparecimento de todos os candidatos)
12/05/2026	8 h	Fechamento dos acessos aos locais da Prova Didática
	8 h	Realização da Prova Didática (24 h após o sorteio)
13 a 15/05/2026	-	Reunião da banca para Avaliação de Títulos e organização interna
18/05/2026	14 h	Início do período de 24 h para solicitação do formulário de avaliação (via e-mail concurso.docente@ufape.edu.br)
19/05/2026	14 h	Fim do período de 24 h para solicitação do formulário de avaliação
20/05/2026	17 h	Divulgação do resultado preliminar da seleção no site http://www.concursos.ufape.edu.br/
		Início do período de 24 h para recursos (via e-mail concurso.docente@ufape.edu.br)
21/05/2026	17 h	Fim do período de recurso
26/05/2026	-	Resultado final da seleção

ANEXO II: BAREMA

GRUPO I: FORMAÇÃO ACADÊMICA			
Pontuação permitida em apenas um dos itens abaixo	Pontos	Quantidade máxima computável	Total
1.- Formação Acadêmica		Apenas o de maior pontuação	-
1.1- Graduação	60,0		
1.2- Especialização	-		-
1.2.1- Na área específica da Seleção	70,0		
1.2.2- Em área correlata à matéria da Seleção	60,0		
1.3- Mestrado	-		-
1.3.1- Na área específica da Seleção	80,0		

1.3.2- Em área correlata à matéria da Seleção	70,0		
1.4- Doutorado em Programa reconhecido pelo CNE e credenciado pela CAPES	-		-
1.4.1- Na área específica da Seleção	90,0		
1.4.2- Em área correlata à matéria da Seleção	80,0		
1.5- Pós-Doutorado	-		-
1.5.1- Na área específica da Seleção	100, 0		
1.5.2- Em área correlata à matéria da Seleção	90,0		
	TOTAL		

GRUPO II: EXPERIÊNCIA DIDÁTICA			
(Máximo de pontos = 100)	Pontos	Quantidade máxima computável	Total
2.1- Tempo de exercício			
2.1.1 - Tempo de exercício no Magistério no Ensino Superior.	-	-	-
2.1.1- Entre 1 a 2 anos	40,0	-	
2.1.2- Mais de 2 e até 5 anos	50,0	-	
2.1.3- Mais de 5 anos	60,0	-	
2.1.2 - Tempo de exercício no Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico	-	-	-
2.1.1- Entre 1 a 2 anos	40,0	-	
2.1.2- Mais de 2 e até 5 anos	50,0	-	
2.1.3- Mais de 5 anos	60,0	-	
2.2- Tempo de exercício de Estágio de Docência no Ensino Superior ou Programa de Monitoria	-	-	-
2.2.1- Durante 1 semestre	15,0	-	
2.2.2- Mais de 1 semestre	30,0	-	
2.3- Participação em Bancas ou Comissões Examinadoras de Graduação e Pós-Graduação	10,0	5	
2.4- Participação em Bancas ou Comissões Examinadoras de Seleção para o Magistério Superior	10,0	5	

2.5- Orientação de Trabalhos Acadêmicos	-	-	-
2.5.1- Monografias, Iniciação Científica e Programa Especial de Treinamento	5,0	5	
2.5.2- Monografias de Especialização	7,0	5	
2.5.3- Dissertações de Mestrado	10,0	5	
2.5.4- Teses de Doutorado	15,0	5	
2.6- Cursos ministrados (Extensão, Capacitação ou equivalentes na área da Seleção) /Para cada 10 horas	1,5	100 horas	
	TOTAL		

GRUPO III: PRODUÇÃO CIENTÍFICA, ARTÍSTICA E DE CULTURA GERAL

(Máximo de pontos = 100)	Pontos	Quantidade máxima computável	Total
3.1- Livros publicados	-	-	-
3.1.1- Com corpo editorial	-	-	-
3.1.1.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.1.1.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	40,0	2	
3.1.1.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	20,0	2	
3.1.1.2- Em área correlata à matéria em seleção	-	-	-
3.1.1.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	20,0	2	
3.1.1.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	10,0	2	
3.2- Capítulos de Livros publicados	-	-	-
3.2.1- Com corpo editorial	-	-	-
3.2.1.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.2.1.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	15,0	3	
3.2.1.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	7,5	2	
3.2.1.2- Em área correlata à matéria da Seleção	-	-	-
3.2.1.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	10,0	2	
3.2.1.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	5,0	2	

3.3- Trabalhos publicados em Revistas e/ou Periódicos de reconhecido valor científico ou cultural	-	-	-
3.3.1- Qualis A	-	-	-
3.3.1.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.3.1.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	30,0	4	
3.3.1.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	15,0	4	
3.3.1.2- Em área correlata à matéria da Seleção			
3.3.1.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	25,0	3	
3.3.1.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	10,0	3	
3.3.2- Qualis B	-	-	-
3.3.2.1- Na área específica da matéria da	-	-	-

Seleção			
3.3.2.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	15,0	3	
3.3.2.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	7,5	3	
3.3.2.2- Em área correlata à matéria da Seleção	-	-	-
3.3.2.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	10,0	3	
3.3.2.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	5,0	3	
3.3.3- Qualis C	-	-	-
3.3.3.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.3.3.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	7,5	3	
3.3.3.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	3,75	3	
3.3.3.2- Em área correlata à matéria da Seleção	-	-	-
3.3.3.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	5,0	3	
3.3.3.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	2,5	3	
3.3.4- Revistas e / ou Periódicos não indexados	-	-	-
3.3.4.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.3.4.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	5,0	3	
3.3.4.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	2,5	3	

3.3.4.2- Em área correlata à matéria da Seleção	-	-	-
3.3.4.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	2,5	3	
3.3.4.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	0,25	3	
3.4- Publicações de Trabalhos Científicos em Congressos ou similares	-	-	-
3.4.1- Trabalhos completos	-	-	-
3.4.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.4.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	20,0	2	
3.4.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	10,0	2	
3.4.2- Em área correlata à matéria da Seleção	-	-	-
3.4.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	10,0	2	
3.4.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	5,0	2	
3.4.2- Resumos expandidos	-	-	-
3.4.2.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.4.2.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	5,0	4	
3.4.2.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	2,5	4	
3.4.2.2- Em área correlata à matéria da Seleção	-	-	-
3.4.2.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	2,5	2	
3.4.2.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	1,25	2	
3.4.3- Resumos simples	-	-	-
3.4.3.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.4.3.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	2,5	5	
3.4.3.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	1,25	5	
3.4.3.2- Em área correlata à matéria da Seleção	-	-	-
3.4.3.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	2,0	2	
3.4.3.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	1,0	2	
3.5- Publicação de Artigos em Revistas (Magazines).	-	-	-
3.5.1- Na área específica da matéria da Seleção	-	-	-
3.5.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	15,0	4	
3.5.1.2- Além dos 5 (cinco) anos	7,5	4	

3.5.2- Na área correlata da matéria da Seleção			
3.5.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	10,0	3	
3.5.2.2- Além dos 5 (cinco) anos	5,0	3	
3.6- Participação em Congressos, Encontros, Simpósios e similares de nível Nacional e/ou Internacional	-	-	-
3.6.1- Participante em Comissão Científica	20,0	3	
3.6.2- Participante como Palestrante, Membro de Mesas redondas, Conferencista ou equivalentes	10,0	3	
3.6.3 – Participante na condição de ouvinte	5,0	3	
3.7- Desenvolvimento de material de apoio e/ou difusão para uso científico e/ou educacional na área da Seleção	20,0	3	
3.8 - Desenvolvimento de patentes com registro definitivo (carta patente).	20,0	-	
	TOTAL		

GRUPO IV: EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL			
(Máximo de pontos = 100)	Pontos	Quantidade máxima computável	Total
4.1- Exercício de cargo ou função de Administração Acadêmica	15,0/ano	4 anos	
4.2- Prêmios e Lâureas acadêmicas	25,0	2	
4.3- Bolsas de Pesquisa financiadas por Órgãos de Fomento (exceto Bolsas de Formação)	-	-	-
4.3.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	15,0/ano	-	
4.3.2- Além dos 5 (cinco) anos	7,5/ano	-	
4.4- Exercício Profissional extrauniversitário, com vínculo empregatício, em área relacionada à matéria da Seleção	-	-	-
4.4.1- Entre 1 a 5 anos	25,0	-	
4.4.2- Mais de 5 anos	50,0	-	
4.5- Consultorias relacionadas ao setor de estudos da Seleção	10,0	4	
4.6- Projetos de pesquisa aprovados por Órgãos de Fomento	-	-	-
4.6.1- Coordenador	-	-	-

4.6.1.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	10,0	3	
4.6.1.2- Mais de 5 anos	5,0	3	
4.6.2- Participante	-	-	-
4.6.2.1- Nos últimos 5 (cinco) anos	5,0	3	
4.6.2.2- Mais de 5 anos	2,5	3	
	TOTAL		

CÁLCULO PARA A NOTA FINAL DA AVALIAÇÃO DE TÍTULOS

A nota final de cada candidato será calculada com base na tabela de peso, pontuação máxima e formulação abaixo.

Os casos omissos (itens não pontuados) serão resolvidos pela Comissão Examinadora, levando-se em consideração o enquadramento nos Grupos elencados e o esforço dedicado para o desenvolvimento da atividade.

GRUPO S	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTUAÇÃO OBTIDA
I- Formação Acadêmica	100	
II- Experiência Didática	100	
III- Produção Científica	100	
IV- Experiência Profissional	100	
Total de Pontos da Avaliação de Títulos (TP) = 7XPontos (Grupo 1) + 1XPontos(Grupo 2) + 1Xpontos (Grupo 3) + 1Xpontos (Grupo 4)		
Nota final da Avaliação de Títulos = TP/100		

ANEXO III: LIMITE DO DECRETO 9.739/2019

QTDE. DE VAGAS PREVISTAS NO EDITAL POR CARGO	NÚMERO MÁXIMO DE CANDIDATOS APROVADOS
1	5
2	9
3	14
4	18
5	22
6	25

7

29

ANEXO IV: PROGRAMA

Área/Matéria: Ciência e Tecnologia de Alimentos/ Tecnologias de Conservação de Alimentos B; Tecnologias de Cereais, Raízes e Tubérculos A; Matérias Primas Alimentícias; Projeto Interdisciplinar II

Pontos do Programa:

1. Matérias primas de origem vegetal;
2. Matérias primas de origem animal;
3. Conservação de alimentos pelo controle do teor de água;
4. Conservação de alimentos pelo calor;
5. Conservação de alimentos pelo frio;
6. Fermentação, defumação e salga;
7. Cereais, raízes e tubérculos;
8. Processamento de outros cereais: aveia, centeio, cevada, sorgo, triticale;
9. Introdução à tecnologia do amido;
10. Processamento de produtos de panificação e massas alimentícias.

Bibliografia Sugerida:

1. CEREDA, M. P.; VILPOUX, O F. Tecnologia, usos e potencialidades de tuberosas, amiláceas Latino Americanas. Série: culturas Tuberosas, amiláceas Latino Americanas- v. III. São Paulo, Fundação Cargill, 2003. 711p.
2. LIVEIRA, Maurício de; LANG, Gustavo H.; FERREIRA, Cristiano D. Milho: química, tecnologia e usos. Editora Blucher, 2022. E-book. ISBN 9786555064353. 180p.
3. LUZ, Maria Laura Gomes Silva da. Processamento de arroz: branco e parboilizado. Editora Blucher, 2023. E-book. ISBN 9786555066890. 51p.
4. SILVA, João Luiz Maximo da. Panificação: da moagem do grão ao pão assado. Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555764895. 162p.
5. KOBLITZ, Maria Gabriela B. Matérias-Primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. Grupo GEN, 2011. E-book. ISBN 978-85-277-2331-2. 301p.
6. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1. 294 p
7. GAVA, Altanir Jaime. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p.
8. FELLOWS, P J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582715260.

Área/Matéria: Fitotecnia/Cultivo de Plantas Alimentícias e Cultivo orgânico de Plantas Alimentícias

Pontos do Programa:

1. Evolução e situação atual da agricultura orgânica no mundo, Brasil e região Nordeste;
2. Manejo e tratos culturais no sistema orgânico de produção;
3. Fundamentos e princípios básicos da agricultura orgânica;
4. Tecnologia de produção da cultura do milho;
5. Tecnologia de produção da cultura da mandioca;
6. Tecnologia de produção da cultura do feijão;
7. Tecnologia de produção da cultura do arroz;
8. Tecnologia de produção da cultura do inhame;
9. Tecnologia de produção da cultura da batata-doce;
10. Tecnologia de produção da cultura do sorgo.

Bibliografia Sugerida:

1. BORÉM, Aluizio; GALVÃO, João Carlos Cardoso; PIMENTEL, Marcos Aurélio **Milho do plantio à colheita**. 2. ed. UFV, 2017.
2. CARNEIRO, José Eustáquio, PAULA JÚNIOR, Trazilbo de; BORÉM, Aluizio. **Feijão do plantio à colheita**. 2. ed. UFV, 2025.
3. FORNASIERI FILHO, Domingos; FORNASIERI, José Luiz. **Manual da Cultura do Arroz**. 1. ed. Funep, 2006.
4. FORNASIERI FILHO, Domingos; FORNASIERI, José Luiz. **Manual da Cultura do Sorgo**. 1. ed. Funep, 2009.
5. GONÇALVES, Ranoel José de Sousa; BORÉM, Aluizio. **Batata-doce do plantio à colheita**. 1. ed. UFV, 2022.
6. NARDINO, Maicon; BORÉM, Aluizio; RANGEL, Paulo Hideo Nakano. **Arroz do plantio à colheita**. 2. ed. UFV, 2025.
7. NETO, P. A. S. P.; LOPES FILHO, J.; CAETANO, L. C.; ALENCAR, L. M. C.; LEMOS, E. E. P. **Inhame - O nordeste fértil**. Maceió: UFAL, 2000.
8. PENTEADO, Silvio Roberto. **Manual Prático de Agricultura Orgânica**. 1. ed. Via Orgânica, 2010.
9. SOUZA, Jacimar Luis de; RESENDE, Patrícia. **Manual de Horticultura Orgânica**. 3. ed. Aprenda Fácil, 2014.
10. VIDIGAL FILHO, Pedro Soares; ORTIZ, Alex Henrique Tiene, GENILDO PEQUENO, Manoel, BORÉM, Aluizio. **Mandioca do plantio à colheita**. 1. ed. UFV, 2022.

Área/Matéria: Solos/Física do Solo; Manejo e Conservação do Solo; Gênese, Morfologia e Classificação do Solo

Pontos do Programa:

1. Fatores e processos de formação do solo;
2. Morfologia do solo como ferramenta de interpretação pedogenética e avaliação da qualidade do solo;
3. Sistema Brasileiro de Classificação de Solos (SiBCS): fundamentos, critérios e aplicações agrônomicas;
4. Qualidade física do solo para fins agrônomicos;
5. Fração sólida do solo: distribuição de partículas por tamanho e classificação textural; principais argilominerais e seus atributos; superfície específica e relações massa-volume dos constituintes do solo;
6. Água no solo: mecanismos de retenção; potenciais da água no solo; e dinâmica da água em solo saturado e não saturado;
7. Erosão hídrica do solo: processo físico de ocorrência; fatores que influenciam e práticas de manejo para seu controle;
8. Práticas conservacionistas para controle da erosão do solo;
9. Previsão de perdas de solo em áreas agrícolas: equação universal de perdas de solo;
10. Recuperação de áreas degradadas.

Bibliografia Sugerida:

1. ALBUQUERQUE, J.A.; GUBIANI, P.I. Física do Solo. 1ª Ed. Viçosa Sociedade Brasileira de Ciência do Solo. 2023. 344 p.
2. BERTONI, J.; LOMBARDI NETO, F. Conservação do solo. Editora Ícone, São Paulo, 6ª ed. 2008. 355p.
3. BONETTI, J.A.; FINK, J. R. Manejo e conservação da água e do solo. Editora UFLA, Lavras MG, 2020, 151p.
4. LEPSCH, I.F. 19 Lições de Pedologia. 2ª ed. Editora: Oficina de textos. p.310, 2021.
5. REICHARDT, K.; TIMM, L.C. Solo, planta e atmosfera Conceitos, processos e aplicações. Barueri Manole. 2004. 478 p.
6. SANTOS, H. G.; JACOMINE, P. K. T.; ANJOS, L. H. C.; OLIVEIRA, V. A.; LUMBRERAS, J. F.; COELHO, M. R.; ALMEIDA, J. A.; ARAUJO FILHO, J. C.; LIMA, H. N.; MARQUES, F. A.; OLIVEIRA, J. B.; CUNHA, T. J. F. Sistema Brasileiro de Classificação de Solos. tema Brasileiro de Classificação de Solos / Humberto Gonçalves dos Santos. 6. ed., rev. e ampl. – Brasília, DF : Embrapa, 2025. 393 p
(<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1176834/sistema-brasileiro-de-classificacao-de-solos>)