

competirá receber, decidir ou encaminhar aos órgãos administrativos competentes os recursos interpostos.

14.18. **Impugnações ou recursos interpostos contra este edital devem ser enviados à DIPAP, e-mail dipap@reito.ufu.br, a partir das 12 horas do dia 22/04/2026 até às 12 horas do dia 24/04/2026.**

14.19. Na ocorrência de caso fortuito ou força maior que impeça, parcial ou integralmente, a realização do concurso, a UFU reserva a si o direito de cancelar, substituir datas, realizar novas provas, sem qualquer ônus para a Instituição e sem cobranças de taxas adicionais para os(as) candidatos(as).

SEBASTIÃO ELIAS DA SILVEIRA



Documento assinado eletronicamente por **Sebastião Elias da Silveira, Pró-Reitor(a)**, em 16/04/2026, às 14:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **7233983** e o código CRC **5CBECF36**.

ANEXOS AO EDITAL

ANEXO I

Quantidade de vagas x quantidade máxima de candidatos aprovados, conforme Anexo II do Decreto nº 9.739, de 28/03/2019.

Quantidade de vagas previstas no edital por cargo	Quantidade máxima de candidatos aprovados
1	5
2	9
3	14
4	18
5	22
6	25
7	29
8	32
9	35
10	38
11	40
12	42
13	45
14	47
15	48
16	50
17	52
18	53

19	54
20	56
21	57
22 ou 23	58
24	59
25 a 29	60
30 ou mais	dobro da quantidade de vagas

ANEXO II

Modelo de Homologação dos Cargos com Alternância e Proporcionalidade

Ordem de Nomeação	Classificação na Modalidade	Modalidade de Concorrência	Ordem de Nomeação	Classificação na Modalidade	Modalidade de Nomeação
1º	1	Ampla Concorrência	51º	31	Ampla Concorrência
2º	1	Pretos e Pardos	52º	13	Pretos e Pardos
3º	2	Ampla Concorrência	53º	32	Ampla Concorrência
4º	3	Ampla Concorrência	54º	14	Pretos e Pardos
5º	1	Pessoas com Deficiência	55º	6	Pessoas com Deficiência
6º	2	Pretos e Pardos	56º	33	Ampla Concorrência
7º	4	Ampla Concorrência	57º	34	Ampla Concorrência
8º	5	Ampla Concorrência	58º	15	Pretos e Pardos
9º	6	Ampla Concorrência	59º	35	Ampla Concorrência
10º	3	Pretos e Pardos	60º	36	Ampla Concorrência
11º	7	Ampla Concorrência	61º	37	Ampla Concorrência
12º	8	Ampla Concorrência	62º	16	Pretos e Pardos
13º	9	Ampla Concorrência	63º	38	Ampla Concorrência
14º	4	Pretos e Pardos	64º	39	Ampla Concorrência
15º	2	Pessoas com Deficiência	65º	7	Pessoas com Deficiência
16º	10	Ampla Concorrência	66º	17	Pretos e Pardos

17º	1	Indígenas	67º	40	Ampla Concorrência
18º	5	Pretos e Pardos	68º	41	Ampla Concorrência
19º	11	Ampla Concorrência	69º	42	Ampla Concorrência
20º	12	Ampla Concorrência	70º	18	Pretos e Pardos
21º	13	Ampla Concorrência	71º	43	Ampla Concorrência
22º	6	Pretos e Pardos	72º	44	Ampla Concorrência
23º	14	Ampla Concorrência	73º	45	Ampla Concorrência
24º	15	Ampla Concorrência	74º	19	Pretos e Pardos
25º	1	Quilombolas	75º	2	Quilombolas
26º	3	Pessoas com Deficiência	76º	46	Ampla Concorrência
27º	7	Pretos e Pardos	77º	47	Ampla Concorrência
28º	16	Ampla Concorrência	78º	20	Pretos e Pardos
29º	17	Ampla Concorrência	79º	48	Ampla Concorrência
30º	8	Pretos e Pardos	80º	49	Ampla Concorrência
31º	18	Ampla Concorrência	81º	8	Pessoas com Deficiência
32º	19	Ampla Concorrência	82º	21	Pretos e Pardos
33º	20	Ampla Concorrência	83º	50	Ampla Concorrência
34º	9	Pretos e Pardos	84º	3	Indígenas
35º	4	Pessoas com Deficiência	85º	9	Pessoas com Deficiência
36º	21	Ampla Concorrência	86º	22	Pretos e Pardos
37º	22	Ampla Concorrência	87º	51	Ampla Concorrência
38º	10	Pretos e Pardos	88º	52	Ampla Concorrência
39º	23	Ampla Concorrência	89º	53	Ampla Concorrência
40º	24	Ampla Concorrência	90º	23	Pretos e Pardos

41º	25	Ampla Concorrência	91º	54	Ampla Concorrência
42º	11	Pretos e Pardos	92º	55	Ampla Concorrência
43º	26	Ampla Concorrência	93º	56	Ampla Concorrência
44º	27	Ampla Concorrência	94º	24	Pretos e Pardos
45º	5	Pessoas com Deficiência	95º	10	Pessoas com Deficiência
46º	12	Pretos e Pardos	96º	57	Ampla Concorrência
47º	28	Ampla Concorrência	97º	58	Ampla Concorrência
48º	29	Ampla Concorrência	98º	25	Pretos e Pardos
49º	30	Ampla Concorrência	99º	59	Ampla Concorrência
50º	2	Indígenas	100º	60	Ampla Concorrência

ANEXO III

DESCRIÇÃO DOS CARGOS, CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS, BIBLIOGRAFIAS SUGERIDAS

CONHECIMENTOS GERAIS PARA TODOS OS CARGOS

1. LÍNGUA PORTUGUESA

Será avaliada a capacidade de o candidato:

- Ler, compreender e interpretar textos diversos de diferentes gêneros discursivos, redigidos em língua portuguesa e produzidos em situações diferentes e sobre temas diferentes.
- Identificar e avaliar teses/opiniões/posicionamentos explícitos e implícitos, argumentos e contra-argumentos em textos argumentativos.
- Analisar o uso de recursos persuasivos em textos argumentativos diversos (como a elaboração do título, escolhas lexicais, construções metafóricas, a explicitação ou a ocultação de fontes de informação) e seus efeitos de sentido.
- Apreender informações não explicitadas, apoiando-se em inferências autorizadas.
- Identificar elementos que permitam extrair conclusões não explicitadas no texto.
- Integrar e sistematizar informações.
- Identificar elementos que permitam relacionar o texto lido a outro texto ou a outra parte do mesmo texto.
- Identificar informações pontuais no texto.
- Inferir o sentido de palavras a partir do contexto.
- Identificar objetivos discursivos do texto (informar ou defender uma opinião, estabelecer contato, promover polêmica, humor, etc.).

- Identificar as diferentes partes constitutivas de um texto.
- Reconhecer e identificar a estrutura dos gêneros discursivos.
- Utilizar e perceber mecanismos de progressão temática, tais como anáforas, catáforas, uso de organizadores textuais e coesivos.
- Estabelecer relações entre os diversos segmentos do próprio texto e entre textos diferentes.
- Estabelecer articulação entre informações textuais, inclusive as que dependem de pressuposições e inferências (semânticas, pragmáticas) autorizadas pelo texto, para identificar ambiguidades, ironias e opiniões do autor.
- Identificar efeitos de sentido decorrentes do emprego de marcas linguísticas necessárias à compreensão do texto (mecanismos anafóricos e dêiticos, operadores lógicos e argumentativos, marcadores de sequenciação do texto, marcadores temporais, formas de indeterminação do agente).
- Identificar, em textos dados, as classes de palavras como mecanismos de coesão e coerência textual.
- Identificar os recursos linguísticos que concorrem para o emprego da língua em diferentes funções, especialmente no que se refere ao uso dos pronomes, dos modos e tempos verbais e ao uso das vozes verbais.
- Identificar a importância da organização gráfica e da diagramação para a coesão e a coerência de um texto.
- Identificar recursos linguísticos próprios da língua escrita formal: pontuação, ortografia, concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, colocação pronominal, estruturação de orações e períodos.

REFERÊNCIAS SUGERIDAS:

ADAM, Jean-Michel. **Textos**: tipos e protótipos. Tradução de Mônica Magalhães Cavalcante. São Paulo: Contexto, 2019.

ANTUNES, Irlandé. **Lutar com palavras** – coesão e coerência. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

ANTUNES, Irlandé. **Muito além da gramática**: por um ensino de línguas sem pedras no caminho. São Paulo: Parábola Editorial, 2007.

FIORIN, José Luiz. **Argumentação**. São Paulo: Contexto, 2017.

FIORIN, José Luiz. **Elementos de análise do discurso**. 15. ed. São Paulo: Contexto, 2015.

KOCH, Ingedore G. Villaça. **Desvendando os segredos do texto**. 7. ed. São Paulo: Cortez, 2013.

KOCH, Ingedore G. V.; ELIAS, Vanda Maria. **Ler e compreender**: os sentidos do texto. 3ª. ed. São Paulo: Contexto, 2006.

KOCH, Ingedore G. V.; TRAVAGLIA, L. C. **Texto e coerência**. 13ª. ed. São Paulo: Cortez, 2016.

MARCUSCHI, Luiz Antônio. **Produção Textual**: Análise de Gêneros e Compreensão. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

2. NOÇÕES DE INFORMÁTICA

- **Microsoft Windows 11**: gerenciamento de usuários e autenticação, configurações do sistema, área de trabalho, manipulação de arquivos e pastas, compactação de arquivos, ferramentas de diagnóstico e manutenção, backup e restauração, compartilhamento de arquivos e impressoras, sincronização de arquivos com serviços de nuvem (OneDrive).
- **Microsoft 365 – Word**: estrutura básica de documentos, edição e formatação de textos, cabeçalhos e rodapés, parágrafos, fontes, listas, tabelas, inserção de objetos, legendas e índices, mala direta,

controle de alterações, comentários, correção ortográfica e colaboração em documentos compartilhados.

- **Microsoft 365 – Excel:** estrutura de planilhas, conceitos de células, linhas e colunas, elaboração de tabelas e gráficos, uso de fórmulas e funções, classificação e filtragem de dados, obtenção de dados externos, uso de tabelas dinâmicas, impressão e compartilhamento de planilhas.
- **Microsoft 365 – PowerPoint:** estrutura de apresentações, slides e slide mestre, modos de exibição, inserção de objetos, animações e transições, anotações do apresentador e recursos de colaboração.
- **Correio eletrônico e comunicação digital:** uso de clientes de e-mail (Microsoft Outlook e Outlook Web), envio e recebimento de mensagens, anexação de arquivos, organização de mensagens e uso de agendas e contatos.
- **Internet:** navegação na Web (Microsoft Edge, Mozilla Firefox, Google Chrome), conceitos de URL, DNS, protocolos HTTP/HTTPS, mecanismos de busca e uso de operadores de pesquisa.
- **Computação em nuvem e colaboração:** conceitos de armazenamento em nuvem, sincronização e compartilhamento de arquivos, uso de serviços como OneDrive e Microsoft 365 para colaboração em documentos.
- **Noções de Inteligência Artificial aplicada à produtividade:** uso de ferramentas de IA para apoio à criação e revisão de textos, análise de informações e geração de conteúdos, limitações e cuidados no uso de sistemas de IA.
- **Segurança da informação:** conceitos de malware (vírus, worms, cavalos de Troia, spyware), phishing, engenharia social, spam, proteção de dados, uso de senhas seguras e autenticação multifator.
- **Noções de arquitetura e manutenção de computadores:** conceitos básicos de hardware, memória, processador, dispositivos de entrada e saída, armazenamento e instalação de periféricos.

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: Conceitos Básicos. 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017. ISBN 9788535288131.

CARVALHO, André C. P. L. F.; LORENA, Ana Carolina. Introdução à Computação: Hardware, Software e Dados. 1. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. ISBN 9788521631071.

SABINO, Roberto. Windows e Microsoft 365. 1. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2024. ISBN 9788539650262.

Documentação oficial do Microsoft Windows 11. Disponível em: <https://support.microsoft.com/windows>

Documentação oficial do Microsoft 365. Disponível em: <https://support.microsoft.com/microsoft-365>

Documentação oficial do Microsoft OneDrive. Disponível em: <https://support.microsoft.com/onedrive>

Documentação oficial do Microsoft Outlook. Disponível em: <https://support.microsoft.com/outlook>

Documentação oficial do Microsoft Word. Disponível em: <https://support.microsoft.com/word>

Documentação oficial do Microsoft Excel. Disponível em: <https://support.microsoft.com/excel>

Documentação oficial do Microsoft PowerPoint. Disponível em: <https://support.microsoft.com/powerpoint>

Documentação oficial do Microsoft Copilot e Inteligência Artificial no Microsoft 365. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/copilot>

Documentação de suporte do navegador Microsoft Edge. Disponível em: <https://support.microsoft.com/microsoft-edge>

Documentação de suporte do navegador Mozilla Firefox. Disponível em: <https://support.mozilla.org>

Documentação de suporte do navegador Google Chrome. Disponível em: <https://support.google.com/chrome>

CERT.br – Centro de Estudos, Resposta e Tratamento de Incidentes de Segurança no Brasil. Cartilha de Segurança para Internet. Disponível em: <https://cartilha.cert.br>

CGI.br – Comitê Gestor da Internet no Brasil. Boas práticas para segurança na Internet. Disponível em: <https://www.cgi.br>

3. LEGISLAÇÃO

Decreto nº 1.171, de 22/06/1994 – Aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal

Decreto nº 11.529, de 16/05/2023 – Institui o Sistema de Integridade, Transparência e Acesso à Informação da Administração Pública Federal e a Política de Transparência e Acesso à Informação da Administração Pública Federal

Decreto nº 9.203, de 22/11/2017 – Dispõe sobre a política de governança da administração pública federal direta, autárquica e fundacional

Guia Prático de Gestão de Riscos para a Integridade, disponível em: <https://www.gov.br/cgu/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/integridade/arquivos/manual-gestao-de-riscos.pdf>

Instrução Normativa Conjunta Nº 1, de 10/05/2016, da Controladoria-Geral da União - Dispõe sobre controles internos, gestão de riscos e governança no âmbito do Poder Executivo Federal, disponível em: <https://www.gov.br/mj/pt-br/aceso-a-informacao/governanca/Gestao-de-Riscos/biblioteca/Normativos/instrucao-normativa-conjunta-no-1-de-10-de-maio-de-2016-imprensa-nacional.pdf/view>

Lei nº 12.527, de 18/11/2011 – Lei de Acesso à Informação

Lei nº 12.813, de 16/05/2013 – Dispõe sobre o conflito de interesses no exercício de cargo do Poder Executivo Federal

Lei nº 13.709, de 14/08/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)

Lei nº 8.112, de 11/12/1990 – Dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais

Lei nº 8.429, de 02/06/1992 – Dispõe sobre as sanções aplicáveis em virtude da prática de atos de improbidade administrativa

Lei nº 9.784, de 29/01/1999 – Regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal

Portaria REITO nº 380, de 14/04/2023 – Atualiza e aprova o Plano de Integridade da Universidade Federal de Uberlândia, disponível em: https://ufu.br/sites/default/files/2025-01/sei_ufu-4423192-portaria_reito_no_380_de_14_de_abril_de_2023-atualiza_e_aprova_o_plano_de_integridade_da_ufu.pdf

Portaria REITO nº 775, de 13/08/2018 – Revisa a Política de Gestão de Riscos da Universidade Federal de Uberlândia disponível em: https://ufu.br/sites/default/files/2025-01/portaria_775.pdf

Observação: todos os documentos encontram-se disponíveis na internet.

DESCRIÇÃO DOS CARGOS, CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS, BIBLIOGRAFIAS SUGERIDAS

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ALIMENTOS

REQUISITO DE QUALIFICAÇÃO PARA INGRESSO NO CARGO

ESCOLARIDADE: Nível médio profissionalizante em Alimentos ou ensino médio completo mais curso técnico em Alimentos com certificado de conclusão expedido por instituição de ensino reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC). Ou ainda, Curso Superior em Engenharia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Tecnologia em Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Tecnologia em Laticínios ou em Química ou Engenharia Química, em instituição de Ensino Superior reconhecida pelo Ministério da Educação, conforme disposto na Súmula AGU nº 86, de 20/11/2020.

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO: Atuar nos laboratórios do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) ou nos demais laboratórios da UFU. Desenvolver, assessorar e executar atividades de apoio técnico, destinadas ao ensino, pesquisa e extensão.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES TÍPICAS DO CARGO:

Atuar como agente de contratação, integrante de equipe de apoio, integrante de comissão de contratação, gestor ou de fiscal de contratos, quando solicitado, conforme disposto no art. 11 do Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022;

Auxiliar docentes nas atividades de ensino, preparando materiais e equipamentos necessários para aulas (práticas e teóricas), fazendo acompanhamento nas aulas práticas laboratoriais;

Auxiliar na elaboração de relatórios técnicos e na computação de dados estatísticos, reunindo os resultados dos exames e informações;

Auxiliar na organização de arquivos, no envio e no recebimento de documentos, pertinentes à sua área de atuação para assegurar a pronta localização de dados;

Auxiliar, sob orientação de docente ou técnico de nível superior, na padronização e desenvolvimento de técnicas laboratoriais, colaborando na análise de resultados e preparação e relatório;

Colaborar, com profissionais da área e docentes, no planejamento e execução de atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão, dentro do campo da ciência em que estiver envolvido;

Controlar o estoque de material de consumo dos laboratórios;

Desenvolver suas atividades, utilizando normas e procedimentos de biossegurança e/ou segurança do trabalho;

Disponibilizar os elementos biológicos em local apropriado e previamente determinado, montando-os de modo a possibilitar a exposição científica dos mesmos;

Efetuar registros das análises realizadas;

Elaborar análise de materiais e substâncias em geral utilizando métodos específicos para cada caso;

Executar o tratamento e descarte de resíduos e solventes, com base em normas padronizadas de segurança ou métodos e técnicas indicadas por profissionais da área;

Executar ou promover atividades de manutenção preventiva e corretiva, necessárias à conservação de equipamentos, instrumentos e outros materiais da área de atuação;

Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior;

Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade;

Fazer coleta de amostras e dados em laboratório ou em atividades de campo;

Fazer o controle de estoque dos materiais de consumo do laboratório, responsabilizando-se por depósitos e ou almoxarifados dos setores que esteja alocado. Além disso tomar as providências necessárias para sua reposição;

Gerenciar o laboratório conjuntamente com o responsável;

Participar da elaboração de manuais de procedimentos para operação de instrumentos e execução de técnicas laboratoriais e de experimentos;

Preparar reagentes, peças, circuitos e outros materiais utilizados em experimentos;

Preparar solicitações de compras, organizar e controlar o almoxarifado da área de atuação;

Preparar soluções, amostras, reagentes, solventes, substratos, empregando aparelhagem e técnicas, de acordo com a determinação dos profissionais da área de atuação;

Preparar, instalar, manipular, controlar armazenar materiais e equipamentos próprios de laboratórios, bem como conhecer e manipular reagentes, solventes, equipamentos, ferramentas e instrumentos manuais, mecânicos, elétricos e eletrônicos, necessários para o desenvolvimento do trabalho;

Proceder montagem e execução de experimentos para utilização em aulas experimentais e ensaios de pesquisa;

Selecionar material e equipamentos a serem utilizados em aulas práticas, pesquisas e extensão;

Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho;

Zelar pela limpeza e conservação de vidraria, bancadas e equipamentos em geral dos laboratórios de pesquisa e didática.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Aditivos em alimentos;
- Análise sensorial em alimentos;
- Controle de qualidade microbiológica dos alimentos;
- Determinação espectrofotométrica UV/Vis em alimentos (calibração e leitura de amostra);
- Métodos analíticos químicos e físico-químicos para alimentos (composição centesimal, pH, atividade de água e acidez);
- Métodos de conservação de alimentos;
- Princípios de tecnologia de produtos de origem animal e vegetal;
- Reagentes e soluções: preparo, padronização, cálculos de preparação e diluição de soluções;
- Segurança e Boas Práticas de Laboratório.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS:

ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 7 ed. Editora UFV, 2019.

ATKINS, P. W. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. 7. ed. Porto Alegre: Bookman. 2018.

BOBBIO, F.O. E BOBBIO, P.A. Introdução à Química de Alimentos. 3.ed., São Paulo: Livraria Varela, 2003.

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1992.

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Editora Unicamp, 2010.

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. 4 ed. Editora Artmed, 2018.

FERRAZ, F. C. Técnicas de segurança em laboratórios - Regras e Práticas 1ª ed. São Paulo, Editora Hemus, 2004.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema. 5 ed. Editora Artmed, 2018.

FRANCO, B.D.G. DE M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2023.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2017.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Editora Manole, 2019.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos, 4. ed. 2005.

JAY, J. M. Microbiologia moderna de alimentos. 6ª Ed. Artmed. Porto Alegre, 2005.

USBERCO, J.; SALVADOR, E.; Química 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2019. V. único

TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

REQUISITO DE QUALIFICAÇÃO PARA INGRESSO NO CARGO

ESCOLARIDADE: Médio Profissionalizante ou Médio Completo + Curso Técnico em Eletrônica com ênfase em Sistemas Computacionais e/ou Sistemas de Informação, reconhecido pelo Ministério da Educação, ou ainda curso superior em: Graduação em Informática, Análise de Sistemas, Engenharia de Computação, Ciência da Computação, Sistemas de Informação, Gestão da Informação ou Curso de Tecnólogo (Nível Superior) em Processamento de Dados ou em Informática, fornecido por Instituição de Ensino Superior reconhecido pelo Ministério da Educação, conforme disposto na Súmula AGU nº 86, de 20/11/2020.

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO: Desenvolver, implantar e realizar manutenção de sistemas e aplicações, montagem da estrutura de banco de dados e codificação de programas; desenvolver, implantar e realizar manutenção de sítios eletrônicos; realizar implantação e manutenção de redes de computadores envolvendo cabeamento, redes sem fio, equipamentos (switches e roteadores) e protocolos; realizar manutenção de equipamentos computacionais (servidores, desktop, notebooks, laptops e tablets) envolvendo diagnóstico, formatação, instalação de sistemas operacionais e aplicativos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa, extensão e administrativas na UFU.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES TÍPICAS DO CARGO:

Analisar antes do processamento o programa a ser processado;

Atuar como agente de contratação, integrante de equipe de apoio, integrante de comissão de contratação, gestor ou de fiscal de contratos, quando solicitado, conforme disposto no art. 11 do Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022;

Desenvolver Sistemas e Aplicações - desenvolver interface gráfica; aplicar critérios ergonômicos de navegação em sistemas e aplicações; montar estrutura de banco de dados; codificar programas; testar programas; aplicativos para instalação e gerenciamento de sistemas; documentar sistemas e aplicações; especificar programas; codificar aplicativos; montar protótipo do sistema; testar sistema; dimensionar e homologar infraestrutura de hardware, software e rede, de forma a atender os requisitos do aplicativo;

Desenvolver Sítios Eletrônicos - desenvolver interfaces responsivas para portais, websites e páginas web; aplicar padrões IDG e eMAG no desenvolvimento de sítios eletrônicos; desenvolver projetos gráficos, layouts e identidades visuais para sítios eletrônicos; codificar páginas web; testar e homologar sítios eletrônicos; instalar e administrar ferramentas de gerenciamento de conteúdo (CMS), montar estrutura de banco de dados; elaborar documentação para os sítios desenvolvidos;

Elaborar Documentação para Ambientes Informatizados - descrever processos; desenhar diagrama de fluxos de informações; elaborar dicionário de dados, manuais do sistema e relatórios técnicos; emitir pareceres técnicos; inventariar software e hardware; divulgar documentação; elaborar estudos de viabilidade técnica e econômica e especificação técnica;

Esvaziar as unidades ao término de cada operação, empregando os processos de rotina para realimentá-las;

Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional;

Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade;

Implantação e Manutenção de Equipamentos Computacionais: identificação de defeitos, mal funcionamento de computadores (servidores, desktop, laptop e tablets) envolvendo diagnóstico, formatação, instalação de sistemas operacionais (Linux e Windows) e aplicativos;

Implantação e Manutenção de Redes de Computadores - identificação de defeitos, mal funcionamento e reparação em redes cabeadas (pares trançados e fibras ópticas), redes sem fio (IEEE802.11 e bluetooth), equipamentos (hubs, switches, roteadores) e protocolos (DNS, DHCP, ARP e TCP/IP);

Ligar máquina e acompanhar as operações em execução;

Prestar Suporte Técnico dos Aplicativos ao Usuário - orientar áreas de apoio; consultar documentação técnica; consultar fontes alternativas de informações; simular problemas em ambiente controlado; acionar suporte de terceiros; instalar e configurar softwares e aplicativos;

Realizar Manutenção de Sistemas e Aplicações - alterar sistemas e aplicações; alterar estrutura de armazenamento de dados; atualizar informações gráficas e textuais; converter sistemas e aplicações para outras plataformas; atualizar documentações de sistemas e aplicações; fornecer suporte técnico; monitorar desempenho e performance de sistemas e aplicações; implantar sistemas e aplicações; instalar programas; adaptar conteúdo para mídias interativas; homologar sistemas e aplicações junto a usuários; treinar usuários; verificar resultados obtidos; avaliar objetivos e de projetos de sistemas e aplicações;

Realizar Manutenção de Sítios Eletrônicos - alterar portais, websites e páginas web; alterar estrutura de banco de dados; converter sítios eletrônicos para outras plataformas; corrigir falhas nos sítios eletrônicos; identificar falhas em sítios eletrônicos; administrar o perfil de acesso aos sítios eletrônicos; realizar revisões técnicas; revisar documentação de sítios eletrônicos; migrar conteúdos de sítios eletrônicos; prestar o suporte a usuários de sítios eletrônicos;

Registrar o tempo de processamento;

Regular os mecanismos de controle do computador;

Selecionar e montar unidades correspondentes, as fitas e discos necessários a execução do programa;

Treinar Usuário - consultar referências bibliográficas; preparar conteúdo programático, material didático e instrumentos para avaliação de treinamento; determinar recursos audiovisuais, hardware e software; configurar ambiente de treinamento; ministrar treinamento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1 Sistemas Operacionais Linux (Ubuntu, OpenSUSE ou outras distribuições equivalentes)

1.1 Estrutura do sistema operacional, gerenciamento de processos e serviços

1.2 Sistema de arquivos, permissões, controle de acesso e gerenciamento de usuários e grupos

1.3 Shell e comandos básicos de administração do sistema

1.4 Instalação, atualização e manutenção de pacotes e gerenciamento de inicialização do sistema (boot)

1.5 Configuração e administração de serviços de rede e segurança básica (Samba, NFS, LDAP, firewall)

2 Sistema Operacional Microsoft Windows 11 e Windows Server 2022 e superior

2.1 Instalação, configuração e administração do sistema

2.2 Gerenciamento de usuários, permissões e controle de acesso

2.3 Configuração de rede e compartilhamento de recursos

2.4 Políticas de grupo (GPO)

2.5 Integração com serviços de diretório e domínio

3 Redes de Computadores

3.1 Interfaces de rede (Ethernet, fibra óptica e redes sem fio)

3.2 Dispositivos de rede: switches, roteadores e access points

3.3 Conceitos de comutação e roteamento

3.4 Redes locais virtuais – VLANs (IEEE 802.1Q)

3.5 Protocolos de rede (TCP, IP, DNS, DHCP, ARP)

4 Endereçamento IP

4.1 Endereçamento IPv4 e IPv6

4.2 CIDR e subnetting

4.3 NAT e conceitos básicos de roteamento

4.4 Endereços de rede, broadcast e gateway

4.5 Configuração e diagnóstico de conectividade IP

5 Bancos de Dados

5.1 Conceitos de banco de dados relacional

5.2 Sistemas gerenciadores de banco de dados (MySQL, PostgreSQL ou equivalentes)

5.3 Instalação e administração básica de SGBDs

5.4 Linguagem SQL (consultas, inserção, atualização e remoção de dados)

5.5 Modelagem básica de dados e conceitos de integridade

6 Tecnologias para Desenvolvimento Web

6.1 Linguagens de marcação e formatação: HTML e CSS

6.2 Estrutura de dados e intercâmbio de dados: XML e JSON

6.3 Linguagens de script para web: JavaScript

6.4 Linguagens de programação para web: PHP ou equivalentes

6.5 Conceitos de APIs, serviços web e acessibilidade para portais governamentais (eMAG)

7 Ferramentas de Desenvolvimento e Infraestrutura de Aplicações

7.1 Controle de versão com Git

7.2 Conceitos de integração e versionamento de código

7.3 Servidores web (Apache HTTP Server, Nginx ou equivalentes)

7.4 Sistemas de gerenciamento de conteúdo (CMS), tais como Drupal ou equivalentes

7.5 Containers e virtualização leve (Docker ou equivalentes)

8 Infraestrutura, Hardware e Cabeamento

8.1 Padrões de cabeamento estruturado (EIA/TIA 568A e 568B)

8.2 Categorias de cabeamento UTP

8.3 Tipos de fibras ópticas

8.4 Conectores e organização de infraestrutura de rede

8.5 Diagnóstico, manutenção e configuração de equipamentos computacionais

9 Segurança da Informação

9.1 Conceitos de segurança em redes e sistemas

9.2 Controle de acesso, autenticação e autorização

9.3 Certificados digitais e protocolos seguros (HTTPS)

9.4 Malware, phishing e engenharia social

9.5 Boas práticas de segurança da informação

9.6 Frameworks de segurança da informação: NIST, ISO/IEC 27001, SIS Controls

10 Automação e Ferramentas de Produtividade

10.1 Automação de tarefas com scripts (Shell e PowerShell)

10.2 Ferramentas computacionais de apoio ao desenvolvimento e administração de sistemas

10.3 Monitoramento de serviços, aplicações e desempenho de sistemas

10.4 Documentação técnica e ferramentas de apoio à gestão de sistemas

10.5 Uso de ferramentas de inteligência artificial para apoio ao desenvolvimento, automação e diagnóstico de problemas, incluindo suas limitações e boas práticas de uso

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS:

ANDERSON, Ross. *Security Engineering: A Guide to Building Dependable Distributed Systems*. 3. ed. Indianapolis, IN: John Wiley & Sons, 2020. ISBN 9781119642787.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). *ABNT NBR 14565: Cabeamento estruturado para edifícios comerciais e data centers*. Rio de Janeiro: ABNT, 2019. Norma técnica.

BEIGHLEY, Lynn. *Use a Cabeça! SQL*. 1. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2008. Tradução de *Head First SQL: Your Brain on SQL – A Learner's Guide*. ISBN 9788576082101.

Brasil. Governo Federal. *Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico (eMAG)*. Disponível em: <https://emag.governoeletronico.gov.br/>

CERT.br – Centro de Estudos, Resposta e Tratamento de Incidentes de Segurança no Brasil. *Cartilha de Segurança para Internet*. Disponível em: <https://cartilha.cert.br>

CGI.br – Comitê Gestor da Internet no Brasil. *Boas práticas para segurança na Internet*. Disponível em: <https://www.cgi.br>

CHACON, Scott; STRAUB, Ben. *Pro Git*. 2. ed. Berkeley, CA: Apress, 2014. ISBN 9781484200773. Disponível em: <https://git-scm.com/book/en/v2>.

Consórcio World Wide Web (W3C). Documentação de padrões da Web. Disponível em: <https://www.w3.org>

Documentação comunitária do Ubuntu 22.04 LTS (Jammy Jellyfish). Disponível em: <https://help.ubuntu.com/community>

Documentação da Mozilla Developer Network (MDN Web Docs). Disponível em: <https://developer.mozilla.org>

Documentação oficial da Microsoft sobre administração e automação de sistemas. Disponível em: <https://learn.microsoft.com>

Documentação oficial da Microsoft sobre gerenciamento de identidades, controle de acesso e contas de usuários no Windows 11. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/windows/security/identity-protection>

Documentação oficial da Microsoft sobre gerenciamento e implantação do Windows 11. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/windows/deployment>

Documentação oficial da Microsoft sobre segurança, contas de usuários e controle de acesso no Windows 11. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/windows/security>

Documentação oficial da Microsoft sobre Windows Server 2022. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/windows-server>

Documentação oficial do Apache HTTP Server 2.4. Disponível em: <https://httpd.apache.org/docs>

Documentação oficial do Docker. Disponível em: <https://docs.docker.com>

Documentação oficial do Drupal 7 e mais novos. Disponível em: <https://www.drupal.org/docs>

Documentação oficial do Git. Disponível em: <https://git-scm.com/docs>

Documentação oficial do Microsoft Copilot para Microsoft 365. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/microsoft-365-copilot>

Documentação oficial do Microsoft PowerShell. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/powershell>

Documentação oficial do Microsoft Windows para administradores de sistemas. Disponível em: <https://learn.microsoft.com/windows>

Documentação oficial do MySQL 8.0. Disponível em: <https://dev.mysql.com/doc/refman/8.0/en/>

Documentação oficial do Nginx. Disponível em: <https://nginx.org/en/docs>

Documentação oficial do OpenSUSE Leap 15.6. Disponível em: <https://doc.opensuse.org>

Documentação oficial do PostgreSQL 18. Disponível em: <https://www.postgresql.org/docs>

Documentação oficial do Ubuntu 22.04 LTS (Jammy Jellyfish). Disponível em: <https://help.ubuntu.com>

Documentação técnica da Internet Engineering Task Force (IETF) – Request for Comments (RFCs). Disponível em: <https://www.rfc-editor.org>

DUCKETT, Jon. *HTML e CSS: Projete e Construa Websites*. 1. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011. Tradução de *HTML and CSS: Design and Build Websites*. ISBN 9788576089391.

DUCKETT, Jon. *JavaScript e JQuery: Desenvolvimento de Interfaces Web Interativas*. 1. ed. Rio de Janeiro: Alta Books, 2016. Tradução de *JavaScript and JQuery: Interactive Front-End Web Development*, 2014. ISBN 9788576089452.

ELMASRI, Ramez; NAVATHE, Shamkant B. *Sistemas de Banco de Dados*. 7. ed. São Paulo: Pearson, 2018. Tradução de *Fundamentals of Database Systems*, 7th ed. ISBN 9788543025001.

JONES, Don; HICKS, Jeffery; TRAVIS, James. *Learn PowerShell in a Month of Lunches*. 4. ed. Shelter Island, NY: Manning Publications, 2022. ISBN 9781617296963.

KUROSE, James F.; ROSS, Keith W. *Redes de Computadores e a Internet: Uma Abordagem Top-Down*. 8. ed. Porto Alegre: Bookman/Pearson, 2021. Tradução de *Computer Networking: A Top-Down Approach*, 8th ed. ISBN 9788582605585. COMER, Douglas E. *Internetworking with TCP/IP – Volume 1: Principles, Protocols and Architecture*. Prentice Hall.

MARIN, Paulo Sérgio. *Cabeamento Estruturado: Desvendando Cada Passo – do Projeto à Instalação*. 5. ed. São Paulo: Érica, 2016. ISBN 9788536517032.

NEMETH, Evi; SNYDER, Garth; HEIN, Trent; WHALEY, Ben; MACKIN, Dan. *Unix and Linux System Administration Handbook*. 5ª Edição. Addison-Wesley Professional. 2017.

NIEDERAUER, Juliano. *Desenvolvendo Websites com PHP: Aprenda a criar websites dinâmicos e interativos com PHP e bancos de dados*. 3. ed. São Paulo: Novatec, 2021. ISBN 9786586057706.

NIST – National Institute of Standards and Technology. *Computer Security Resource Center*. Disponível em: <https://csrc.nist.gov>

PINHEIRO, José Maurício dos Santos. *Guia Completo de Cabeamento de Redes*. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier/Campus, 2015. ISBN 9788535283600.

SHOTTS, William. *The Linux Command Line: A Complete Introduction*. 2. ed. San Francisco, CA: No Starch Press, 2019. ISBN 9781593279523.

SHOTTS, William. *The Linux command line: a complete introduction*. No Starch Press, 2026.

SILBERSCHATZ, Abraham; KORTH, Henry F.; SUDARSHAN, S. *Sistema de Banco de Dados*. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2020. Tradução de *Database System Concepts*, 7th ed. ISBN 9788595157330.

STALLINGS, William. *Data and Computer Communications*. 10. ed. Pearson, 2013. ISBN 9780133506488.

STALLINGS, William. *Network Security Essentials: Applications and Standards*. 6. ed. São Paulo: Pearson, 2017. ISBN 9780134527338.

STALLINGS, William. *Organização e Arquitetura de Computadores*. 10. ed. São Paulo: Pearson, 2017. Tradução de *Computer Organization and Architecture: Designing for Performance*, 10th ed. ISBN 9788543020518.

TANENBAUM, Andrew S.; FEAMSTER, Nick; WETHERALL, David J. *Redes de Computadores*. 6. ed. Porto Alegre: Bookman/Pearson, 2021. Tradução de *Computer Networks*, 6th ed. ISBN 9788582605608.

REQUISITO DE QUALIFICAÇÃO PARA INGRESSO NO CARGO

ESCOLARIDADE: Curso Superior em Economia, Direito ou Ciências Contábeis, reconhecido pelo Ministério da Educação.

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO: Realizar auditoria, acompanhar as execuções orçamentárias, financeiras, patrimoniais e de pessoal. Emitir pareceres e elaborar relatórios. Assessorar nas atividades de governança, integridade, gestão de riscos e controles internos.

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES TÍPICAS DO CARGO:

Acompanhar a execução orçamentária, financeira e patrimonial, examinando periodicamente o comportamento das receitas e das despesas operacionais, dentro dos níveis autorizados pela administração superior, para apurar correspondência dos lançamentos aos documentos que lhes deram origem;

Acompanhar as execuções orçamentárias, financeiras e patrimoniais;

Assessorar a Divisão de Contabilidade no atendimento das diligências da Secretaria de Controle Interno do Ministério da Educação e do Desporto, do Ministério da Fazenda e do Tribunal de Contas, observando as normas, regulamentos, planos, programas, projetos e custos, para assegurar o perfeito desenvolvimento contábil. Identificar os problemas existentes no cumprimento das normas de controle interno, relativos à administração orçamentária, financeira e patrimonial, analisando documentos para propor medidas e apresentar soluções;

Atuar como agente de contratação, integrante de equipe de apoio, integrante de comissão de contratação, gestor ou de fiscal de contratos, quando solicitado, conforme disposto no art. 11 do Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022;

Elaborar periodicamente relatórios parciais e globais da auditoria realizada, assinalando as eventuais falhas encontradas, para fornecer aos dirigentes subsídios necessários à tomada de decisões;

Elaborar relatórios parciais e globais de serviços de auditoria realizados, assinalando as eventuais falhas encontradas para fornecer subsídios necessários a tomada de decisões;

Emitir pareceres sobre matérias de naturezas orçamentária, financeira e patrimonial, que lhe forem submetidas a exames, estudando e analisando processos, para subsidiar decisão superior;

Emitir recomendações para aperfeiçoar os processos de governança, integridade, gestão de riscos e controles internos institucionais;

Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional;

Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade;

Identificar os problemas e as oportunidades de melhoria no cumprimento das normas de controle interno relativos às administrações orçamentárias, financeiras e patrimoniais e de pessoal;

Observar o cumprimento das normas, regulamentos, planos, programas, projetos e custos para assegurar o desenvolvimento da instituição;

Participar da implantação e execução das normas e rotinas de controle interno;

Prestar consultoria sobre matéria de natureza orçamentária, financeira e patrimonial e de pessoal que lhe forem submetidos a exames, estudando e analisando processos para subsidiar decisão superior;

Realizar auditoria conforme programa de auditoria previamente elaborado visando contribuir com a melhoria dos processos de gestão;

Realizar auditoria, obedecendo programa de auditoria previamente elaborado, para identificar irregularidades;

Utilizar recursos de Informática e sistemas informatizados específicos da atividade de auditoria.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1 Administração Pública;

1.1 Serviço público: conceitos.

1.2 Organização da administração pública brasileira.

1.3 Orçamento público: conceitos, classificação, princípios, terminologias, legislação pertinente;

1.4 Da fiscalização contábil, financeira e orçamentária – art. 70 a 75 da Constituição Federal.

1.5 Controle externo e interno na administração pública.

1.6 Tomada e prestação de contas.

1.7 Governança pública, integridade e gestão de riscos.

2 Contabilidade Pública;

2.1 Conceito, campo de atuação e abrangências.

2.2 Receita Pública: conceito, classificação e estágios.

2.3 Despesa Pública: conceito, classificação, estágios e restos a pagar.

2.4 Patrimônio público.

2.5 Inventário: procedimentos, objeto e classificação, preceitos legais.

2.6 Demonstrações Contábeis segundo a Lei nº. 4.320/64.

3 Auditoria

3.1 Normas brasileiras para o exercício da auditoria interna: independência; competência profissional; âmbito do trabalho; execução do trabalho e administração do órgão de auditoria interna.

3.2 Auditoria no setor público federal, Sistemas de Controle Interno e Externo e suas normas constitucionais e legais, função da auditoria Interna.

3.3 Finalidades e objetivos da auditoria governamental; abrangência de atuação, formas e tipos.

3.4 Normas relativas à execução dos trabalhos; normas relativas à opinião do auditor, normas relativas ao Parecer.

3.5 Relatórios, pareceres e certificados de auditoria.

3.6 Operacionalidade, objetivos, técnicas e procedimentos de auditoria.

3.7 Planejamento dos trabalhos.

3.8 Programas de auditoria.

3.9 Papéis de trabalho, testes de auditoria, amostragem estatística em auditoria, eventos ou transações subsequentes, revisão analítica, entrevista, conferência de cálculo, confirmação, interpretação das informações, observações.

3.10 Procedimentos de auditoria em áreas específicas das demonstrações contábeis.

3.11 Ética profissional e responsabilidade legal.

3.12 Avaliação dos controles internos.

3.13 Materialidade, relevância e risco em auditoria, evidência em auditoria.

3.14 Controles internos, gestão de riscos e governança no âmbito do Poder Executivo federal.

3.15 Referencial Técnico da Atividade de Auditoria Interna Governamental do Poder Executivo Federal.

4 Direito Administrativo:

Princípios constitucionais do direito administrativo; controle da administração pública; contrato administrativo; agentes administrativos; princípios básicos da administração.

4.1 Administração pública: estrutura administrativa; atividade administrativa; poderes e deveres do administrador público; uso e abuso do poder.

4.2 Lei Complementar nº. 101/2000 e suas alterações.

4.3 Serviços públicos: conceito, classificação, regulamentação, controle, formas e meios de prestação do serviço.

4.4 Administração direta e indireta; Autarquias; Fundações Públicas; Empresas Públicas e Sociedade de Economia Mista; poderes administrativos: poder vinculado, poder discricionário, poder hierárquico, poder disciplinar, poder de polícia.

4.5 Atos administrativos: conceito, perfeição, validade, eficácia, requisitos, elementos, pressupostos, atributos, classificação, invalidade, revogação.

4.6 Licitação: conceito, finalidade, princípios e objeto, Dispensa de licitação, Inexigibilidade de licitação, Anulação da licitação, Revogação da licitação, Modalidades de licitação,

4.7 Convênios, acordos ou ajustes: fases dos convênios.

4.8 Organização do Serviço Público,

4.9 Normas Constitucionais pertinentes aos servidores públicos, Direito e Deveres do servidor público, Responsabilidades dos servidores públicos,

4.10 Processo Administrativo na Administração Federal (Lei nº 9.784/99 e suas alterações).

4.11 Controle da Administração: Controle Administrativo, Controle legislativo, Controle Judiciário.

4.12 Responsabilidade patrimonial do Estado: origem, evolução, fundamentos, características da conduta lesiva ensejadora de responsabilidade, dano indenizável, excludentes de responsabilidade;

4.13 Contratos administrativos: conceito, características, formalização.

Execução do contrato: direitos e obrigações das partes, acompanhamento, recebimento do objeto, extinção, prorrogação e renovação do contrato.

Inexecução do contrato: causas justificadoras, consequências da inexecução, revisão, rescisão e suspensão do contrato.

Contratação de serviços sob o regime de execução indireta, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

5 Direito Constitucional

5.1 Constituição: conceito, elementos, objeto.

5.2 Supremacia da Constituição.

5.3 Organização política e administrativa do Estado; organização dos Poderes: Legislativo, Executivo e Judiciário.

5.4 Ministério Público.

5.5 Advocacia Pública.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS:

DECRETO Federal nº 3.591, de 06 de setembro de 2000 e suas alterações. Dispõe sobre o Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal e dá outras providências.

DECRETO nº 12.174/2024. Dispõe sobre as garantias trabalhistas a serem observadas na execução dos contratos administrativos no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

DECRETO nº 9.203/2017. Dispõe sobre a política de governança da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

DECRETO nº 9.507/2018 e suas alterações. Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

DECRETO-LEI nº 4.657/1942, com redação dada pela Lei nº 12.376/2010. Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro.

INSTRUÇÃO Normativa da CGU nº 01 de 10/05/2016. Dispõe sobre controles internos, gestão de riscos e governança no âmbito do Poder Executivo federal.

INSTRUÇÃO Normativa da CGU nº 03 de 09/06/2017. Aprova o Referencial Técnico da Atividade de Auditoria Interna Governamental do Poder Executivo Federal.

INSTRUÇÃO Normativa da CGU nº 05, de 27/08/2021. Dispõe sobre o Plano Anual de Auditoria Interna, sobre o Relatório Anual de Atividades de Auditoria Interna e sobre o parecer sobre a prestação de contas das entidades de auditoria interna governamental sujeitas à supervisão técnica do Sistema de Controle Interno do Poder Executivo Federal.

INSTRUÇÃO Normativa da CGU nº 08, de 06/12/2017. Aprova o Manual de Orientações Técnicas da Atividade de Auditoria Interna Governamental do Poder Executivo Federal.

INSTRUÇÃO Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017. Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

LEI Complementar nº. 101/2000. Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF).

LEI nº 11.091/2005 e suas alterações. Dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira e Cargos Técnicos-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, e dá outras providências.

LEI nº 12.527/2011. Lei de acesso à informação (LAI).

LEI nº 12.846/2013. Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

LEI nº 13.709/2018. Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

LEI nº 14.133/2021. Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

LEI nº. 4.320/64. Estatui Normas Gerais de Direito Financeiro para elaboração e controle dos orçamentos e balanços da União, dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal.

LEI nº. 8.112/90 e suas alterações. Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União.

LEI nº. 8.429/92 e suas alterações. Dispõe sobre as sanções aplicáveis aos agentes públicos nos casos de enriquecimento ilícito no exercício de mandato, cargo, emprego ou função na administração pública direta, indireta ou fundacional e dá outras providências.

LEI nº. 8.745/93 e suas alterações. Dispõe sobre a contratação por tempo determinado para atender a necessidade temporária de excepcional interesse público, nos termos do inciso IX do art. 37 da Constituição Federal, e dá outras providências.

NORMAS Brasileiras de Contabilidade Aplicadas ao setor público (NBC T16).

ZOOTECNISTA

REQUISITO DE QUALIFICAÇÃO PARA INGRESSO NO CARGO

ESCOLARIDADE: Nível superior completo em Zootecnia, reconhecido pelo Ministério da Educação.

HABILITAÇÃO PROFISSIONAL: Registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária - CRMV

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DO CARGO: Realizar pesquisas sobre a genética de animais domésticos, métodos aperfeiçoados de criação e/ ou problemas conexos, aplicando conhecimentos científicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão com atividades acessórias e complementares a Zootecnia como: análises laboratoriais com ênfase em nutrição e alimentação animal (análises químico-bromatológicas), qualidade de rações e insumos (físico-químicas), espectrométricas e análises especiais (NIRS e outros).

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES TÍPICAS DO CARGO:

Acompanhar, monitorar e auxiliar os alunos durante as atividades laboratoriais de ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para o cumprimento das normas de segurança e boas práticas do laboratório;

Aperfeiçoar métodos de combate e parasitas;

Aperfeiçoar métodos de determinação do abate dos animais;

Aperfeiçoar métodos de preparação e armazenamento de produtos animais;

Atuar como agente de contratação, integrante de equipe de apoio, integrante de comissão de contratação, gestor ou de fiscal de contratos, quando solicitado, conforme disposto no art. 11 do Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022;

Atuar em atividades laboratoriais desenvolvidas em diferentes duas unidades do laboratório em prédios distintos, quando necessário (Bloco 2D e 2B) presentes no Campus Umuarama ou demais campi, fazendas ou quais quer unidades da universidade;

Atuar na manutenção e organização do laboratório incluindo a limpeza e gestão de resíduos laboratoriais, descarte adequado de frascos de reagentes, conservação de equipamentos e organização dos espaços de trabalho;

Auxiliar e acompanhar o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão que envolva o laboratório de Bromatologia e Nutrição Animal (LABAN) da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia;

Controlar o processo de reprodução, empregando métodos especiais e adequados;

Demonstrar disponibilidade para aprender novas metodologias, técnicas analíticas e rotinas laboratoriais, colaborando para o adequado funcionamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão do laboratório;

Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de dificuldade;

Gerir e organizar a agenda de utilização do laboratório, envolvendo as atividades de ensino, pesquisa e extensão;

O atendimento a comunidade externa à UFU, engloba às atividades de extensão previstas no escopo do serviço público, sendo a prestação de serviços laboratoriais complementar a atuação do profissional Zootecnista que atua diretamente no laboratório de análises de alimentos, insumos, resíduos animais e outros;

Organizar e controlar o armazenamento e identificação de amostras provenientes das atividades de ensino, pesquisa e extensão, incluindo as de atendimento à comunidade externa;

Pode especializar-se em determinado campo da Zootecnia a ser designado de acordo com sua especialidade;

Preparar e auxiliar na realização de aulas práticas no Laboratório de Bromatologia e Nutrição Animal (LABAN) ministradas por docentes das áreas de Bromatologia, Nutrição Animal, Metabolismo e Avicultura, Formulação de rações e outras áreas afins, oferecendo suporte técnico às atividades de ensino;

Realizar a precificação dos materiais de consumo e permanente do laboratório, confirme a demanda anual;

Realizar análises laboratoriais nas áreas de ensino, pesquisa e extensão, com ênfase em nutrição e alimentação animal (análises químico-bromatológicas), qualidade de rações e insumos, avaliação de alimentos para animais, estudos de produção animal, pesquisa zootécnica e controle zootécnico de desempenho. Sendo essas atividades acessórias e complementares à atuação técnica no campo profissional de Zootecnista;

Realizar e auxiliar na **preparação de soluções, reagentes e padrões analíticos**, necessários às rotinas laboratoriais, seguindo protocolos técnicos e normas de biossegurança, bem como na correta identificação, rotulagem e armazenamento desses materiais para uso em atividades de ensino, pesquisa e extensão;

Realizar experiências, testando diferentes condições de alimentação, habitat, higiene e outros aspectos referentes e animais;

Realizar o atendimento ao público interno e externos, incluindo discentes, docentes, e comunidade externa, prestando informações e suporte relacionados às atividades laboratoriais, por meio presencial, telefônico ou eletrônico;

Realizar o controle de estoque de reagentes, materiais de consumo e vidrarias do laboratório, incluindo monitoramento de validade, armazenamento adequado, registro de entradas e saídas de materiais, solicitação de reposição e organização de almoxarifado laboratorial;

Realizar o recebimento de equipamentos e reagentes, fazer a conferência e providenciar a instalação dos equipamentos, bem como colaborar com sua operação e manutenção básica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Acidez e pH nos Alimentos.

Aditivos.

Água nos Alimentos.

Alimentos Funcionais.

Amostragem.

Análise Quantitativa.

Carboidratos nos Alimentos.

Cinzas e Minerais nos Alimentos.

Fibras nos Alimentos: frações da fibra (FDN, FDA, lignina); Qualidade da fibra (FDN indigestível, FDN potencialmente digestível, Digestibilidade *in vitro* da FDN).

Fracionamento de carboidratos: Frações A, B1, B2, B3 e C

Fracionamento de proteína: Frações A; Fração B1, B2 e C.

Garantia de Qualidade em Laboratórios de Análises de Alimentos.

Importância da Análise de Alimentos.

Introdução à Bromatologia.

Legislação e Rotulagem dos Alimentos.

Lipídios nos Alimentos.

Métodos de Análise.

Principais Alterações Decorrentes da Manipulação e Processamento dos Alimentos e Como Evitá-las.

Proteínas nos Alimentos.

Tabelas de Alimentos.

Vitaminas nos Alimentos.

SUGESTÕES BIBLIOGRÁFICAS:

ACADEMIAS NACIONAIS DE CIÊNCIAS, ENGENHARIA E MEDICINA. 2016. **Requisitos Nutricionais de Bovinos de Corte**: Oitava Edição Revisada. Washington, DC: The National Academies Press.

ANDRIGUETTO, J.M. et al. **Nutrição animal: as bases e os fundamentos da nutrição animal**. São Paulo: Nobel, 2002. 395p. v.1

ARAÚJO, L. F.; ZANETTI, M. A. **Nutrição animal**. Barueri: Manole, 2019. 355 p.

BERCHIELLI, T. T.; PIRES, A. V.; OLIVEIRA, S. G. **Nutrição de ruminantes**. 2. ed. Jabo cabal: São Paulo: FUNEP: FAPESP, 2011. 616 p.

BERTECHINI, A.G. **Nutrição de monogástricos**. Lavras: Editora UFLA, 2006. 301p.

COMPÊNDIO, brasileiro de alimentação animal 2013. 4. ed. São Paulo: Sindirações, 2013. 19, 54, 35, 544, 23 p., il. Inclui bibliografia.

DETMANN, E.; COSTA E SILVA, L.F.; ROCHA, G.C.; PALMA, M.N.N.; RODRIGUES,

J.P.P. **Métodos para análise de alimentos**. 2. ed. Visconde do Rio Branco: Suprema, 2021. 350p.

Nutrição animal básica. 2.ed. Rev. e Aum Belo Horizonte: FEP-MVZ, 1998. 388p., il. ISBN (Broch.).

NUTRIENT requirements of swine. 11. ed Washington: National Academies Press, c 2012. 400 p., il. A biblioteca possui bibliografia e índice. ISBN 9780309224239.

NASEM. NATIONAL ACADEMIES OF SCIENCES, ENGINEERING AND MEDICINE. **Exigências Nutricionais de Bovinos Leiteiros**. 8. Ed. Academia Nacional de Ciências dos Estados Unidos, 2021.

OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS OF AOAC INTERNATIONAL. 19th.

Gaithersburg: AOAC International, 2012.

SAKOMURA, N. K. et al. **Nutrição de não ruminantes**. Jabo cabal: FUNEP, 2014. 678 p.

SILVA, D. J. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3. ed. Viçosa: Ed. da UFV, 2002. 235 p. : il. ISBN 8572691057 (broch.)

VALADARES FILHO, S.C. **Tabelas brasileiras de composição de alimentos para ruminantes**. Viçosa, MG: UFV, 2015. 473 p.

VAN SOEST, P.J. **Nutritional ecology of the ruminant**. 2. ed. United States of America: Cornell University press, 1994. 476p.

ANEXO IV

CONTEÚDO DAS PROVAS PRÁTICAS

ZOOTECNISTA

OBJETIVOS DA PROVA PRÁTICA

A prova prática terá a finalidade de aferir o conhecimento, as habilidades e a capacidade prática do candidato em situações de rotina na área de análises de alimentos. Os candidatos serão avaliados ao realizar os procedimentos, explicando o passo-a-passo das análises. Também deverão explicar os cálculos para obtenção dos resultados, bem como responder as perguntas levantadas pelos avaliadores.

Lista de temas para a Prova Prática:

1. Limpeza, identificação e manuseio correto de vidrarias de laboratório: o candidato deverá realizar a identificação e limpeza de vidrarias frequentemente utilizadas no laboratório de análise de alimentos.
2. Quarteamento e moagem de amostra para realização de análises químicas: o candidato deverá mostrar e/ou explicar como realizar a redução do tamanho da amostra que chega no laboratório, realizando o quarteamento da mesma e em seguida o processo de pré-secagem.
3. Moagem de amostras para análises química: candidato deverá mostrar e/ou explicar como realizar a moagem de diferentes tipos de amostras no moinho de facas, bem como sobre o processo de limpeza do equipamento.
3. Análise de mensuração do teor de matéria seca em alimentos: o candidato deverá mostrar e/ou explicar como realizar a mensuração do teor de matéria seca na estufa 105°C utilizando as vidrarias (cadinho de porcelanas e dessecador), como também a balança e estufa.
4. Análise de mensuração do teor de matéria mineral em alimentos: o candidato deverá mostrar e/ou explicar como realizar a mensuração do teor de matéria mineral utilizando as vidrarias (cadinho de porcelana e dessecador) e equipamentos (mufla e balança).
5. Análise de mensuração do teor de proteína bruta em alimentos: o candidato deverá mostrar e/ou explicar como realizar a mensuração do teor de proteína bruta nos alimentos, em todos os processos (digestão, destilação e titulação) da amostra.
6. Análise de mensuração do teor de extrato etéreo em alimentos: o candidato deverá mostrar e/ou

explicar como realizar a mensuração do teor de extrato etéreo nos diferentes alimentos utilizados a nutrição animal.

7. Análise de mensuração do teor de fibra insolúvel em detergente neutro (FDN) em alimentos: o candidato deverá mostrar e/ou explicar como realizar a mensuração do teor de FDN nos alimentos.

8. Análise de mensuração do teor de fibra insolúvel em detergente ácido (FDA) em alimentos: o candidato deverá mostrar e/ou explicar como realizar a mensuração do teor de FDA nos alimentos.

DISPOSIÇÕES DA PROVA PRÁTICA:

A prova prática será realizada com arguição e realização de procedimentos, visando aferir a habilidade do candidato ao realizar técnicas de análise química em alimentos utilizados na Nutrição Animal, demonstrando conhecimento na área de Análise de Alimentos para ruminantes e não ruminantes, bem como domínio de instrumentos, aparelhos, técnicas e interpretação de resultados das análises químicas laboratoriais.

O candidato deverá portar vestimenta adequada (cabelos longos amarrados, calça comprida, sapatos fechados). Os demais equipamentos de proteção individual como jalecos, luvas, e máscaras serão oferecidos pelo Laboratório de Bromatologia e Nutrição Animal (LABAN/UFU) quando necessário.

Duração da prova prática: A Prova Prática poderá ser realizada em dois dias, excepcionalmente, a depender do número de candidatos poderá ser estendido para mais dias. razão da realização da prova prática será de no máximo 60 minutos por candidato.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

Item 1

Critério: Linguagem

Descrição:

I. Expressão oral e o respeito aos padrões da língua culta e da linguagem técnica (2,5)

II. Uso formal da língua portuguesa quanto a vocabulário, concordância verbal e nominal e vícios de linguagem (2,5)

Pontos Distribuídos: 5

Item 2

Critério: Procedimentos práticos

Descrição:

I. Capacidade e coerência na escolha da metodologia empregada para a resolução do(s) problema(s) apresentado(s) (20).

II. Domínio da execução técnica utilizada (20)

III. Habilidade manual (8).

IV. Capacidade de manipulação dos materiais utilizados (8).

V. Uso adequado dos instrumentais e equipamentos (7).

VI. Capacidade de interpretação dos resultados (7).

VII. Competência em responder as arguições dos avaliadores (5).

Pontos Distribuídos: 75

Item 3

Critério: Fundamentos teóricos

Descrição:

I. Conceitos utilizados em análise de alimentos (4).

II. Conteúdo técnico e informações atualizadas relevantes aos procedimentos executados (4).

III. Fundamentação teórica utilizada ao responder as questões dos avaliadores (2).

Pontos Distribuídos: 10

Item 4

Critério: Capacidade didática

Descrição:

I. Dicção (2)

II. Motivação (2)

III. Postura (2)

IV. Habilidade didática (4)

Pontos Distribuídos: 10

Valor Total = 100

Referência: Processo nº 23117.012645/2026-21

SEI nº 7233983