

(assinado eletronicamente)
Profª. Drª. Ursula Rosa da Silva
Reitora



Documento assinado eletronicamente por **URSULA ROSA DA SILVA, Reitora**, em 10/09/2026, às 17:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4161311** e o código CRC **76980D9E**.

ANEXO I: QUADRO DE VAGAS, ÁREA E TITULAÇÃO EXIGIDA

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
01	23110.025197/ 2026-95	Cursos de Comércio Exterior, Administração e Processos Gerenciais CCSO	01 vaga 40h/DE	Mercadologia	Graduação em Administração OU Comércio Exterior OU Processos Gerenciais COM Doutorado em Administração

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
02	23110.046372/ 2025-05	Cursos de Ciência da Computação e Engenharia de Computação CDTEC	01 vaga 40h/DE	Teoria da Computação	Graduação em qualquer área COM Doutorado em Ciência da Computação OU Ciências da Computação OU Ciência e Tecnologia da Computação OU Ciências da Computação e Matemática Computacional OU Computação
03	23110.006740/ 2026-55	Cursos de Ciência da Computação e Engenharia de Computação CDTEC	01 vaga 40h/DE	Ciência da Computação	Graduação em qualquer área COM Doutorado em Ciência da Computação OU Ciências da Computação

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					OU Ciência e Tecnologia da Computação OU Computação e Matemática Computacional OU Computação OU Computação Aplicada OU Engenharia da Computação OU Engenharia de Sistemas OU Engenharia de Sistemas e Computação OU Engenharia de Software OU Sistemas e Computação

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
04	23110.020493/ 2026-08	Cursos de Ciência da Computação e Engenharia de Computação CDTEC	01 vaga 40h/DE	Processamento de Sinais e Eletrônica	Graduação em Engenharia de Computação OU Engenharia Eletrônica OU Engenharia Elétrica OU Engenharia de Controle e Automação OU Engenharia Mecatrônica OU Engenharia de Telecomunicações COM Doutorado em Engenharias IV OU Computação OU Microeletrônica OU Engenharia Elétrica OU

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					Engenharia Eletrônica OU Engenharia de Automação e Sistemas
05	23110.018423/ 2026-81	Curso de Engenharia Hídrica CDTEC	01 vaga 40h/DE	Irrigação e Drenagem	Graduação em Engenharia Hídrica OU Engenharia Agrícola OU Engenharia Agrônômica OU Agronomia COM Doutorado em Engenharias I
06	23110.005340/ 2026-22	Curso de Engenharia Hídrica CDTEC	01 vaga 40h/DE	Saneamento Básico	Graduação em Engenharia Hídrica OU Engenharia Civil OU Engenharia Sanitária OU Engenharia Ambiental e Sanitária

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					COM Doutorado em Engenharias I OU Ciências Ambientais
07	23110.020511/ 2026-43	Curso de Engenharia Civil CENG	01 vaga 40h/DE	Geotécnica OU Engenharia Hidráulica OU Infraestrutura de Transportes	Graduação em Engenharia Civil COM Doutorado em Engenharias I
08	23110.024444/ 2026-36	Curso de Engenharia Industrial Madeireira CENG	01 vaga 40h/DE	Tecnologia e Utilização de Produtos Florestais OU Estruturas de Madeira	Graduação em Engenharia Industrial Madeireira OU Engenharia Florestal OU Engenharia Civil COM Doutorado em Engenharia Florestal OU

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					Ciências Florestais OU Engenharia Civil OU Engenharia de Estruturas
09	23110.020000/ 2026-21	Departamento de Fisioterapia ESEF	01 vaga 40h/DE	Fisioterapia Traumato- Ortopédica e em Reumatologia	Graduação em Fisioterapia COM Doutorado em qualquer área
10	23110.024959/ 2026-36	Departamento de Ciências Sociais Agrárias FAEM	01 vaga 40h/DE	Meio Ambiente e Agrárias	Graduação em qualquer área COM Doutorado em Agroecologia OU Agroecossistemas OU Agronomia OU Meio Ambiente e Desenvolvimento OU

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					Agricultura e Sociedade OU Meio Ambiente e Sociedade OU Ciência Ambiental OU Desenvolvimento Rural OU Extensão Rural
11	23110.024958/ 2026-91	Departamento de Ciências Sociais Agrárias FAEM	01 vaga 40h/DE	Políticas e Desenvolvimento o Territorial	Graduação em qualquer área COM Doutorado em Desenvolvimento Territorial e Meio Ambiente OU Planejamento Territorial e Desenvolvimento Socioambiental OU Agroecologia e Desenvolvimento Territorial OU

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					Desenvolvimento Territorial na América Latina e Caribe OU Desenvolvimento Territorial Sustentável OU Desenvolvimento Rural OU Ciências Sociais OU Extensão Rural
12	23110.024957/ 2026-47	Departamento de Ciências Sociais Agrárias FAEM	01 vaga 40h/DE	Economia Agrária e dos Recursos Naturais	Graduação em qualquer área COM Doutorado em Economia OU Economia Aplicada OU Economia Rural/Agrícola OU Economia do Desenvolvimento

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					OU Desenvolvimento Econômico OU Ciência Econômica OU Teoria Econômica OU Desenvolvimento Regional OU Desenvolvimento Rural OU Agronegócios
13	23110.011157/2 026-66	Departamento de Arquitetura e Urbanismo FAURB	02 vagas 40h/DE	Arquitetura e Urbanismo	Graduação em Arquitetura e Urbanismo COM Doutorado em qualquer área
14	23110.046779/ 2025-24	Departamento de Clínica Médica FAMED	01 vaga 40h	Clínica Médica (Medicina de Urgência e Emergência)	Graduação em Medicina COM Residência Médica em Medicina Intensiva

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					OU Urgência e Emergência
15	23110.000766/ 2026-90	Departamento de Medicina Especializada FAMED	01 vaga 20h	Radiologia e Diagnóstico por Imagem	Graduação em Medicina COM Residência Médica em Radiologia e Diagnóstico por Imagem
16	23110.004701/ 2025-32	Departamento de Medicina Social FAMED	01 vaga 40h	Medicina de Família e Comunidade	Graduação em Medicina COM Residência Médica em Medicina de Família e Comunidade OU Medicina Geral e Comunitária OU Medicina Preventiva e Social OU Título de Especialista pela Sociedade Brasileira de Medicina de Família e Comunidade
17	23110.007023/ 2026-41	Departamento de Saúde Mental FAMED	01 vaga 40h/DE	Psiquiatria	Graduação em Medicina

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					COM Residência em Psiquiatria E Mestrado em Psiquiatria OU Áreas da Saúde OU Pedagogia
18	23110.044011/ 2025-16	Curso de Terapia Ocupacional FAMED	01 vaga 40h/DE	Terapia Ocupacional – Ciência do Movimento Humano	Graduação em Terapia Ocupacional COM Doutorado em qualquer área
19	23110.025447/ 2026-97	Curso de Terapia Ocupacional FAMED	01 vaga 40h/DE	Terapia Ocupacional Social	Graduação em Terapia Ocupacional COM Doutorado em qualquer área
20	23110.025427/ 2026-16	Curso de Terapia Ocupacional FAMED	01 vaga 40h/DE	Terapia Ocupacional em	Graduação em Terapia Ocupacional

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
				Contextos Hospitalares	COM Doutorado em qualquer área
21	23110.025360/ 2026-10	Departamento de Nutrição FN	02 vagas 40h/DE	Gastronomia	Graduação como Tecnólogo OU Bacharel em Gastronomia COM Doutorado em qualquer área
22	23110.006754/ 2026-79	Departamento de Odontologia Preventiva e Social FO	01 vaga 40h/DE	Odontopediatria	Graduação em Odontologia (com habilitação necessária junto ao respectivo Conselho Regional de Odontologia) COM Doutorado em Odontopediatria OU Doutorado com área de concentração em Odontopediatria OU Doutorado com subárea em Odontopediatria

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					OU Doutorado com ênfase em Odontopediatria
23	23110.006757/ 2026-11	Departamento de Odontologia Preventiva e Social FO	02 vagas 40h/DE	Odontologia Social e Preventiva	Graduação em Odontologia (com habilitação necessária junto ao respectivo Conselho Regional de Odontologia) COM Doutorado em Saúde Bucal Coletiva OU Epidemiologia OU Saúde Pública OU Odontologia Social OU Saúde da Família
24	23110.038082/ 2024-07	Departamento de Clínicas Veterinárias FV	01 vaga 40h/DE	Clínica Veterinária	Graduação em Medicina Veterinária COM Doutorado em

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					Ciências OU Medicina Veterinária (com área de concentração em Clínica de Pequenos Animais)
25	23110.046774/ 2025-00	Departamento de Veterinária Preventiva FV	01 vaga 40h/DE	Inspeção de Produtos de Origem Animal OU Tecnologia de Produtos de Origem Animal OU Bem-Estar Animal	Graduação em Medicina Veterinária COM Doutorado em qualquer área
26	23110.022208/ 2026-85	Departamento de Patologia Animal FV	01 vaga 40h/DE	Patologia Animal	Graduação em Medicina Veterinária COM Doutorado em Patologia Animal OU Ciência Animal

Nº	PROCESSO	Unidade/Departamento	Vagas / Regime	Área	Titulação exigida
					OU Ciências Veterinárias OU Medicina Veterinária
27	23110.026061/ 2026-01	Departamento de Fisiologia e Farmacologia IB	02 vagas 40h/DE	Fisiologia	Graduação em qualquer área COM Doutorado em Ciências OU Ciências Fisiológicas OU Ciências Biológicas OU Veterinária OU Ciências da Saúde
28	23110.025508/ 2026-16	Departamento de Filosofia IFISP	01 vaga 40h/DE	História da Filosofia	Graduação em Filosofia COM Doutorado em Filosofia



EDITAL CPP N° 028/2026

ANEXO II
PROGRAMAS/PONTOS - PROVAS ESCRITA E DIDÁTICA

01. Área: Mercadologia

1. Fundamentos, Evolução e Papel do Marketing nas Organizações Contemporâneas.
2. Composto de Marketing: Produto, Preço, Distribuição e Comunicação.
3. Comportamento do Consumidor e Processo de Decisão de Compra.
4. Segmentação de Mercado, Seleção de Mercados-Alvo e Posicionamento de Marcas.
5. Pesquisa Qualitativa Aplicada ao Marketing.
6. Pesquisa Quantitativa Aplicada ao Marketing: Mensuração, Análise de Dados e Testagem de Hipóteses.
7. Teorias de Internacionalização de Empresas e suas Implicações para o Marketing Internacional
8. Estratégias e Modos de Entrada em Mercados Internacionais.
9. Padronização e Adaptação do Composto de Marketing em Mercados Internacionais.
10. Formação de Preços e Posicionamento de Produtos Importados no Mercado Brasileiro.

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

02. Área: Teoria da Computação

1. Técnicas de demonstração (condição e bicondição): demonstração exaustiva, demonstração direta, contraposição, demonstração por absurdo. Primeiro e segundo princípios de indução. Recursão.
2. Estruturas algébricas: operações e propriedades, classes (grupoides, semigrupos, monoides, grupos), homomorfismos (propriedades, núcleo e composição), classes residuais e reticulados. Aplicações na computação.
3. Cálculo proposicional e de predicados: regras de dedução natural (básicas, derivadas, teoremas, equivalências e identidades). Árvores de refutação.
4. Teoria dos grafos: fundamentação, representação e terminologia, homomorfismos e isomorfismos de grafo, classificações, propriedades e percursos, grafos hamiltonianos e



eulerianos. Planaridade e coloração de grafos, aplicações na computação.

5. Árvores: caracterização, representação e classificação, propriedades (altura, profundidade e balanceamento), percursos em árvores, árvores geradoras.

6. Linguagens regulares e linguagens livres de contexto. Propriedades das linguagens. Modelos reconhecedores e geradores. Lema do bombeamento. Ambiguidade e formas normais.

7. Linguagens sensíveis ao contexto: modelos reconhecedores e geradores. Hierarquia de Chomsky.

8. Introdução à teoria da recursão: funções recursivas primitivas, funções recursivas parciais, equivalência entre funções recursivas parciais e funções Turing-computáveis, conjuntos recursivos e conjuntos recursivamente enumeráveis.

9. Teoria da complexidade: classes de complexidade de tempo, classes de complexidade de espaço e intratabilidade. Redução e prova de problemas NP-completos.

10. Computabilidade: tese de Church-Turing, decidibilidade e redutibilidade.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

03. Área: Ciência da Computação

1. Metodologias de desenvolvimento: divisão e conquista, programação dinâmica e algoritmos gulosos.

2. Estruturas de dados lineares e seus algoritmos: listas, filas, pilhas e deque.

3. Estruturas de dados não lineares e seus algoritmos: árvores e grafos.

4. Algoritmos de ordenação.

5. Sistemas Criptográficos.

6. Estrutura de dicionário: árvores, tries e hash.

7. Gerenciamento de Memória.

8. Técnicas de análise de algoritmos.

9. Classes de complexidade de algoritmos

10. Programação orientada a objetos: conceitos, sobrecarga, herança e polimorfismo.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.



04. Área: Processamento de Sinais e Eletrônica

1. Sinais e sistemas de tempo discreto: representação no tempo e na frequência, propriedade, sistemas lineares invariantes no tempo (LTI), convolução.
2. Amostragem de sinais contínuos: representação no tempo e na frequência, teorema de Nyquist, reconstrução de um sinal, taxa de amostragem.
3. Transformada de Fourier em Tempo Discreto (DTFT), Transformada Discreta de Fourier (DFT/FFT), Transformadas de Laplace e Transformada-Z.
4. Sinais e Operações com Sequências Discretas: sinais senoidais discretos/contínuos, normalização de frequências, periodicidade de sequências discretas senoidais, interpretação de frequências altas e baixas, interpretação da frequência normalizada, sequências discretas, impulso unitário, degrau unitário, sequências exponenciais reais/complexas, sequência par e ímpar.
5. Filtros Digitais: tipos de filtros digitais, estruturas de filtros digitais, aplicações, projeto de filtros IIR e FIR.
6. Processamento digital de sinais contínuos: filtros anti-aliasing; amostradores; conversores analógico-digital (A/D) e digital-analógico (D/A).
7. Circuitos elétricos de primeira e de segunda ordem: conceitos básicos; técnicas de análise; respostas transientes.
8. Instrumentação eletrônica: amplificadores operacionais; modelagem e não idealidades de ampops; circuitos para aquisição e condicionamento de sinais.
9. Resposta em frequência de circuitos analógicos: fundamentos; conceitos; análise e modelagem de filtros ativos realimentados.
10. Circuitos eletrônicos para sistemas de telecomunicações: amplificadores sintonizados; osciladores; moduladores; demoduladores.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

05. Área: Irrigação e Drenagem

1. Escoamentos com superfície livre.
2. Escolha de conjuntos motor-bomba e curvas características das bombas hidráulicas.
3. Dimensionamento de estações de bombeamento.
4. Escoamento em condutos forçados.



5. Relação solo-água-planta.
6. Princípios básicos de hidrostática e hidrodinâmica.
7. Irrigação por aspersão.
8. Irrigação por superfície.
9. Irrigação localizada.
10. Balanço hídrico climático.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

06. Área: Saneamento Básico

1. Sistemas de Abastecimento de Água.
2. Operações unitárias de tratamento de água de abastecimento.
3. Sistemas de esgotamento sanitário.
4. Processos e operações unitárias de tratamento de águas residuárias.
5. Estática dos fluidos.
6. Cinemática e dinâmica dos fluidos.
7. Processos hidrológicos e hidráulicos no meio urbano.
8. Sistemas de drenagem e manejo de águas pluviais urbanas.
9. Concepção de sistemas de saneamento básico.
10. Hidráulica de redes.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

07. Área: Geotécnica OU Engenharia Hidráulica OU Infraestrutura de Transportes

1. Topografia.
2. Terraplanagem.
3. Geoprocessamento.
4. Obras de terra e enrocamento.
5. Esgoto doméstico.
6. Tratamento de esgoto.
7. Gestão de recursos hídricos.



8. Ciclo hidrológico.
9. Planejamento em transportes.
10. Transporte urbano.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

08. Área: Tecnologia e Utilização de Produtos Florestais OU Estruturas de Madeira

1. Madeira como Material Estrutural.
2. Caracterização Mecânica da Madeira para Fins Estruturais.
3. Ações e Combinações de Ações.
4. Barras Tracionadas, Comprimidas e Fletidas.
5. Compressões Normal, Inclinada e Cisalhamento Simples.
6. Produtos de Madeira para Fins Estruturais.
7. Sistemas de Transporte para Logística Empresarial Madeireira.
8. Técnicas e Ferramentas da Qualidade na Indústria.
9. Adesivos e Colagem em Produtos de Madeira.
10. Materiais e Processos de Acabamentos para Madeira.

Bibliografia:

BALLOU, Ronald H. Logística empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física. São Paulo: Atlas, 2011. 388 p.

CARPINETTI, Luiz Cesar R. Gestão da Qualidade - Conceitos e Técnicas, 3ª edição. Rio de Janeiro: Atlas, 2016. E-book. p.109. ISBN 9788597006438. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597006438/>.

IWAKIRI, S. Painéis de madeira reconstituída. FUPEF, Curitiba, 2005, 247p.

KOLLMANN, F. P. KUENZI, E.W. & STAMM, A J. Principles of Wood Science and Technology, Springer-Verlag. Berlin, 1975.

NBR 7190: 2022 – Projeto de estruturas de madeira. Rio de Janeiro: ABNT, 2022.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Wood Handbook: wood as engineering material. Washington: U.S. Government Printing Office, 1987. 466 p.



09. Área: Fisioterapia Traumato- Ortopédica e em Reumatologia

1. Avaliação e intervenção fisioterapêutica baseada em evidências nas disfunções da coluna vertebral.
2. Avaliação e intervenção fisioterapêutica baseada em evidências nas disfunções do membro superior e cintura escapular.
3. Avaliação e intervenção fisioterapêutica baseada em evidências nas disfunções do membro inferior.
4. Fisioterapia no processo de reabilitação das fraturas, luxações e lesões teciduais associadas.
5. Avaliação e intervenção fisioterapêutica baseada em evidências nas afecções ortopédicas e traumatológicas da infância e adolescência.
6. Mecanismos de dor, avaliação funcional e síndromes dolorosas em reumatologia.
7. Avaliação e intervenção fisioterapêutica baseada em evidências nas doenças reumatológicas sistêmicas e inflamatórias.
8. Recursos eletroterapêuticos nas disfunções musculoesqueléticas: princípios físicos, efeitos fisiológicos, parâmetros e aplicações clínicas baseadas em evidências.
9. Recursos termofototerapêuticos nas disfunções musculoesqueléticas: princípios físicos, efeitos fisiológicos, parâmetros e aplicações clínicas baseadas em evidências.
10. Fundamentos históricos, epistemológicos, áreas de atuação e regulamentação do exercício profissional da Fisioterapia.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

10. Área: Meio Ambiente e Agrárias

1. Sustentabilidade e desenvolvimento sustentável.
2. Mudanças climáticas: impactos, mitigação e adaptação em áreas rurais.
3. Crises socioambientais e o rural.
4. Complexidade e saberes complexos.
5. Transformações biofísicas nas transições dos agroecossistemas.
6. Indicadores de sustentabilidade.
7. Sistemas biodiversos, redesenho dos agroecossistemas, sistemas agroflorestais e sistemas integrados.
8. Marco legal e política pública para a Agroecologia.



9. Teorias da Transição agroecológica.
10. Recomposição de áreas de preservação permanente e de reserva Legal em propriedades rurais.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

11. Área: Políticas e Desenvolvimento Territorial

1. Teorias do desenvolvimento.
2. Abordagem territorial do desenvolvimento.
3. Planejamento e Governança territorial.
4. Cesta de bens e serviços territoriais.
5. Indicações geográficas e marcas coletivas.
6. Dimensão espacial do território: ferramentas e tecnologias de mapeamento.
7. Território e sustentabilidade.
8. Novas ruralidades.
9. Associativismo e cooperativismo.
10. Povos e comunidades tradicionais.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

12. Área: Economia Agrária e dos Recursos Naturais

1. Teoria da demanda de produtos agropecuários e ambientais.
2. Teoria da oferta de produtos agropecuários e ambientais.
3. Estrutura de mercado de produtos agropecuários e ambientais.
4. Macroeconomia aplicada ao setor agropecuário e ambiental.
5. Métodos quantitativos aplicados à economia rural e ambiental.
6. Comercialização agrícola e instrumentos de mercado.
7. Risco, seguro e crédito rural.
8. Fundamentos de economia ambiental e economia ecológica.
9. Economia dos recursos naturais, políticas públicas e uso da terra.
10. Economia das mudanças climáticas.



Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

13. Área: Arquitetura e Urbanismo

1. Fundamentos e metodologias do projeto de arquitetura.
2. Projeto de arquitetura e relações entre edifício, contexto urbano e paisagem.
3. Projeto de edificações sustentáveis.
4. Representação e comunicação do projeto de arquitetura.
5. Processo de trabalho em Building Information Modeling (BIM) aplicado ao Projeto de Arquitetura.
6. Processos de levantamento e registro do patrimônio construído.
7. Instrumentos legais para preservação do patrimônio construído.
8. Desenho urbano contemporâneo.
9. Habitação de interesse social.
10. Temas emergentes em arquitetura, urbanismo e arquitetura da paisagem.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

14. Área: Clínica Médica (Medicina de Urgência e emergência)

1. Parada cardíaca em adultos: suporte básico e avançado de vida.
2. Mecanismos do trauma e avaliação da cena no pré-hospitalar.
3. Avaliação e manejo da vítima de trauma grave na cena.
4. TCE: reconhecimento e manejo no pré-hospitalar.
5. Síndromes coronarianas agudas: diagnóstico e manejo iniciais.
6. Acidente vascular cerebral: diagnóstico e manejo iniciais.
7. Dor abdominal aguda: avaliação na sala de emergência.
8. Cetoacidose diabética: manejo atualizado.
9. Taquicardias: abordagem e manejo na sala de emergência.



10. Emergências respiratórias: diagnóstico e tratamento incluindo manejo não invasivo e invasivo.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

15. Área: Radiologia e Diagnóstico por Imagem

- 1- Princípios físicos e formação das imagens em Diagnóstico por Imagem: Radiografia, ultrassonografia, tomografia computadorizada e ressonância magnética; indicações, limitações e segurança dos métodos.
- 2-Radiologia do tórax: Avaliação radiográfica e tomográfica das doenças pulmonares, pleurais, mediastinais e cardiovasculares mais prevalentes.
- 3-Diagnóstico por imagem do abdome e pelve: Principais achados de doenças hepatobiliares, pancreáticas, gastrointestinais, urinárias e ginecológicas nos diferentes métodos de imagem.
- 4-Diagnóstico por imagem em urgência e emergência: Trauma, abdome agudo, dor torácica, dispneia, acidente vascular cerebral e outras condições tempo-dependentes.
- 5-Neurorradiologia: Métodos de imagem e principais achados nas doenças cerebrovasculares, traumatismo cranioencefálico, tumores, hidrocefalia e doenças degenerativas.
- 6-Radiologia musculoesquelética: Avaliação por imagem de trauma, doenças degenerativas, inflamatórias, infecciosas e neoplásicas do sistema musculoesquelético.
- 7-Imagem das doenças cardiovasculares e vasculares: Princípios e aplicações da angiotomografia, angiorressonância, ultrassonografia Doppler e métodos de imagem nas principais doenças vasculares.
8. Diagnóstico por imagem em oncologia: Caracterização de lesões, estadiamento, avaliação de resposta terapêutica e acompanhamento das principais neoplasias.
- 9-Imagem da mama: Ultrassonografia, mamografia, tomossíntese, ressonância magnética e sistemas de classificação e estratificação de risco.
- 10-Segurança, proteção radiológica e uso racional do Diagnóstico por Imagem: Indicação adequada dos exames, exposição à radiação ionizante, meios de contraste, contraindicações, eventos adversos e princípios de segurança do paciente.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.



16. Área: Medicina de Família e Comunidade

1. Princípios e bases do Sistema Único de Saúde.
2. Princípios e organização da Atenção Primária à Saúde e da Estratégia de Saúde da Família.
3. Diagnósticos comunitários de saúde e planejamento dos serviços de atenção básica.
4. Monitoramento e avaliação em saúde.
5. Determinantes sociais e condicionantes do processo saúde-doença.
6. Aspectos clínicos e organizacionais do Programa de Pré-Natal.
7. Aspectos clínicos e organizacionais do Programa de Puericultura.
8. Aspectos clínicos e organizacionais do Programa de Atenção aos Idosos.
9. Aspectos clínicos e organizacionais do Programa de Controle do câncer de mama e câncer genital feminino.
10. Método clínico centrado na pessoa (MCCP).

Bibliografia:

1. DUNCAN, B. B. et al. (org.). Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2022. 2 v

2. GUSSO, G.; LOPES, J. M. C.; DIAS, L. C. (Orgs.) Tratado de medicina de família e comunidade: princípios, formação e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 2388 p.

3. FLETCHER, G. S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021

Ainda, o candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

17. Área: Psiquiatria

1. Relação Médico Paciente.
2. Transtornos Do Neurodesenvolvimento.
3. Suicídio.
4. Esquizofrenia.
5. Transtornos Do Humor.
6. Transtornos De Ansiedade.
7. Transtornos De Déficit De Atenção E Hiperatividade.



8. Dependências Químicas.
9. Tratamentos Biológicos E Psicoterápicos.
10. Emergências Psiquiátricas.

Bibliografia: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

18. Área: Terapia Ocupacional - Ciência do Movimento Humano

1. Avaliação biomecânica: técnicas e aplicações na Terapia Ocupacional.
2. Análise cinesiológica das atividades do desempenho ocupacional.
3. Cinesioterapia aplicada à Terapia Ocupacional.
4. Cinesiologia como objeto de estudo na Terapia Ocupacional.
5. Raciocínio terapêutico-ocupacional direcionado ao movimento humano.
6. Fundamentos da cinesioterapia a partir da cinesiologia: uma visão prática.
7. Recursos terapêuticos com foco na ocupação humana.
8. A cinesiologia como objeto de estudo dos movimentos nas atividades da vida diária.
9. Desenvolvimento motor como área de estudo do movimento humano, ao longo dos ciclos de vida, sob a perspectiva da Terapia Ocupacional.
10. Cotidiano, modos de vida e atividade: fundamentando o objeto da Terapia Ocupacional.

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

19. Área: Terapia Ocupacional Social

1. História e fundamentos da Terapia Ocupacional Social no Brasil.
2. Terapia Ocupacional Social: classe, gênero, raça e interseccionalidade.
3. Terapia Ocupacional no Sistema Único de Assistência Social.
4. Terapia Ocupacional Social, direitos humanos e cidadania.
5. Terapia Ocupacional e o sistema socioeducativo e prisional.
6. Terapia Ocupacional e o contexto migratório.
7. Terapia Ocupacional Social, geração de renda e economia solidária.
8. Terapia Ocupacional Social: atenção à população em situação de rua.



9. Terapia Ocupacional Social: território e juventudes.
10. Terapia Ocupacional e atenção aos povos e comunidades tradicionais.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

20. Área: Terapia Ocupacional em Contextos Hospitalares

1. A relação terapêutica nos processos de adoecimento, internação, dor, cuidados paliativos, atendimento domiciliar, morte e alta.
2. A Terapia Ocupacional na inserção intra-hospitalar, extra-hospitalar e serviço de atenção domiciliar (SAD).
3. Estrutura e funcionamento da instituição hospitalar atual: SUS e saúde suplementar/privada;
4. Inserção da Terapia Ocupacional: marcos regulatórios profissionais e políticas públicas de saúde (PNH, PNHOSP).
5. Terapia Ocupacional nas Unidades de Terapia Intensiva.
6. Terapia Ocupacional em atenção oncológica.
7. Rompimento do cotidiano e saúde mental no contexto hospitalar sob a perspectiva da Terapia Ocupacional.
8. Terapia Ocupacional e as disfunções ocupacionais em pessoas com lesões neurológicas e ortopédicas e com doenças crônicas.
9. A brinquedoteca como espaço terapêutico para ações de Terapia Ocupacional.
10. Principais conceitos da Estrutura da Prática da Terapia Ocupacional: Domínio e Processo (AOTA) aplicados ao contexto hospitalar.

Bibliografia: O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.

21. Área: Gastronomia

1. Técnicas de corte e cocção de carnes e vegetais.
2. Técnicas de preparo, de caldos, fundos e molhos.
3. Gestão da sustentabilidade e empreendedorismo para gastronomia.
4. Confeitaria internacional.
5. Confeitaria brasileira e doçaria pelotense.



6. Gastronomia africana e afrodiáspórica.
7. Cozinha europeia.
8. Cozinha Mediterrânea.
9. Enogastronomia e zitogastronomia.
10. Eventos gastronômicos.

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

22. Área: Odontopediatria

1. Manejo não farmacológico do comportamento do paciente em odontopediatria.
2. Atenção odontológica do paciente infantil com necessidades especiais.
3. Diagnóstico e plano de tratamento em odontopediatria.
4. Terapêutica medicamentosa e controle da dor em odontopediatria.
5. Manejo comportamental do paciente com necessidades especiais.
6. Atenção odontológica nos primeiros mil dias da criança.
7. Cárie dentária na primeira infância: diagnóstico, prevenção e tratamento.
8. Terapia pulpar em dentes decíduos.
9. Traumatismo alveolodentário na dentição decídua.
10. Cirurgia em Odontopediatria.

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

23. Área: Odontologia Social e Preventiva

1. Promoção da saúde: teoria, estratégias de aplicação prática na saúde bucal no contexto da atenção primária.
2. Educação em saúde: das ações coletivas à educação continuada.
3. Aplicação da epidemiologia e bioestatística na prática odontológica da atenção básica.
4. Relação de tecnologias em saúde e recursos humanos na prática odontológica
5. Programação local em saúde bucal, instrumentos e estratégias.
6. Organização da assistência em saúde bucal: acesso, utilização, oferta e demanda.
7. Sistemas de Informações em Saúde como instrumentos de Vigilância e Gestão em Saúde



8. Redes de Atenção à Saúde no Brasil, arcabouço legal e aspectos operacionais.
9. Gestão de políticas, programas e serviços em saúde bucal.
10. Financiamento em Saúde no Brasil

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

24. Área: Clínica Veterinária

1. Afecções digestórias e de glândulas anexas digestórias de cães e gatos.
2. Afecções cardiorrespiratórias de cães e gatos.
3. Afecções endócrinas e metabólicas de pequenos animais.
4. Afecções urinárias de cães e gatos.
5. Afecções tegumentares de cães e gatos.
6. Afecções neurológicas de cães e gatos.
7. Suporte nutricional para cães e gatos com gastroenteropatias, hepatopatias, nefropatias, endocrinopatias e no intensivismo.
8. Intoxicações por rodenticidas em cães e gatos.
9. Intoxicações por medicamentos em cães e gatos.
10. Intoxicações por plantas tóxicas em cães e gatos.

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

25. Área: Inspeção de Produtos de Origem Animal OU Tecnologia de Produtos de Origem Animal OU Bem Estar Animal

1. Inspeção e tecnologia de pescado e derivados.
2. Inspeção e tecnologia de produtos de abelhas e derivados.
3. Inspeção e tecnologia de ovos e derivados.
4. Inspeção de leite e derivados.
5. Tecnologia de leite e derivados.
6. Abate humanitário, inspeção ante-mortem e abate de emergência.
7. Fluxograma de abate e inspeção post-mortem.



8. Avaliação do bem-estar: as Cinco Liberdades e indicadores de bem-estar.
9. Legislação de bem-estar animal, sistemas legais, aplicação e fiscalização.
10. Programa de autocontrole em produtos de origem animal.

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

26. Área: Patologia Animal

1. Necrose celular.
2. Edema.
3. Trombose, embolia e infarto.
4. Inflamação aguda.
5. Neoplasia.
6. Patologias hepáticas infecciosas e tóxicas.
7. Patologias inflamatórias do Sistema Nervoso Central.
8. Enteropatias infecciosas em animais domésticos.
9. Broncopneumonias em animais domésticos.
10. Patologias bacterianas e fúngicas da pele.

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

27. Área: Fisiologia

1. Fisiologia do Sistema Nervoso Autônomo.
2. Potenciais de membrana.
3. Mecanismo da contração muscular esquelética.
4. Secreções do trato digestório.
5. Hormônios calciotrópicos.
6. Mecanismos de regulação da pressão arterial.
7. Filtração glomerular e autorregulação da filtração e fluxo sanguíneo renal.
8. Mecanismos da ventilação pulmonar.
9. Hemostasia.
10. Hormônios do sistema reprodutor em fêmeas.



Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*

28. Área: História da Filosofia

1. As leituras sobre a concepção de *eudaimonia* em Aristóteles.
2. A *ousia* nos livros Zeta e Eta da *Metafísica* de Aristóteles.
3. Os argumentos platônicos sobre a imortalidade da alma.
4. Destino e responsabilidade nos estoicos.
5. A epistemologia cética de Arcisela e Carneades.
6. A concepção dialética da história na *Cidade de Deus* de Agostinho.
7. A felicidade no *De consolatione philosophiae* de Severino Boécio.
8. A controvérsia dos universais e as soluções na Escolástica.
9. As potências intelectivas e apetitivas na *Suma Teológica* de Tomás de Aquino.
10. A univocidade do ente na *Ordinatio* de Duns Escoto.

Bibliografia sugerida*: *O candidato deverá buscar bibliografias pertinentes, nacionais ou internacionais, desde que atualizadas e/ou reconhecidas na área do certame, compatíveis com os pontos do programa e com o nível do concurso.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

EDITAL CAP Nº 028/2026
ANEXO III
PROGRAMA – PROVA PRÁTICA

ÁREA: Gastronomia

A Prova Prática consistirá na realização individual de uma aula prática expositiva, na qual o candidato deverá elaborar uma preparação culinária de sua livre escolha, **utilizando exclusivamente os insumos disponibilizados pela Faculdade de Nutrição da UFPel**. A prova terá por finalidade **avaliar o domínio de conhecimentos teóricos e a aplicação de técnicas básicas de preparo e cocção de alimentos**, bem como a habilidade do candidato para executar, demonstrar e explicar as técnicas empregadas no contexto de uma aula prática expositiva, de acordo com os critérios estabelecidos para avaliação. Não haverá definição prévia ou sorteio de prato, receita ou culinária específica. **A preparação será de livre escolha do candidato** e deverá permitir que ele demonstre, **dentro do tempo estabelecido e a partir dos insumos disponibilizados**, domínio de técnicas básicas de cozinha, habilidade de execução e capacidade didática. Para a realização da prova, serão disponibilizados pela Faculdade de Nutrição da UFPel equipamentos de cozinha, utensílios e insumos necessários à execução da atividade. Todos os candidatos terão à disposição os mesmos tipos de insumos e nas mesmas quantidades, de modo a assegurar condições isonômicas para a realização da prova. O candidato não estará obrigado a utilizar todos os insumos disponibilizados, podendo selecionar aqueles necessários à preparação culinária de sua escolha.

Equipamentos e utensílios que estarão disponíveis: A Faculdade de Nutrição da UFPel será responsável por disponibilizar todos os equipamentos, utensílios e insumos necessários à realização da Prova Prática, de modo que o candidato não necessite trazer equipamentos ou utensílios próprios para viabilizar a execução de sua prova. Entre os equipamentos e utensílios que poderão ser disponibilizados pela instituição encontram-se: geladeira, fogão, forno, coifa, micro-ondas, multiprocessador, liquidificador, batedeira, bowls, talheres, facas de corte, tábuas de corte, pratos, panelas, formas, balança e demais equipamentos

e utensílios necessários e disponíveis na instituição. Será facultado ao candidato trazer utensílios de uso pessoal para a execução da Prova Prática, tais como facas e outros utensílios manuais de cozinha de sua preferência. A utilização desses utensílios será de livre escolha e de responsabilidade do candidato, não constituindo requisito para a realização da prova, uma vez que a instituição disponibilizará os materiais necessários à sua execução.

Insumos disponibilizados: Os insumos utilizados na Prova Prática serão fornecidos **exclusivamente pela Faculdade de Nutrição da UFPel**. Todos os candidatos terão à disposição os mesmos tipos de insumos e nas mesmas quantidades, de modo a assegurar condições isonômicas para a realização da prova. Entre os insumos que poderão ser disponibilizados encontram-se proteínas, hortifrutigranjeiros, cereais, leguminosas, temperos, condimentos e outros insumos disponibilizados pela instituição. **Não será permitido ao candidato trazer ou utilizar insumos próprios.**

Será de responsabilidade do candidato apresentar-se para a Prova Prática utilizando **uniforme completo e adequado às atividades práticas em cozinha, composto por dólmã, avental, calça comprida, calçado fechado antiderrapante, proteção para os cabelos e proteção para barba, quando aplicável.**

Será também de responsabilidade do candidato portar **pano de prato** para utilização durante a prova.

Tempo de execução da prova:

O tempo total de duração da Prova Prática será de **50 (cinquenta) minutos por candidato**, distribuídos da seguinte forma:

- a) **5 (cinco) minutos** para conhecimento e escolha, dentre os insumos disponibilizados, daqueles que serão utilizados na preparação;
- b) **35 (trinta e cinco) minutos** para execução da aula prática expositiva e da preparação culinária escolhida;
- c) **10 (dez) minutos** para finalização da preparação, limpeza dos utensílios utilizados e organização da bancada.

Critérios para avaliação da prova prática:

Critério	Valor atribuído a cada critério (total de 10.0)
Aplicação prática das técnicas e preparos de cozinha	Peso: 2,5
Metodologia de desenvolvimento e didática da aula expositiva	Peso: 2,5
Apresentação do resultado final	Peso: 2,0
Utilização coerente do tempo disponível e organização da bancada	Peso: 2,0
Boas práticas de manipulação de alimentos e uso de uniforme	Peso: 1,0

Durante toda a realização da Prova Prática, o candidato deverá observar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, incluindo adequado asseio pessoal, higienização das mãos, ausência de adornos e demais cuidados higiênico-sanitários aplicáveis à manipulação de alimentos, em conformidade com a legislação sanitária vigente. **Não será permitida a participação de outras pessoas** para interação com o candidato durante a realização da aula prática expositiva.

PROGRAMA – PROVA PRÁTICA

ÁREA: Patologia Animal

Pontos da prova prática:

1. Patologias do sistema digestório
2. Patologias hepáticas
3. Patologias do sistema urinário
4. Patologias cutâneas
5. Patologias do sistema cardiovascular
6. Patologias do sistema respiratório
7. Patologias do sistema nervoso central
8. Patologias do sistema muscular
9. Patologias do sistema ósseo
10. Patologias do sistema hematopoético.

A Prova Prática será realizada com o objetivo de aferir as habilidades e os conhecimentos do candidato na área de Patologia Animal, compreendendo o reconhecimento e a interpretação de lesões histológicas, diagnósticos morfológicos e etiológicos, etiologias e diagnósticos diferenciais em diversas espécies animais. A avaliação será realizada pela banca examinadora, atribuindo nota de 0,00 (zero) a 10,00 (dez).

Tempo de execução da prova:

- a. O ponto sorteado será o mesmo para todos os candidatos.
- b. A Prova Prática terá **duração total de 4 (quatro) horas**, período durante o qual todos os candidatos realizarão a avaliação **simultaneamente e em uma mesma sala**.
- c. Cada candidato será alocado em **microscópio óptico individual**, permitindo que todos realizem a avaliação de forma concomitante e em condições equivalentes.
- d. Todos os candidatos receberão **3 (três) lâminas histológicas** referentes ao **mesmo caso patológico**, as quais serão utilizadas para a análise microscópica e elaboração da resposta da prova.
- e. Durante o período destinado à avaliação, os candidatos deverão elaborar um documento contendo a descrição do material histológico visualizado, contemplando os critérios de avaliação estabelecidos a seguir.

Critérios para avaliação da prova prática:

Critério	Valor atribuído a cada critério (total de 10.0)
Descrição histológica das lesões, contemplando o órgão na descrição	Peso: 5,0
Diagnóstico morfológico	Peso: 2,0
Diagnóstico etiológico	Peso: 2,0
Diagnóstico diferencial	Peso: 1,0

Confecção e disponibilização das lâminas histopatológicas:

As lâminas histopatológicas utilizadas na Prova Prática serão **confeccionadas no momento da realização da prova, após o sorteio do ponto**, pela servidora Técnica-Administrativa responsável pelo setor.

As lâminas histopatológicas confeccionadas distribuídas aos candidatos serão referentes **à mesma amostra e ao mesmo caso patológico**.

Esse procedimento tem como objetivo garantir que todos os candidatos realizem a avaliação utilizando material proveniente **do mesmo local anatômico e da mesma amostra tecidual**, proporcionando condições equivalentes de análise e contribuindo para a **isonomia do processo avaliativo**.

A confecção das lâminas somente após o sorteio do ponto constitui, igualmente, medida de segurança e imparcialidade, uma vez que impede que outras pessoas, que não sejam candidatos ou banca, tenham acesso prévio ao material histopatológico que será efetivamente utilizado na avaliação.

Dessa forma, busca-se assegurar que todos os candidatos sejam submetidos às mesmas condições quanto à origem e às características do material histopatológico analisado, reduzindo eventuais diferenças relacionadas ao material utilizado na prova.

Materiais, instrumentos e técnicas a serem utilizados

Para a realização da Prova Prática serão **disponibilizados pelo setor**:

- microscópio de luz comum;
- lâminas histológicas dos casos selecionados.

Os equipamentos e materiais necessários à realização da atividade serão disponibilizados no próprio local da prova, não sendo necessária a utilização de equipamentos particulares pelos candidatos.

Vestimenta e acesso ao local da prova

Para acesso e permanência no local destinado à Prova Prática, os candidatos deverão utilizar **vestimenta adequada às atividades laboratoriais, sendo obrigatório o uso de jaleco**, em observância às normas de segurança e às características do ambiente onde será realizada a atividade.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

EDITAL CPP Nº 28/2026

Concurso Público para a Carreira do Magistério Superior

CRONOGRAMA

Nº	ATIVIDADE	DATA/PERÍODO*
1	Período das inscrições	14/09 a 04/10/2026
2	Período de isenção da taxa de inscrição	14 a 24/09/2026
3	Publicação dos pedidos de isenção deferidos	Até 01/10/2026
4	Limite para pagamento das GRUs	05/10/2026
5	Divulgação das inscrições efetivadas	09/10/2026
6	Prazo para recurso - inscrições	Até 13/10/2026
7	Divulgação da homologação das inscrições, bancas e período de provas	30/10/2026
8	Prazo para recurso referente à homologação das inscrições e composição das bancas	Até 05/11/2026
9	Publicação do resultado dos recursos da homologação das inscrições e bancas	Até 16/11/2026
10	Período de Provas - o cronograma específico/detalhado de cada área é entregue pela Banca Examinadora, no ato de instalação do concurso; - a data de início do certame de cada área (ato de instalação do concurso) é divulgada juntamente com as homologações das inscrições (item 7).	23/11 a 11/12/2026
Procedimentos complementares de confirmação da autodeclaração de candidatos cotistas (CER e PcD)		
11	Comunicado/convocação dos candidatos cotistas para realização dos procedimentos complementares de confirmação das autodeclarações	Após a publicação do resultado dos recursos, conforme convocação
12	Procedimentos de confirmação da autodeclaração de candidatos cotistas (convocação conforme item 10)	Entre 23/11 e 11/12
13	Divulgação do resultado da análise das Comissões responsáveis pelos procedimentos de confirmação da autodeclaração de candidatos cotistas	Até 5 dias após a realização do procedimento
14	Prazo para recurso referente ao resultado das Comissões responsáveis pelos procedimentos de confirmação da autodeclaração de candidatos cotistas	2 dias úteis após a divulgação do resultado dos procedimentos
15	Divulgação do resultado dos recursos	A depender da análise
Resultados		
16	Publicação do resultado preliminar do certame	11/01/2027 (previsão)
17	Prazo para recurso referente ao resultado preliminar	05 dias após a publicação do resultado
18	Publicação do resultado final no Diário Oficial da União (DOU)	Após julgamento dos recursos e homologação final
19	Nomeações	Sem data definida

*As datas e os períodos estabelecidos neste cronograma poderão ser alterados, a qualquer tempo, em razão de necessidade administrativa ou por motivo de força maior.