



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS RIO VERDE-GO

Retificação nº 01 ao Edital nº 08, de 16 de julho de 2015

No Anexo I do Edital nº 8, de 16.07.2015, publicado no sítio <http://www.ifgoiano.edu.br/rioverde>,

Onde se lê:

Quadro Demonstrativo das Áreas, Escolaridade/ Titulação, Quantidade de Vagas e Regime de Trabalho
Professor Substituto

Área	Regime de Trabalho	Área de atuação	Número de Vagas	Escolaridade Exigida/ Titulação
BIOLOGIA	40h	Histologia, Biossegurança e Saúde Pública	01	- Licenciatura em Ciências Biológicas - Bacharelado em Ciências Biológicas
QUÍMICA	40h	Química Geral, Química Analítica e Físico-Química	01	- Licenciatura em Química - Bacharelado em Química - Bacharelado em Engenharia Química
ENGENHARIA AMBIENTAL	40h	Construção de Redes de Esgoto, Tratamento de Resíduos e Efluentes, Tratamento de Água e Energias Renováveis	01	- Tecnologia em Saneamento Ambiental - Bacharelado em Engenharia Ambiental
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	40h	Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Bebidas e Microbiologia de Alimentos	01	- Tecnologia em Alimentos - Bacharelado em Engenharia de Alimentos

Leia-se:

Quadro Demonstrativo das Áreas, Escolaridade/ Titulação, Quantidade de Vagas e Regime de Trabalho
Professor Substituto

Área	Regime de Trabalho	Área de atuação	Número de Vagas	Escolaridade Exigida/ Titulação
BIOLOGIA	40h	Histologia, Biossegurança e Saúde Pública	01	- Licenciatura em Ciências Biológicas - Bacharelado em Ciências Biológicas
ENGENHARIA AMBIENTAL	40h	Construção de Redes de Esgoto, Tratamento de Resíduos e Efluentes, Tratamento de Água e Energias Renováveis	01	- Tecnologia em Saneamento Ambiental - Bacharelado em Engenharia Ambiental
ENGENHARIA DE ALIMENTOS	40h	Tecnologia de Frutas e Hortaliças, Tecnologia de Bebidas e Microbiologia de Alimentos	01	- Tecnologia em Alimentos - Bacharelado em Engenharia de Alimentos





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS RIO VERDE-GO

E no Anexo II,

Onde se lê:

ÁREA: BIOLOGIA

ÁREA DE ATUAÇÃO: HISTOLOGIA, BIOSSEGURANÇA E SAÚDE PÚBLICA

1. Histologia: técnicas de microscopia
2. Tecido epitelial: características e classificação
3. Tecido neural: tipos de neurônios e fibras neurais
4. Boas práticas de biossegurança
5. Mapa de risco
6. Utilização correta de práticas biosseguras
7. Bioética e saúde pública
8. Doenças de veiculação hídrica
9. Tratamentos das águas de consumo
10. Produtos transgênicos e saúde pública

ÁREA: QUÍMICA

ÁREA DE ATUAÇÃO: QUÍMICA GERAL, QUÍMICA ANALÍTICA E FÍSICO-QUÍMICA

1. Reações químicas inorgânicas
2. Teorias ácido-base
3. Soluções: íons em solução aquosa
4. Análises volumétricas
5. Equilíbrio químico
6. Eletroquímica: células eletrolíticas
7. Análise instrumental e aplicações
8. Potenciais padrões das semi-reações
9. Método de titulação empregando o EDTA
10. Cálculo de pH de soluções salinas

ÁREA: ENGENHARIA AMBIENTAL

ÁREA DE ATUAÇÃO: CONSTRUÇÃO DE REDES DE ESGOTO, TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES, TRATAMENTO DE ÁGUA E ENERGIAS RENOVÁVEIS

1. Concepção dos sistemas de tratamento de resíduos
2. Produtos químicos usados no tratamento de água e resíduos
3. Métodos de prevenção da poluição e minimização de resíduos
4. Níveis de tratamento de esgoto





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS RIO VERDE-GO

5. Hidráulica das redes de esgoto
6. Relações dimensionais entre carga e concentração de esgoto
7. Projeto de redes de esgotamento sanitário
8. Energia solar: aproveitamentos térmicos para aquecimento e secagem
9. Energia hidráulica de quedas de rios
10. Processos de transformação e utilização da energia da biomassa

ÁREA: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ÁREA DE ATUAÇÃO: TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS, TECNOLOGIA DE BEBIDAS E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

1. Processamento mínimo de frutas e hortaliças
2. Conservação de frutas e hortaliças pelo emprego do frio: refrigeração e congelamento
3. Frutas e hortaliças desidratadas
4. Frutas e hortaliças fermentadas
5. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano
6. Deterioração microbiana de alimentos: leite e derivados
7. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos: planos de amostragem e metodologias
8. Bebidas fermentadas
9. Bebidas destiladas e retificadas
10. Bebidas não-alcoólicas

Leia-se:

ÁREA: BIOLOGIA

ÁREA DE ATUAÇÃO: HISTOLOGIA, BIOSSEGURANÇA E SAÚDE PÚBLICA

1. Histologia: técnicas de microscopia
2. Tecido epitelial: características e classificação
3. Tecido neural: tipos de neurônios e fibras neurais
4. Boas práticas de biossegurança
5. Mapa de risco
6. Utilização correta de práticas biosseguras
7. Bioética e saúde pública
8. Doenças de veiculação hídrica
9. Tratamentos das águas de consumo
10. Produtos transgênicos e saúde pública





ÁREA: ENGENHARIA AMBIENTAL

ÁREA DE ATUAÇÃO: CONSTRUÇÃO DE REDES DE ESGOTO, TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES, TRATAMENTO DE ÁGUA E ENERGIAS RENOVÁVEIS

1. Concepção dos sistemas de tratamento de resíduos
2. Produtos químicos usados no tratamento de água e resíduos
3. Métodos de prevenção da poluição e minimização de resíduos
4. Níveis de tratamento de esgoto
5. Hidráulica das redes de esgoto
6. Relações dimensionais entre carga e concentração de esgoto
7. Projeto de redes de esgotamento sanitário
8. Energia solar: aproveitamentos térmicos para aquecimento e secagem
9. Energia hidráulica de quedas de rios
10. Processos de transformação e utilização da energia da biomassa

ÁREA: ENGENHARIA DE ALIMENTOS

ÁREA DE ATUAÇÃO: TECNOLOGIA DE FRUTAS E HORTALIÇAS, TECNOLOGIA DE BEBIDAS E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

1. Processamento mínimo de frutas e hortaliças
2. Conservação de frutas e hortaliças pelo emprego do frio: refrigeração e congelamento
3. Frutas e hortaliças desidratadas
4. Frutas e hortaliças fermentadas
5. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano
6. Deterioração microbiana de alimentos: leite e derivados
7. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos: planos de amostragem e metodologias
8. Bebidas fermentadas
9. Bebidas destiladas e retificadas
10. Bebidas não-alcoólicas

José Weselli de Sá Andrade
Diretor-Geral em Exercício

