



*Fazendo parte da sua vida*

**EDITAL Nº 02/Unoesc- VDA/2015**

**Dispõe sobre processo de seleção externa de Professores para atuarem como docentes da Universidade do Oeste de Santa Catarina - Unoesc, na Unoesc – Campus de Videira.**

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – FUNOESC**, entidade educacional, criada pela Lei Municipal nº 545/68 e estruturada de direito privado, sem fins lucrativos, mantenedora da **UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – UNOESC**, qualificada como Instituição Comunitária de Educação Superior - ICES, nos termos da Lei nº 12.881/13 e Portaria Nº 634, de 30 de outubro de 2014, inscrita no CNPJ sob o n.º 84.592.369/0002-01, com sede na Rua Paese, n.º 198, Bairro Universitário, CEP 89.560-000, Videira/SC, neste ato representada pelo seu Vice-reitor Antonio Carlos de Souza, faz saber a todos os interessados que estão abertas as inscrições para processo seletivo externo de professores, para contratação no **Primeiro Semestre de 2016**, a serem regidos pela Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, nas vagas abaixo indicadas, nos termos e condições presentes neste edital e no Regulamento do Processo de Seleção e Contratação dos Empregados da Unoesc.

## **1 – DAS INSCRIÇÕES**

1.1 – As inscrições estarão abertas no período de **09 a 18 de Novembro de 2015**, das 7h40min às 11h40min e das 13h30min às 17h e das 18h30min às 22h de segunda a sexta-feira, no Setor de Protocolo e Informações da Universidade do Oeste de Santa Catarina – Unoesc Campus de Videira, ou via postal, por meio de SEDEX – ECT, endereçado à Coordenadoria de Desenvolvimento Humano da Unoesc - Campus de Videira, Rua Paese, n.º 198, Bairro Universitário, no município de Videira/SC – CEP 89.560-000.

1.2 – São condições para inscrição:

1.2.1 – Do brasileiro nato ou naturalizado:

- a) estar quite com a Justiça Eleitoral;
- b) estar no gozo dos direitos políticos e civis;
- c) possuir escolaridade e habilitação correspondente à função, obtida em instituição nacional. Se em estrangeira, devidamente reconhecida ou revalidada na forma da lei.

1.2.2 – Do estrangeiro:

- a) estar em situação regular no país;
- b) ser portador de visto permanente;
- c) possuir escolaridade e habilitação correspondente à função, obtida em instituição nacional. Se em estrangeira, devidamente reconhecida ou revalidada na forma da lei.



Fazendo parte da sua vida

1.3 – Far-se-á a inscrição pelo preenchimento de ficha de inscrição própria, à disposição na Unoesc, no endereço citado no item 1.1, ou via internet, no endereço: <http://www.unoesc.edu.br>, com o pagamento da taxa de inscrição, nos termos do item 1.3.4 deste edital.

1.3.1 – O candidato deverá anexar à ficha de inscrição a documentação exigida e obrigatoriamente ordenada conforme segue:

- a) comprovante de pagamento da taxa de inscrição;
- b) cópia da Cédula de Identidade ou documento equivalente;
- c) cópia do Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- d) cópia do título de eleitor e prova de ter votado ou justificado a omissão, na última eleição;
- e) cópia do certificado de reservista, para os candidatos do sexo masculino;
- f) curriculum vitae – preferencialmente no modelo LATTES (CNPq);
- g) cópia autenticada do diploma e do histórico do curso de graduação (exceto os expedidos pela Unoesc);
- h) cópia autenticada do certificado comprobatório para cursos de Pós-Graduação *lato-sensu* (especialização) e/ou cópia do diploma para cursos *stricto-sensu* (mestrado e/ou doutorado) (exceto os expedidos pela Unoesc);
- i) cópia autenticada do histórico escolar dos cursos de pós-graduação *lato-sensu* e/ou *stricto-sensu*; (exceto os expedidos pela Unoesc);
- j) provas documentais de atividades de ensino superior, trabalhos científicos, funções administrativas universitárias e participação em colegiados e atividades profissionais gerais, ordenados rigorosamente de acordo com o quadro constante do item 6.2 deste edital.

1.3.2 – A não comprovação dos documentos arrolados no item 1.3.1, alínea “j”, implicará a não pontuação na fase de prova de títulos.

1.3.3 - Os títulos a que se referem as alíneas “g” e “h”, no item 1.3.1, devem ser reconhecidos (validados) pelos órgãos oficiais competentes.

1.3.4 - A taxa de inscrição deve ser recolhida/paga diretamente no setor Financeiro da Universidade do Oeste de Santa Catarina - Unoesc, no endereço citado no item 1.1, ou ainda, via depósito bancário à Funoesc – Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina, no Banco Brasil, Agência 0403-0, Conta Corrente 3143-7, no valor de R\$ 50,00 (cinquenta reais). No caso de depósito bancário, deverá ser encaminhado comprovante, via fax, ao Setor de Protocolo e Informação da Unoesc, com identificação do depositante, pelo fone/fax: (49) 3533-4445.

1.3.4.1 – O candidato que se inscrever para concorrer a mais de uma vaga deverá, obrigatoriamente, recolher uma taxa de inscrição para cada uma delas.

1.4 - Somente serão aceitas as inscrições via postal que forem postadas até o último dia do período de inscrição e recebidas pela Instituição até **19/11/2015**.

1.5 - Será admitida inscrição por procuração pública ou particular, esta com poderes específicos e firma reconhecida.

1.6 – A Comissão de Seleção conferirá a regularidade do pedido de inscrição, indeferindo os pedidos que não estiverem devidamente instruídos. Somente estarão habilitados à seleção os candidatos que entregarem todos os documentos exigidos no item 1.3.1, alíneas “a” a “i”.

A homologação das inscrições será publicada até o dia **20/11/2015**, via internet, no endereço: <http://www.unoesc.edu.br>.

1.7. Do indeferimento da inscrição caberá recurso à Comissão de Seleção, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas depois da publicação. Compete à Comissão proceder a análise e decidir sobre o recurso também em 24 (vinte e quatro) horas depois do recebimento, publicando a decisão e comunicando ao interessado.

## **2 DA RESERVA DE VAGA**

2.1 Ficam destinadas vagas a pessoas com necessidades especiais, exceto para aqueles cargos em que a aplicação do percentual resulte em valor fracionário menor que uma unidade para a reserva de vagas destinadas a pessoas com necessidades especiais, o que determina que essa reserva não seja feita.

2.2 Serão consideradas pessoas com necessidades especiais os candidatos que se enquadrarem nas disposições legais do Decreto n. 3.298/99.

2.3 Os interessados deverão, no requerimento de inscrição, sob pena de indeferimento de seu registro para a reserva de vaga(s):

a) declarar a opção por concorrer à vaga destinada a pessoas portadoras de necessidades especiais;

b) juntar atestado médico original ou fotocópia autenticada, que deverá ser emitida no máximo até 30 (trinta) dias antes da data de inscrição, informando, de forma legível, a espécie e o grau ou nível da deficiência, com expressa referência ao código correspondente a Classificação Internacional de Doença – CID e a provável causa da deficiência;

c) requerer tratamento diferenciado no dia do processo de seleção, indicando as condições diferenciadas de que necessita para a realização da prova.

2.4 A classificação de pessoas com necessidades especiais obedecerá aos mesmos critérios adotados para os demais candidatos e será publicada em lista separada.

2.5 As vagas reservadas não preenchidas por pessoas com necessidades especiais serão ocupadas pelos demais candidatos, com estrita observância à ordem de classificação no processo de seleção.

### 3 – DAS VAGAS PARA O 1º SEMESTRE DE 2016

#### I - Ciências das Humanidades – Ciências Sociais e Aplicadas

| Código da Vaga   | Número de Vagas | Curso                   | Componente Curricular                           | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana | Turno    | Formação Mínima Requerida  |
|--|-----------------|-------------------------|---|---------------|-----------------------|---------------|----------|--|
| 01   | 01              | Administração           | 11567 – Direito Aplicado a Administração II     | 6ª            | 04                    | Sexta-Feira   | Noturno  | Graduação em Direito com no mínimo, especialização na área.  |
| <b>EMENTA:</b> Direito societário: contratos empresariais. Sistema tributário nacional. Crimes contra a fazenda pública.   |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Direito empresarial e Direito tributário.   |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| 02   | 01              | Administração           | 10297 – Organização, Sistemas e Métodos II      | 4ª            | 04                    | Sexta-Feira   | Noturno  | Graduação e especialização na área afim.   |
| <b>EMENTA:</b> Organização e reorganização. Distribuição do trabalho. Processamento do trabalho. Layout (aproveitamento racional do espaço físico). Gestão de processos (qualidade): Gráficos de organização. Manuais administrativos. Formulários.  |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Planejamento e Organização.   |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| 03   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 11173 – Luminotécnica e Acústica na Arquitetura | 5ª            | 04                    | Sábado        | Matutino | Graduação em Arquitetura e Urbanismo com no mínimo, especialização na área.  |
| <b>EMENTA:</b> Grandezas e unidades de iluminação. A luz e a visão. Aproveitamento da iluminação natural. Relações entre iluminação natural, artificial e o projeto arquitetônico. Análise de economia e conservação de energia. Características das lâmpadas e luminárias. Sistemas e dimensionamento de iluminação. Estudo das fontes de ruído urbano e nas edificações. Métodos de abordagens e pesquisa de clima acústico de um ambiente. Configurações urbanas e transmissão, isolamento, absorção e reverberação. Considerações sobre acústica e seu reflexo no projeto arquitetônico. Análise de projetos especiais: auditórios, hospitais, salas de reuniões, igrejas, etc |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Relações entre iluminação natural, artificial e o projeto arquitetônico.  |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| 04   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 11174 – Instalações Hidrossanitárias            | 5ª            | 04                    | Terça-feira   | Noturno  | Graduação em Engenharia Civil, ou Engenharia Sanitária e Ambiental e/ou Arquitetura e Urbanismo com no mínimo, especialização na área. |
| <b>EMENTA:</b> Escoamento de líquidos, conduto forçado, fórmulas para solução de problemas típicos de hidráulica, normas e terminologias. Noções de execução de instalações prediais de água fria, de água quente, de esgoto cloacal e de fossas sépticas e elaboração de projetos utilizando técnicas adequadas e representando corretamente as intenções projetuais. Dimensionamento de redes pluviais. Instalações e sistemas de prevenção e combate a incêndios. Aparelhos, louças e metais.   |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Instalações prediais.   |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| 05   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 10150 – Projeto Arquitetônico V                 | 7ª            | 04                    | Segunda-feira | Noturno  | Graduação em Arquitetura e Urbanismo com no mínimo, especialização na área.  |
| <b>EMENTA:</b> Grau de complexidade do tema relação (usuário/entorno): envolvimento com entorno urbano: cidade/região. Informações teóricas: análise crítica e histórica do tema. Circulações verticais mecânicas/áreas hidráulicas/climatização mecânica. Detalhes construtivos gerais. Detalhes de interiores. Noções estruturais. Relação do objeto arquitetônico com espaço urbano. Tema em nível de estudo preliminar (EP) e anteprojeto (AP).  |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Relação do objeto arquitetônico com espaço urbano.  |                 |                         |   |               |                       |               |          |  |

| Código da Vaga   | Número de Vagas | Curso                   | Componente Curricular                      | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana | Turno    | Formação Mínima Requerida   |
|--|-----------------|-------------------------|--|---------------|-----------------------|---------------|----------|---|
| 06   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 24021 – Projeto de Interiores              | 7ª            | 03                    | Sábado        | Matutino | Graduação em Arquitetura e Urbanismo e ou Tecnologia em Design de Interiores com no mínimo, especialização na área.       |
| <p><b>EMENTA:</b> Projeto de ambientes internos de edificações residenciais e comerciais, tratando das questões variadas de composição, ergonomia, conforto, equipamentos e instalações, materiais e acabamentos, iluminação e mobiliário. Planejamento e desenvolvimento de projetos de interiores.</p>   |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Ergonomia.</p>   |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| 07   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 11180 – Estruturas de Concreto             | 7ª            | 04                    | Quarta-feira  | Noturno  | Graduação em Engenharia Civil e/ou Arquitetura e Urbanismo com no mínimo, mestrado na área.                               |
| <p><b>EMENTA:</b> Generalidades sobre o concreto armado e seus materiais. Dimensionamento de vigas, lajes maciças, pilares, e fundações. Tópicos sobre lançamento de estruturas. Desenvolvimento de Projeto Piloto</p>   |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Dimensionamento de vigas.</p>  |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| 08   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 10153 – Estruturas Metálicas               | 7ª            | 03                    | Sábado        | Matutino | Graduação em Engenharia Civil, ou Engenharia Mecânica e ou Arquitetura e Urbanismo com no mínimo, especialização na área. |
| <p><b>EMENTA:</b> As estruturas de aço. Normas Brasileiras (ABNT NBR 8800, NBR 6118, NB 5, NBR 6123,...). Formação de perfis compostos. Dimensionamento de peças comprimidas, peças tradicionais e peças fletidas. Ligações. Estruturas treliças – projeto de vigas, tesouras e pilares, treliças planas e treliças espaciais. Detalhes construtivos. Projetos de cobertura. Edifícios de andares múltiplos – lançamento da estrutura, comportamento estrutural, desenvolvimento de projeto-piloto, utilização de software específicos de dimensionamento de estruturas metálicas.</p> |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Estruturas de aço.</p>   |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| 09   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 10161 – Construção Industrializada         | 9ª            | 03                    | Terça-feira   | Noturno  | Graduação em Arquitetura e Urbanismo e/ou Engenharia Civil com no mínimo, especialização na área.                         |
| <p><b>EMENTA:</b> Teoria da coordenação modular. Sistemas modulares aplicados à arquitetura. Padronização e industrialização; pré-modelagem e montagem.</p>  |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Padronização e industrialização.</p>   |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| 10   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 10162 – Patrimônio Histórico e Restauração | 9ª            | 03                    | Sábado        | Matutino | Graduação em Arquitetura e Urbanismo com no mínimo, mestrado na área.   |
| <p><b>EMENTA:</b> Embasamento teórico, discussões sobre restauro e técnicas de restauro, análise crítica a histórica. Ênfase em como proceder um levantamento arquitetônico na área de patrimônio histórico; diagnóstico a nível de bem cultural e ainda em termos de patologia das construções; propostas e projetos de uso no que se refere a intervenção em patrimônios históricos.</p>   |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Levantamento arquitetônico na área de patrimônio histórico.</p>  |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| 11   | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 12255 – Legislação e Incorporações         | 9ª            | 03                    | Quinta-feira  | Noturno  | Graduação em Arquitetura e Urbanismo com no mínimo, especialização na área.   |
| <p><b>EMENTA:</b> A arquitetura e urbanismo como atividade econômica. O profissional atuando como autônomo, empregado e empregador, diferenças e particularidades. Legislação sobre Condomínios e Incorporações. Metodologia do sistema, NBR 12721 e suas implicações. Aspectos gerais dos financiamentos. Orçamentos e Cronogramas.</p>   |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Legislação sobre Condomínios e Incorporações.</p>  |                 |                         |  |               |                       |               |          |   |

| Código da Vaga  | Número de Vagas | Curso                   | Componente Curricular   | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana                                     | Turno   | Formação Mínima Requerida  |
|---|-----------------|-------------------------|---|---------------|-----------------------|---|---------|--|
| 12  | 01              | Arquitetura e Urbanismo | 11190 – Ética, Legislação e Exercício Profissional na Arquitetura | 9ª            | 02                    | Quarta-feira                                      | Noturno | Graduação em Arquitetura e Urbanismo com no mínimo, especialização na área.  |
| <p><b>EMENTA:</b> Noções de Ética e Direitos Humanos. Legislação profissional para o exercício da profissão do arquiteto. O direito de construir e suas limitações. Responsabilidade civil e penal do arquiteto. Conselhos e entidades representativas. Obrigações e responsabilidades na construção civil. Organização e métodos do trabalho profissional: princípios gerais de administração, organização empresarial, concorrências, contratos, licitação de obras, avaliações e perícias</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Responsabilidade civil e penal do arquiteto.</p> |                 |                         |   |               |                       |   |         |  |
| 13  | 01              | Ciências Contábeis      | 11486- Contabilidade de Custos                                    | 5ª            | 04                    | Quinta-feira                                      | Noturno | Graduação em Ciências Contábeis e com no mínimo, especialização em áreas afins. Comprovar experiência de no mínimo 1 ano ministrando o componente curricular |
| <p><b>EMENTA:</b> Origem e evolução da contabilidade de custos. Finalidade da contabilidade de custos. Terminologias utilizadas. Princípios contábeis aplicados ao custo. Separação entre custos e despesas. Classificação de custos. Contabilização de custos em sistema de avaliação de estoques periódico e permanente. Critérios de avaliação de estoque. Sistemas de custeamento: produção por ordem, contínua e conjunta.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Origem e evolução da contabilidade de custos.</p>   |                 |                         |   |               |                       |   |         |  |
| 14  | 01              | Ciências Contábeis      | 17181- Contabilidade Societária                                   | 5ª            | 04                    | Segunda-feira                                     | Noturno | Graduação em Ciências Contábeis e com no mínimo, especialização em áreas afins. Comprovar experiência de no mínimo 1 ano ministrando o componente curricular |
| <p><b>EMENTA:</b> Contabilizações de fechamento: provisões, despesas diferidas e outras, ajuste a valor presente. Juros sobre o capital próprio. Destinações de Lucros, constituições de reservas, dividendos mínimos. Contabilidade de unidades operacionais diferentes – filiais</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Contabilizações de fechamento: provisões, despesas diferidas e outras, ajuste a valor presente.</p>  |                 |                         |   |               |                       |   |         |  |
| 15  | 01              | Direito                 | 20942 – Direito Internacional Privado                             | 6ª            | 02                    | Quinta-Feira (início em 05/05 e término em 30/06) | Noturno | Graduação em Direito com no mínimo, especialização na área.  |
| <p><b>EMENTA:</b> Fontes. Conflito de lei. Qualificação e elemento de conexão. Interpretação e prova do direito material estrangeiro. Competência internacional. Arbitragem internacional. Cooperação judiciária: carta rogatória, homologação e execução de sentença estrangeira. Auxílio direto.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Auxílio Direto.</p>  |                 |                         |   |               |                       |   |         |  |

## II - Ciências da Vida - Ciências Biológicas e da Saúde

| Código da Vaga  | Número de Vagas | Curso                               | Componente Curricular        | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana | Turno   | Formação Mínima Requerida                             |
|---|-----------------|-------------------------------------|------------------------------|---------------|-----------------------|---------------|---------|---|
| 16  | 01              | Educação Física – Licenciatura / 23 | 20120- Treinamento Esportivo | 7ª            | 04                    | Sexta-feira   | Noturno | Graduação em Educação Física, com no mínimo mestrado. |
| <p><b>EMENTA:</b> Teorias do treinamento esportivo: princípios básicos, componentes, planejamento e controle. Estruturação do processo de treinamento: preparação física, técnico-tática e psicológica. Ciclos e periodização do treinamento.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Ciclos e periodização do treinamento.</p> |                 |                                     |                              |               |                       |               |         |   |

| Código da Vaga   | Número de Vagas | Curso   | Componente Curricular                             | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana | Turno    | Formação Mínima Requerida  |
|--|-----------------|---|---|---------------|-----------------------|---------------|----------|--|
| 17   | 01              | Educação Física – Bacharelado / 22                | 11826 – Libras                                    | 3ª            | 02                    | Segunda-feira | Noturno  | Graduação em Letras ou Pedagogia, com especialização em Língua Brasileira de Sinais        |
| <p><b>EMENTA:</b> Introdução a Libras (histórico de libras e sua importância na educação dos surdos). Cultura e comunidade surda no Brasil. Significado linguístico e pragmático. Sistema de transição da Libras. Sistematização e vivências práticas da Libras.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Significado linguístico.</p>  |                 |   |   |               |                       |               |          |  |
| 18   | 01              | Nutrição  | 22259 - Introdução à Nutrição                     | 1ª            | 04                    | Segunda-feira | Noturno  | Graduação em Nutrição, com especialização na área ou áreas afins.                          |
| <p><b>EMENTA:</b> Introdução à ciência da nutrição. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, alimentos, nutrientes e dieta. Leis da Alimentação. Composição de alimentos. Valor calórico e nutricional de alimentos. Introdução à Antropometria: peso, estatura, Índice de Massa Corporal. Pirâmide Alimentar. Anamnese Alimentar. Atividade profissional do nutricionista</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Pirâmide Alimentar.</p>  |                 |   |   |               |                       |               |          |  |
| 19   | 01              | Nutrição  | 22267 – Nutrição em Saúde Pública                 | 7ª            | 04                    | Sexta-feira   | Noturno  | Graduação em Nutrição, com mestrado na área ou em áreas afins.                             |
| <p><b>EMENTA:</b> Saúde Pública: conceito, contextualização histórica e sociopolítica brasileira. Transição Demográfica. Transição Epidemiológica. Transição Nutricional. Perfil epidemiológico nutricional da população brasileira. Sistema Único de Saúde. Legislação. Trajetória dos programas de alimentação e nutrição no Brasil. Análise dos distúrbios nutricionais como problema de saúde coletiva e estratégias de intervenção. Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Alimentação e Nutrição no Brasil.</p>  |                 |   |   |               |                       |               |          |  |
| 20   | 01              | Nutrição  | 22272 – Interação Fármaco Nutriente               | 7ª            | 02                    | Quarta-Feira  | Noturno  | Graduação em Farmácia, com no mínimo mestrado na área ou em áreas afins.                   |
| <p><b>EMENTA:</b> Fundamentos da farmacologia. Pontos básicos da interação fármaco-nutriente. Interações provocadas por fármacos mais utilizados no tratamento de diversas patologias: gástricas, sobre a dor, a termorregulação, inflamação, viroses, processos infecciosos e parasitários, cardiovasculares, nefropatias, neuropsiquiátricas, endócrino-hormonal, neoplasias maligna, SIDA, alterações hematopoiéticas e sistema respiratório. Interação aditivos contaminantes, tabaco e bebida alcoólica com os fármacos.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Pontos básicos da interação fármaco nutriente.</p> |                 |   |   |               |                       |               |          |  |
| 21   | 01              | Psicologia  | 23098 – Psicologia do Trânsito                    | 3ª            | 04                    | Sábado        | Matutino | Graduação em Psicologia e Mestrado em Psicologia   |
| <p><b>EMENTA:</b> A psicologia do trânsito: origem, objeto e objetivo. As contribuições da Psicologia à segurança no trânsito. Modelos de estudos da prevenção de acidentes de trânsito em Psicologia do Trânsito. Intervenções da Psicologia na prevenção de acidentes.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Modelos de estudos da prevenção de acidentes de trânsito em Psicologia do Trânsito.</p>   |                 |   |   |               |                       |               |          |  |
| 22   | 01              | Sequencial de Formação em Cosmetologia e Estética | 25018 - Dermopigmentação e Design de Sobrancelhas | 5ª            | 04                    | Segunda-Feira | Noturno  | Graduação em Cosmetologia e Estética ou áreas afins, com no mínimo especialização na área. |
| <p><b>EMENTA:</b> Desordens estéticas faciais. Recursos eletroterapêuticos. Plano de tratamento. Técnicas de micropigmentação nas sobrancelhas. Contorno dos olhos e boca. Dominar as técnicas de compensação do perfil fisionômico, considerando formatos anatômicos de rostos. Utilizar equipamentos, materiais e utensílios apropriados às técnicas de micropigmentação. Importância dos cuidados básicos a serem tomados após os procedimentos de micropigmentação.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Principais Técnicas de Micropigmentação de Sobrancelhas.</p>   |                 |   |   |               |                       |               |          |  |

### III - Ciências da Vida – Ciências Agrárias e Veterinárias

| Código da Vaga   | Número de Vagas | Curso                    | Componente Curricular                | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana | Turno    | Formação Mínima Requerida  |
|--|-----------------|--------------------------|--------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------|----------|--|
| 23   | 01              | Biotecnologia Industrial | 19051 – Morfogênese Vegetal e Animal | 7ª            | 04                    | Sexta-feira   | Noturno  | Graduação em Ciências Biológicas, ou Agronomia, ou Biotecnologia Industrial com no mínimo, especialização na área.   |
| <b>EMENTA:</b> Princípios básicos, células meristemáticas e tronco-embriônicas, competência celular, diferenciação e desdiferenciação.   |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Cultura de células e tecidos.   |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| 24   | 01              | Biotecnologia Industrial | 17975 – Biossegurança                | 1ª            | 02                    | Sábado        | Matutino | Graduação em Ciências Biológicas, ou Engenharia de Alimentos, ou Engenharia de Produção, ou Engenharia Química, ou Biotecnologia Industrial com no mínimo, especialização na área. |
| <b>EMENTA:</b> Biossegurança em laboratório. Técnicas de segurança. Biossegurança e arquitetura. Resíduos de laboratório. Normativas legais. Segurança em Biotérios, Mapa de risco. Equipamentos de contenção. Manipulação de Organismos Geneticamente Modificados.  |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Laboratório.   |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| 25   | 01              | Biotecnologia Industrial | 14823 – Química Experimental         | 1ª            | 04                    | Sexta-feira   | Noturno  | Graduação em Química, ou Engenharia de Alimentos, ou Engenharia Química, ou Biotecnologia Industrial com no mínimo, especialização na área.  |
| <b>EMENTA:</b> Regras de segurança, vidrarias e equipamentos de laboratório, técnicas de pesagem e medição de volume, aquecimento de soluções. Técnicas de separação de misturas, filtração, destilação, centrifugação, extração liq-liq, etc. Preparo de soluções, solubilidade, ácidos e bases, padronização, titulação, técnicas para determinação experimental do pH.  |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Tecnologia e Métodos Laboratoriais.   |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| 26   | 01              | Biotecnologia Industrial | 11210 – Química Geral                | 1ª            | 04                    | Terça-feira   | Noturno  | Graduação em Química, ou Engenharia de Alimentos, ou Engenharia Química, ou Biotecnologia Industrial com no mínimo, especialização na área.  |
| <b>EMENTA:</b> Princípios elementares da química. Estrutura atômica. Classificação e Propriedades Periódicas. Ligação Química. Compostos iônicos e covalentes. Compostos Polares e Apolares. Forças intermoleculares de atração. Funções químicas inorgânicas: ácidos, sais, bases, óxidos e hidretos. Fórmulas e equações químicas. Estequiometria de reações químicas. Estequiometria de soluções. Equilíbrio químico. pH e pOH. Reações de Oxirredução. |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Funções inorgânicas, solubilidade.  |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| 27   | 01              | Biotecnologia Industrial | 13980 – Introdução ao Cálculo        | 1ª            | 04                    | Quarta-feira  | Noturno  | Graduação em Matemática com no mínimo, especialização na área.   |
| <b>EMENTA:</b> Sistemas numéricos. Álgebra superior (exponenciais, equações e inequações). Matrizes e determinantes, sistemas de equações. Funções (função constante, função linear, função quadrática, função modular, função exponencial, função trigonométrica e função logarítmica). Noções de Limites e Continuidade.   |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Equações exponenciais.  |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| 28   | 01              | Engenharia de Alimentos  | 12531- Desenho Técnico I             | 1ª            | 04                    | Terça-feira   | Noturno  | Graduação em Engenharia Civil, ou Arquitetura, ou Design com especialização na área.   |
| <b>EMENTA:</b> Introdução ao desenho técnico, Materiais de desenho, Normas técnicas, Projeções, cortes e perspectivas, Escala e dimensionamento; Desenho arquitetônico: representações, planta baixa, cortes, elevações, planta de localização, planta de situação e especificações.   |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |
| <b>Ponto Temático:</b> Planta baixa.   |                 |                          |                                      |               |                       |               |          |  |



| Código da Vaga  | Número de Vagas | Curso                            | Componente Curricular                | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana | Turno    | Formação Mínima Requerida  |
|---|-----------------|----------------------------------|--------------------------------------|---------------|-----------------------|---------------|----------|--|
| 29  | 01              | Engenharia de Alimentos          | 20174-Bioengenharia                  | 5ª            | 04                    | Sábado        | Matutino | Graduação em Ciências Biológicas, Química, Engenharia Química, ou Engenharia de Alimentos com especialização na área.  |
| <p><b>EMENTA:</b> Engenharia de fermentações. Fermentações contínua e descontínua. Aeração e agitação. Cinética das fermentações industriais. Agitação e aeração em fermentadores. Esterilização de equipamentos e de meios de fermentação. Desenvolvimento de processos fermentativos. Enzimologia industrial. Cálculo de reatores.</p>  |                 |                                  |                                      |               |                       |               |          |  |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Desenvolvimentos de processos fermentativos.</p>  |                 |                                  |                                      |               |                       |               |          |  |
| 30  | 01              | Engenharia de Alimentos          | 17919-Nutrição Humana                | 5ª            | 02                    | Quarta-feira  | Noturno  | Graduação em Nutrição com doutorado na área.   |
| <p><b>EMENTA:</b> Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais nas diferentes idades e estados fisiológicos. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana. Valor nutricional dos diferentes alimentos: glicídeos, lipídeos, vitaminas, proteínas, sais minerais e água. Balanceamento de alimentos. Digestão, absorção e transporte de nutrientes no organismo. Relação entre nutrientes. Principais patologias decorrentes do desequilíbrio nutricional. Aspectos nutricionais do processamento de alimentos.</p> |                 |                                  |                                      |               |                       |               |          |  |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Aspectos nutricionais do processamento de alimentos.</p>  |                 |                                  |                                      |               |                       |               |          |  |
| 31  | 01              | Engenharia Sanitária e Ambiental | 18355 – Laboratório de Química Geral | 1ª            | 02                    | Quinta-Feira  | Noturno  | Graduação em Biotecnologia, ou Química, ou Engenharia Química, ou Engenharia Sanitária e Ambiental, ou Engenharia de Alimentos, com no mínimo, especialização. |
| <p><b>EMENTA:</b> Biossegurança. Vidrarias e equipamentos de laboratório. Técnicas de separação de misturas: filtração, centrifugação, destilação, extração. Cálculos estequiométricos. Preparo de soluções, solubilidade, polaridade de compostos químicos. Funções inorgânicas: ácidos, bases, sais e óxidos. Técnicas para determinação experimental do pH. Padronização e titulação. Formação de precipitados, teste de chama. Cinética química. Reações de óxido-redução.</p>  |                 |                                  |                                      |               |                       |               |          |  |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Técnicas de separação de misturas: filtração, centrifugação, destilação, extração.</p>  |                 |                                  |                                      |               |                       |               |          |  |
| 32  | 01              | Engenharia Sanitária e Ambiental | 10476 – Desenho Técnico              | 3ª            | 04                    | Sexta-Feira   | Noturno  | Graduação em Engenharia Sanitária e Ambiental, ou Arquitetura, ou Agronomia, ou Engenharia Civil com no mínimo, especialização.                                |
| <p><b>EMENTA:</b> Materiais. Aparelhos e instrumentos de desenhar. Noções fundamentais para o desenho técnico. Projeções, cortes, vistas e perspectivas. Escala e dimensionamentos. Desenho arquitetônico e seus elementos. Desenho hidrossanitário. Coordenação entre projetos.</p>  |                 |                                  |                                      |               |                       |               |          |  |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Noções fundamentais para o desenho técnico.</p>   |                 |                                  |                                      |               |                       |               |          |  |

#### IV - Ciências Exatas e Tecnológicas – Engenharias

| Código da Vaga  | Número de Vagas | Curso              | Componente Curricular                         | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana | Turno    | Formação Mínima Requerida  |
|---|-----------------|--------------------|---|---------------|-----------------------|---------------|----------|--|
| 33  | 01              | Engenharia Química | 24647 – Métodos Instrumentais para Análise II | 7ª            | 04                    | Sexta-Feira   | Matutino | Graduação em Farmácia, ou Química, ou Engenharia Química, ou Engenharia de Alimentos com, no mínimo, mestrado na área. |
| <p><b>EMENTA:</b> Métodos térmicos. Introdução aos métodos eletroanalíticos. Potenciometria. Condutimetria. Eletrogravimetria e coulometria. Voltametria. Amperometria. Cromatografia líquida e gasosa.</p> |                 |                    |   |               |                       |               |          |  |
| <p><b>Ponto Temático:</b> Cromatografia líquida e gasosa.</p>   |                 |                    |   |               |                       |               |          |  |

| Código da Vaga   | Número de Vagas | Curso              | Componente Curricular                        | Fase do Curso | Carga Horária Semanal | Dia da Semana | Turno    | Formação Mínima Requerida   |
|--|-----------------|--------------------|--|---------------|-----------------------|---------------|----------|---|
| 34   | 01              | Engenharia Química | 10581 – Gestão da Produção                   | 7ª            | 04                    | Segunda-Feira | Noturno  | Graduação em Administração, ou Engenharia Química, ou Engenharia de Alimentos com, no mínimo, mestrado na área. |
| <p><b>EMENTA:</b> Competências do Gestor. Método gerencial Ciclo PDCA e SDCA. Definição de objetivos, metas, indicadores e estratégias na gestão da produção. Método 5W2H. Planejamento tático e operacional. Padronização. Gestão de Pessoas. Princípios de administração: Fayolismo, Taylorismo e Fordismo. Teorias das restrições. TRF - Troca rápida de ferramentas. Just-in-time. MPT - Manutenção Produtiva Total. Gestão de postos de trabalho (Controle visual, kanban, Programa 5S, pokayoke).</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Ciclo PDCA e SDCA.</p> |                 |                    |  |               |                       |               |          |   |
| 35   | 01              | Engenharia Química | 24649 – Fenômenos de Transporte III          | 7ª            | 04                    | Segunda-Feira | Matutino | Graduação em Engenharia Química, ou Alimentos, com no mínimo, mestrado na área.                                 |
| <p><b>EMENTA:</b> Introdução à transferência de massa. Concentrações, velocidade e fluxos. Difusão de massa em regime permanente. Difusão de massa em regime transiente. Transferência de massa por convecção. Transferência de massa entre fases. Correlações de transferência de massa. Transferência simultânea de calor e massa. Aplicações dos conceitos a plantas industriais.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Transferência de massa entre fases.</p>   |                 |                    |  |               |                       |               |          |   |
| 36   | 01              | Engenharia Química | 24650 – Cinética e Cálculo de Reatores II    | 7ª            | 04                    | Quarta-Feira  | Matutino | Graduação em Engenharia Química ou Alimentos com, no mínimo, mestrado na área.                                  |
| <p><b>EMENTA:</b> Cinética de reações enzimáticas. Cinética da fermentação microbiana. Cinética de reações não-elementares. Reatores não ideais: Distribuição do tempo de residência. Modelos de reatores não ideais. Cinética heterogênea: Leis de velocidade. Difusão e reação em catalisadores porosos. Projeto de reatores catalíticos heterogêneos.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Cinética heterogênea: Leis de velocidade.</p>   |                 |                    |  |               |                       |               |          |   |
| 37   | 01              | Engenharia Química | 24651 – Laboratório de Engenharia Química II | 7ª            | 04                    | Sábado        | Matutino | Graduação em Engenharia Química, com no mínimo, mestrado na área.   |
| <p><b>EMENTA:</b> Moagem e análise granulométrica. Sedimentação e batelada. Sedimentação contínua. Fluidização. Filtração. Hidrociclones. Escoamento em meios porosos. Transporte pneumático. Determinação do coeficiente de transferência de calor. Operações de transferência de calor com mudança de fase.</p> <p><b>Ponto Temático:</b> Filtração.</p>   |                 |                    |  |               |                       |               |          |   |

## 4 – DA REMUNERAÇÃO

4.1 - A remuneração obedecerá ao Plano de Cargos e Salários da Unoesc, a Convenção Coletiva de Trabalho - CCT vigente e a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, conforme tabela abaixo:

| <sup>1</sup> : TITULAÇÃO DO PROFESSOR | REMUNERAÇÃO DA HORA-AULA |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Especialista                          | R\$ 32,13                |
| Mestre                                | R\$ 34,68                |
| Doutor                                | R\$ 38,24                |

<sup>1</sup> Para calcular a remuneração mensal bruta em função da carga horária ofertada em uma vaga, é necessário multiplicar o número de horas pelo valor da hora-aula constante no item 4.1 e pelo número de semanas que, computados os repousos remunerados, é de 5,25.

4.2 – Independente da carga horária ofertada nas vagas constantes do item 3, os professores classificados que venham a ser contratados serão remunerados na condição de professor horista, com carga horária variável, de acordo com os componentes curriculares e atividades que tenham a cumprir.

## 5 – DA COMISSÃO DE SELEÇÃO

5.1 - O processo seletivo dos docentes será realizado por uma Comissão de Seleção Geral, nomeada pelo Vice – Reitor de Campus da Universidade do Oeste de Santa Catarina – Unoesc.

5.2 – A Comissão de Seleção poderá designar Comissões Específicas, se entender necessário.

5.2.1 - Os membros da(s) Comissão(ões) Específica(s) deverão pertencer ao quadro de professores da Unoesc.

## 6 – DA SELEÇÃO

6.1 - O processo de seleção de professores ocorrerá em três fases sucessivas, todas com caráter eliminatório:

6.1.1 – A primeira fase (prova de títulos) compreenderá a: análise do *Curriculum Vitae* que considerará os títulos acadêmicos; atividades no Ensino Superior; trabalhos científicos; funções administrativas universitárias e participação em colegiados; e atividades profissionais gerais.

6.1.2 – A segunda fase será composta de prova didática ou de aptidão.

6.1.3 – A terceira fase será composta de entrevista.

6.2 – Da prova de títulos:

A análise dos documentos a que se refere o item 6.1.1, obedecerá à seguinte ordem e pontuação:

| I - TÍTULOS ACADÊMICOS | MÁXIMO 40 PONTOS |
|------------------------|------------------|
| Doutorado              | 40 pontos        |
| Mestrado               | 30 pontos        |
| Especialização         | 20 pontos        |

|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>II – ATIVIDADES DE ENSINO SUPERIOR</b>  | <b>MÁXIMO 20 PONTOS</b> |
| Atividades regulares de ensino superior (aulas)  | 2 pontos por ano        |
| Atividades não regulares de ensino (cursos, palestras, conferências)                                     | até 0,5 ponto cada      |
| Orientação de tese de doutorado aprovada   | 1,5 ponto por tese      |
| Orientação de dissertação de mestrado aprovada   | 1 ponto por dissertação |
| Orientação de monografia de graduação ou pós-graduação ( <i>lato sensu</i> )                             | 0,5 ponto cada          |
| Orientação de projeto de pesquisa docente ou de iniciação científica                                     | 0,5 ponto cada          |
| Participação em bancas examinadoras de tese de doutorado ou livre docência ou de dissertação de mestrado | 0,5 ponto cada          |
| <b>III – TRABALHOS CIENTÍFICOS</b>   | <b>MÁXIMO 20 PONTOS</b> |
| Publicação de livro na área de conhecimento requerida  | 10 pontos por livro     |
| Capítulo de livro na área de conhecimento requerida  | 7 pontos por capítulo   |
| Artigos científicos na área de conhecimento requerida  | 5 pontos por artigo     |
| Trabalhos publicados em anais de congressos ou periódicos na área de conhecimento requerida              | 3 pontos por trabalho   |
| Relatório de pesquisa publicado na área de conhecimento requerida  | 1 ponto por relatório   |
| <b>IV - FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS UNIVERSITÁRIAS E PARTICIPAÇÃO EM COLEGIADOS</b>                          | <b>MÁXIMO 10 PONTOS</b> |
| Reitor   | 4 pontos por ano        |
| Vice-Reitor, Pró-Reitor  | 2,5 pontos por ano      |
| Diretor de Área e ou de Centro   | 2 pontos por ano        |
| Vice-diretor, Chefe de departamento, Diretor de órgão suplementar e coordenador de curso                 | 1,5 ponto por ano       |
| Membro de órgão colegiado, excluídos os membros natos  | 0,5 ponto no conjunto   |
| Participação em comissões examinadoras vinculadas ao ensino, à pesquisa e à extensão                     | 0,5 ponto por comissão  |



Fazendo parte da sua vida

| V – ATIVIDADES PROFISSIONAIS GERAIS  | MÁXIMO 10 PONTOS                     |
|--|--------------------------------------|
| Participação em atividades de aperfeiçoamento (seminários, congressos, cursos, etc).   | 0,5 ponto por certificado/declaração |
| Atividades regulares de ensino na educação básica  | 0,5 ponto por ano                    |
| Experiência profissional vinculada à área  | 0,5 ponto por ano                    |
| Ocupação de função administrativa de gestão (coordenação, supervisão, gerência, direção de empresa, direção de escola, secretário/a acadêmico/a de escola) | 1 ponto por função                   |

6.2.1 – No item “títulos acadêmicos”, será considerado unicamente o título de maior pontuação, na área de conhecimento exigida pelo edital, e apenas aqueles títulos reconhecidos (validados) pelos órgãos oficiais competentes.

6.2.2 – Nos itens II a V, serão consideradas (pontuadas) atividades desenvolvidas a partir de **2012**.

6.2.3 – Os candidatos poderão obter a pontuação máxima de 100 pontos na primeira fase do processo seletivo. A pontuação alcançada pelo candidato será dividida por 10 para efeito de classificação.

6.2.4 – Os candidatos com especialização ou titulação superior deverão obter a pontuação mínima de 25 pontos, para ascender à próxima fase do processo seletivo.

6.2.5 – Serão classificados para a prova didática e entrevista somente os três candidatos com maior pontuação obtida para cada vaga, na primeira fase. Os candidatos classificados serão comunicados via internet, no endereço: <http://www.unoesc.edu.br> no dia **25/11/2015**.

6.2.6 – Para fins de desempate, na ocorrência de candidatos com igual número de pontos, considerar-se-ão, nesta ordem, as maiores pontuações obtidas: 1) na titulação; 2) na experiência de docência em nível superior; e 3) nas publicações e experiências profissionais na área de formação.

6.3 – Da prova didática:

A prova didática consistirá em uma aula expositiva, com duração de até 30 minutos, sobre o ponto temático, contemplado na(s) ementa(s) do(s) componente(s) curricular(es) constante(s) da vaga. Serão avaliados pela banca examinadora os seguintes critérios:

a) elaboração de um plano de aula que contenha no mínimo os seguintes elementos: o ponto temático indicado, objetivos, conteúdo programático, metodologia, formas e critérios de avaliação e referências (0 a 10 pontos);

- b) apresentação e problematização do conteúdo (0 a 10 pontos);
- c) articulação do conteúdo apresentado com o ponto temático (0 a 10 pontos);
- d) grau de conhecimento, domínio e atualidade do conteúdo (0 a 10 pontos);
- e) síntese analítica (0 a 10 pontos);
- f) consistência argumentativa, capacidade de comunicação e correção de linguagem (0 a 10 pontos);
- g) adequação dos recursos didáticos ao conteúdo (0 a 10 pontos).

6.3.1 - Os membros da Comissão de Seleção atribuirão aos candidatos pontuação individual que variará entre 0 (zero) e 10 (dez) pontos, em cada um dos critérios apresentados acima e sua soma será dividida por 7(sete).

6.4 - Da Entrevista:

A entrevista ocorrerá logo após a conclusão da avaliação da prova didática, com duração máxima de 30 minutos, e obedecerá aos seguintes critérios:

- a) aspectos profissionais (0 a 10 pontos);
- b) cultura geral (0 a 10 pontos);
- c) projeto de vida acadêmica (0 a 10 pontos);
- d) disponibilidade de tempo para o trabalho (0 a 10 pontos).

6.4.1 – A pontuação máxima é 40 pontos. A pontuação obtida será dividida por 4 (quatro).

## 7– DO CRONOGRAMA DAS PROVAS

7.1 – A prova de títulos será realizada nos dias **23 e 24/11/2015**. A comissão avaliará o currículo de cada candidato e divulgará no dia **25/11/2015** a relação dos candidatos classificados para participar da segunda etapa.

7.2 - A prova didática e a entrevista serão realizadas nas dependências da Unoesc – Campus de Videira, no endereço citado no item 1.1, nos dias **02 a 04/12/2015**. Deverá o candidato apresentar-se com 30 (trinta) minutos de antecedência no dia, horário e local designado, a fim de atestar presença e receber instruções.

## 8 – DA CLASSIFICAÇÃO FINAL

8.1 – A classificação final obedecerá à ordem decrescente de pontos obtidos pelo somatório do resultado dos itens a seguir, dividido por três:

- I – total de pontos da prova de títulos (máximo 100 pontos), divididos por 10 (dez);
- II – total de pontos da prova didática (máximo 70 pontos), divididos por 7 (sete);
- III – total de pontos da entrevista (máximo 40 pontos) divididos por 4 (quatro);



*Fazendo parte da sua vida*

8.2 – Critérios de desempate:

- I – maior titulação;
- II – maior experiência de docência em nível superior;
- III – maior experiência profissional na área de formação.

8.3 – Serão considerados aprovados, dentre os candidatos classificados, aqueles que obtiverem média final igual ou superior a 6 (seis).

## **9 – DA HOMOLOGAÇÃO DOS RESULTADOS**

9.1 – A classificação final será publicada até o dia **07/12/2015**, no site da Unoesc – Campus de Videira, <http://www.unoesc.edu.br>, pela Comissão de Seleção.

9.2 – Não havendo interposição ou pendência de julgamento de recurso, o resultado final do processo seletivo será homologado pela Vice Reitoria do Campus, de acordo com as normas vigentes da Funoesc e Unoesc, respeitada a ordem de classificação dos candidatos aprovados.

## **10– DOS RECURSOS**

10.1 – Além do recurso referente à homologação das inscrições, caberá recurso no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da data da divulgação dos resultados.

10.2 – O recurso deve ser formalizado por escrito e devidamente autuado e fundamentado, com protocolização no setor de Protocolo, que o encaminhará no mesmo dia à Comissão de Seleção para proceder a análise e emitir a decisão, a qual deverá ser publicada no prazo de 72 (setenta e duas) horas contadas a partir do recebimento.

**Parágrafo único.** Da decisão do órgão especificado no edital, não caberá recurso, pois esta esgota a fase administrativa.

## **11 – DO PRAZO DE VALIDADE**

11.1 – O prazo de validade do processo seletivo é de seis meses, a contar da data de publicação do resultado final.

11.2 – Após o término do período de validade o processo seletivo perderá seu efeito.

## **12 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1 – A classificação no Processo Seletivo não assegura ao candidato a possibilidade do ingresso imediato na Unoesc. Fica a concretização da contratação condicionada à observância das disposições legais pertinentes e ao interesse e conveniência da Universidade.



*Fazendo parte da sua vida*

12.2 – A convocação do candidato habilitado para investidura na vaga prevista obedecerá rigorosamente à ordem de classificação. Far-se-á por correspondência comum ou telegrama, via correio, para o endereço fornecido, via e-mail.

12.3 – O não comparecimento do candidato convocado no prazo, ou a não aceitação da vaga acarretará o cancelamento da sua classificação e, em consequência, será chamado o candidato a seguir classificado, obedecendo à ordem de classificação.

12.4 – A inscrição no processo seletivo implicará o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital e nos normativos da Funoesc e da Unoesc.

12.5 – Em nenhuma hipótese haverá devolução da taxa de inscrição ou de documentação.

12.6 – A Unoesc poderá verificar a veracidade de qualquer informação prestada pelo candidato. A inverdade de qualquer informação implicará o cancelamento da inscrição e/ou aprovação no processo seletivo.

12.7 – Qualquer questão que reste duvidosa será resolvida em primeira instância pela Comissão de Seleção, em segunda e máxima instância, pelo Vice-Reitor de Campus da Universidade do Oeste de Santa Catarina – Unoesc campus de Videira.

12.8 – O regime de trabalho é o da CLT – Consolidação das Leis do Trabalho e a admissão não atribuirá qualquer tipo de estabilidade.

12.9 - O docente selecionado por este processo obriga-se a participar de modo efetivo no programa de Formação Continuada oferecida pela instituição no primeiro semestre do ano letivo de 2016.

Videira, 06/11/2015.

---

**Antonio Carlos de Souza**  
**Vice-Reitor de Campus.**





Fazendo parte da sua vida

## FICHA DE INSCRIÇÃO – EDITAL Nº 02/Unoesc- VDA/2015

### I – Dados da Vaga

| Código da Vaga* | Curso(s) | Componente(s) Curricular(es) |
|-----------------|----------|------------------------------|
|                 |          |                              |
|                 |          |                              |

\*Conforme item 2 do edital.

### II – Dados Pessoais

|  |  |
|--|--|
| Nome completo                                    |  |
| Data de nascimento                               |  |
| Local de nascimento                              |  |
| Nacionalidade                                    |  |
| Filiação   |  |
| Estado civil                                     |  |
| CPF nº   |  |
| Título de Eleitor nº                             |  |
| Cédula de Identidade nº (Data e órgão expedidor) |  |
| Endereço completo                                |  |
| Cidade   |  |
| CEP  |  |
| Estado   |  |
| Telefone(s)                                      |  |
| E-mail   |  |

Obs.: Anexar o comprovante de recolhimento da taxa e os documentos necessários para efetivação da inscrição.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Candidato(a)