



UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – UNOESC

CAMPUS DE SÃO MIGUEL DO OESTE

AVISO PÚBLICO Nº 08/VR-SMO/2010

O Vice-reitor de Campus da Universidade do Oeste de Santa Catarina, Campus de São Miguel do Oeste – SC, Instituição Educacional, com sede na Rua Oiapoc, 211 na cidade de São Miguel do Oeste – SC, inscrita no CNPJ sob o nº 84.592.369/0006-35, mantida pela Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina – UNOESC, no uso de suas atribuições regimentais e estatutárias, emite **Aviso Público** para os empregados **docentes internos** que desejarem inscrever-se para **ministrar aula no 2º semestre de 2010**, de acordo com os requisitos a seguir indicados, atendendo também aos critérios de credenciamento da FUNOESC.

1 DAS INSCRIÇÕES

1.1 As inscrições estarão abertas nos dias **21 e 22 de junho de 2010**, no horário das 8h às 11h30min, das 13h às 17h e das 19h às 22h no Setor de Desenvolvimento Humano da UNOESC, Campus de São Miguel do Oeste.

1.2 Os candidatos deverão anexar à ficha de inscrição:

- a)** cópia do diploma de graduação e de pós-graduação da maior titulação, se ainda não fornecido ao Setor de Desenvolvimento Humano - DH;
- b)** documentos comprobatórios dos seguintes critérios de avaliação: experiência profissional na área específica do componente curricular, comprovada por meio de fotocópia do registro em CTPS ou contrato de prestação de serviços; participação em atividade de capacitação para a docência no ensino superior ou atualização na área deste componente curricular nos últimos 12 meses, comprovada por meio de fotocópia dos certificados de participação; publicação em evento ou periódico científico nos últimos 3 anos, comprovada por meio de fotocópia da(s) publicação(ões).

§ 1º. O não atendimento das alíneas “a” e “b” afetará a pontuação do candidato.

§ 2º. O candidato deve manter atualizado o curriculum vitae no modelo LATTES (CNPQ).

1.3 Na falta de título de doutor, mestre, ou especialista com registro da realização de monografia ou trabalho de conclusão de curso - TCC, o candidato deverá comprovar também um dos seguintes requisitos:

- a)** exercício de monitoria, equivalente a, no mínimo, 120 horas ou 2 (dois) semestres letivos, durante ou após a graduação;
- b)** produção científica, técnica, artística ou cultural na área, devidamente comprovada e considerada relevante;
- c)** experiência profissional na área de afinidade com o(s) componente(s) curricular(es), por um período mínimo de um ano;



d) exercício da docência por um período mínimo de um ano;

e) participação em cursos de aperfeiçoamento ou especialização técnico-profissional não inferiores a 360 horas, nos últimos 5 (cinco) anos.

1.4 Não será permitida a inscrição simultânea para componentes curriculares a serem lecionados no mesmo horário e dia da semana.

1.5 Não será permitida a inscrição de professor contratado em regime emergencial, pois este tem contrato de trabalho por prazo pré-determinado.

2 DAS VAGAS, DOS COMPONENTES CURRICULARES E DAS EMENTAS

N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Administração - SMO	Administração da Produção II	Introdução ao planejamento e controle da produção. Planejamento da produção: projeto do produto, projeto do processo, definição das quantidades (capacidade produtiva), balanceamento da produção e projeção de demanda. Programação e controle da produção: princípios e técnicas (Gestão da Qualidade). O planejamento e controle da produção – PCP integrados por computador. Tendências na administração de produção.	6ª Turma A	04	Quinta-feira	N	Graduação em Administração.
01	Administração - SMO	Administração da Produção II	Introdução ao planejamento e controle da produção. Planejamento da produção: projeto do produto, projeto do processo, definição das quantidades (capacidade produtiva), balanceamento da produção e projeção de demanda. Programação e controle da produção: princípios e técnicas (Gestão da Qualidade). O planejamento e controle da produção – PCP integrados por computador. Tendências na administração de produção.	6ª Turma B	04	Sexta-feira	N	Graduação em Administração.
01	Administração - SMO	Administração Financeira	Conceitos básicos. Estrutura e interpretações financeiras. Análise de demonstrações financeiras. Administração do ativo e do passivo circundante. Análise econômica. Ponto de equilíbrio e alavancagem. Fluxo de caixa. Capital de giro. Fontes de recursos em longo prazo. Fusões e aquisições. Tendências na administração financeira.	6ª Turma A	04	Segunda-feira	N	Graduação em Administração.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Administração - SMO	Administração Financeira	Conceitos básicos. Estrutura e interpretações financeiras. Análise de demonstrações financeiras. Administração do ativo e do passivo circundante. Análise econômica. Ponto de equilíbrio e alavancagem. Fluxo de caixa. Capital de giro. Fontes de recursos em longo prazo. Fusões e aquisições. Tendências na administração financeira.	6ª Turma B	04	Terça-feira	N	Graduação em Administração.
01	Agronegócios – Cunha Porã	Análise Sistêmica do Setor de Distribuição e Comercialização de Produtos Agroindustriais	Caracterização do setor: atacado e varejo. Relações com segmentos do Sistema Agroindustrial: economia dos custos de transação (ECT). Ambiente Institucional e Organizacional: associações, cooperativas e sindicatos, políticas setoriais públicas e privadas, sistema legal e aspectos culturais. Dimensões econômicas, sociais, tecnológicas e ambientais e seus impactos no setor. Estratégias do setor. Canais de distribuição.	6ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Agronomia, Agronegócios ou Administração. Especialização na área ou afim.
01	Agronegócios – Cunha Porã	Gestão da Qualidade	Segurança do alimento. Programas de melhoria da qualidade. 5 Ss. ISOs. Controle de qualidade. Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Certificação e Rastreabilidade.	6ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas, Agronomia, Agronegócios ou Engenharia de Alimentos. Especialização na área ou afim.
01	Agronegócios – Cunha Porã	Mercados Futuros e Opções Agropecuárias	Processo de formação e análise de preços agropecuários. Bolsas de Mercadorias no Brasil e no Mundo - Origem e funcionamento. Mercado futuro, Hedge, mercado a termo, mercado de opções e swaps. Análise teórica da estrutura e sistemas de preços e mercados agropecuários. Estratégias de comercialização e diminuição de risco dentro do sistema produtivo agropecuário. Estratégias de comercialização. Análise da inter-relação entre as diferentes estratégias de comercialização. Avaliação e identificação de estratégias de comercialização agropecuária.	8ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis ou Agronegócios. Experiência na área.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Agronomia	Fitopatologia Agrícola	Fitopatologia, histórico e importância. Conceitos e classificação de doenças. Sintomatologia. Diagnóstico de doenças. Etiologia. Fungos. Bactérias. Vírus. Nematóides. Fatores bióticos e abióticos. Interação patógeno-hospedeiro. Ciclos de doença. Efeito do ambiente. Fisiologia do parasitismo. Resistência de plantas às doenças. Genética da interação patógeno-hospedeiro. Mecanismos de variabilidade dos patógenos, genética da resistência e da patogenicidade. Epidemiologia. Técnicas laboratoriais para estudo de fungos, vírus, bactérias e nematóides. Noções dos principais métodos de controle: Manejo integrado de doenças. Controle químico. Pesquisa e Desenvolvimento de Defensivos. Legislação. Classes Toxicológicas. Receituário Agrônomo. EPI	6ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Agronomia.
01	Agronomia	Hidrologia	Noções de hidrologia. Ciclo hidrológico. Recursos hídricos. Comportamento hidrológico e caracterização física e manejo de bacias hidrográficas. Avaliação qualitativa da água. Legislação de recursos hídricos.	5ª	03	Quinta-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado em Agronomia ou área afim.
01	Agronomia	Irrigação e Drenagem	Importância. Definições. Fundamentos sobre os métodos de irrigação. Características, dimensionamento, manejo e eficiência dos métodos de irrigação. Materiais e equipamentos. Fundamentos da drenagem agrícola. Elaboração de projetos. Utilização de ferramentas computacionais.	6ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Agronomia. Mestrado em Agronomia ou área afim.
01	Agronomia	Manejo e Conservação do Solo	Princípios e conceitos relativos à conservação do solo e da água. Mecanismos e fatores que afetam a erosão do solo. Impactos ambientais e econômicos da erosão do solo. Práticas de controle da erosão do solo. Manejo conservacionista do solo e da água; indicadores da qualidade do solo e da água. Recuperação de solos degradados. Manejo do solo e a sustentabilidade da atividade agrícola. Plantas de cobertura e /ou adubação verde.	6ª	04	Sábado	D	Graduação em Agronomia. Mestrado em Agronomia ou área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Agronomia	Olericultura	Importância econômica e social da olericultura. Crescimento e desenvolvimento, fatores ambientais e propagação em olericultura. Sementeiras e viveiros, propagação, dormência, floração, frutificação. Origem. Cultivares. Botânica. Tratos culturais. Cultivo protegido. Colheita. Comercialização. Agricultura orgânica. Plantas medicinais. Elaboração de projetos.	6ª	04	Quinta-feira	N	Graduação em Agronomia.
01	Agronomia	Tecnologia Pós-colheita	Definições e terminologia. Perdas pós-colheita. Noções de fisiologia pós-colheita e manuseio antes de transporte e armazenamento. Mudanças bioquímicas e fisiológicas durante o amadurecimento e controle do amadurecimento e da senescência. Maturação e padrões de qualidade. Colheita. Manuseio e operações na "casa de embalagens". Sistemas de armazenamento.	8ª	03	Quarta-feira	N	Graduação em Agronomia.
01	Artes Cênicas	Currículo Escolar: teoria e prática	Teorias do currículo. A construção social do currículo. Tendências nos estudos curriculares. Sentidos do currículo. Currículo como produto e currículo como processo. A organização curricular e a questão da disciplinaridade e interdisciplinaridade. Propostas curriculares nacionais, estaduais e municipais	6ª	03	Quarta-feira	N	Graduação em Educação (licenciatura). Mestrado na área ou afim.
01	Biomedicina	Bromatologia	Estudo dos constituintes, composição centesimal e do valor nutritivo dos alimentos. Alteração dos alimentos. Contaminação de alimentos: alterações por enzimas, agentes físicos e microorganismos. Microorganismos e enzimas úteis na indústria alimentícia. Conservação de alimentos: aditivos e coadjuvantes. Legislação bromatológica.	4	04	Terça-Feira	Manhã	Graduação em Agronomia ou Engenharia de Alimentos. Mestrado na área de Alimentos.
01	Ciências Biológicas	Cultivo de células Animais	Características das linhagens celulares. Cultivo primário. Meios de cultivo. Manutenção de estoques celulares. Determinação de parâmetros de crescimento. Fusão celular. Clonagem celular. Obtenção de híbridomas. Transfecção de células de mamíferos. Técnicas de análise de proteínas celulares.	8ª	04	Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas ou área afim. Especialização em Biologia Celular e Molecular, ou Genética, ou área afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Ciências Contábeis - MH	Estágio Supervisionado I	Planejamento e constituição de empresa, enquadramento fiscal, tributário, previdenciário e trabalhista. Organização da estrutura empresarial. Método de custeio. Controle de Estoques. Inventário geral. Demonstrações Contábeis.	6ª	08	Quarta-feira e Sexta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis - SMO	Empreendedorismo	Empreendedorismo: conceito e características; Perfil do empreendedor; Visão de futuro; As pequenas e médias empresas e as empresas familiares: características e alternativas; Oportunidades de mercado; A economia informal e o empreendedorismo; Inovação e competitividade; Plano de negócios; Recomendações finais ao empreendedor.	8ª	02	Terça-feira	N	Graduação em Administração. Especialização na área ou afim.
01	Ciências Contábeis - SMO	Estágio Supervisionado I	Planejamento e constituição de empresa, enquadramento fiscal, tributário, previdenciário e trabalhista. Organização da estrutura empresarial. Métodos de custeio. Controle de estoques. Inventário geral. Demonstrações contábeis.	6ª	08	Segunda-feira e Quarta-feira	N	Graduação em Ciências Contábeis. Especialização na área ou afim.
01	Design	Projeto III	Desenvolvimento de projeto em design gráfico a partir do emprego de metodologias projetuais. Construção de modelos de média complexidade. Realização de testes, ensaios e simulação visando averiguação dos requisitos e parâmetros projetuais. Registro e apresentação do projeto a partir de pranchas e textos dissertativos. Defesa oral de projeto com uso de recursos gráfico-visuais.	4ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Design, Design Gráfico ou em Arquitetura. Mestrado na área ou afim.
01	Engenharia De Alimentos	Bioquímica	Aminoácidos e Proteínas; Enzimas; Carboidratos, Lipídios e Ácidos Nucléicos. Vitaminas e co-enzimas. Bioenergética e metabolismo: biossíntese e degradação de macromoléculas (glicólise, descarboxilação do piruvato, ciclo de Krebs, cadeia de transporte de elétrons, fosforilação oxidativa, oxidação de aminoácidos e proteínas, oxidação de lipídios, biossíntese de carboidratos, proteínas e lipídios.	2ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Farmácia ou Bioquímica. Mestrado na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Engenharia De Alimentos	Microbiologia Geral	Objetivos da microbiologia. Classificação e caracterização dos microrganismos. Citologia bacteriana. Estrutura dos microrganismos procarióticos e eucarióticos: características morfológicas e fisiológicas, ultra-estrutura. Características gerais de fungos e leveduras. Características gerais dos vírus e bacteriófagos. Metabolismo e multiplicação microbiano. Técnicas básicas em laboratório de microbiologia. Nutrição e cultivo de microrganismos. Controle de microrganismos. Reprodução dos microrganismos. Noções de genética microbiana.	2ª	04	Terça-feira	N	Graduação Agronomia ou Engenharia de Alimentos. Mestrado na área de Alimentos.
01	Psicologia - PZO	Neurofisiologia (Primeira parte)	Os neurônios e a glia. Estruturas funcionais do sistema nervoso central e periférico. Potenciais de ação e potenciais pré-sinápticos.	2ª	01	Sexta-feira	N	Graduação em Biomedicina ou Farmácia. Mestrado na área ou afim.
01	Psicologia - PZO	Neurofisiologia (Segunda parte)	Transmissão sináptica. Neurotransmissão e neuromodulação. Eletroencefalografia. Polissonografia.	2ª	01	Sexta-feira	N	Graduação em Biomedicina ou Farmácia. Mestrado na área ou afim.
01	Psicologia - SMO	Neurofisiologia (Primeira parte)	Os neurônios e a glia. Estruturas funcionais do sistema nervoso central e periférico. Potenciais de ação e potenciais pré-sinápticos.	2ª	01	Segunda-feira	M	Graduação em Biomedicina ou Farmácia. Mestrado na área ou afim.
01	Psicologia - SMO	Neurofisiologia (Segunda parte)	Transmissão sináptica. Neurotransmissão e neuromodulação. Eletroencefalografia. Polissonografia.	2ª	01	Segunda-feira	M	Graduação em Biomedicina ou Farmácia. Mestrado na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental - PZO	Gestão de Recursos Hídricos	Os recursos hídricos no contexto atual. Estudo das bacias hidrográficas. Coleta de dados hidrológicos. Águas subterrâneas. Sistemas de Gestão dos Recursos hídricos. Bacias hidrográficas. Concessão de direito e uso dos recursos hídricos. Política nacional de recursos hídricos. Legislação e licenciamento em recursos hídricos.	2ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Agronomia ou Engenharia Civil. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental - PZO	Gestão de Resíduos Sólidos	A gestão dos resíduos. Futuro dos resíduos. Gerenciamento dos resíduos sólidos urbanos (RSU). Gerenciamento de resíduos sólidos industriais (RSI). Gerenciamento de resíduos sanitários (RSS). Gerenciamento de resíduos rurais (RSR). Legislação e licenciamento na disposição de resíduos.	4ª	04	Sexta-feira	N	Graduação em Engenharia Ambiental, Sanitária Ambiental, ou Engenharia Química. Especialização na área ou afim.



N.º de Vagas	Curso	Componente curricular	Ementa	Fase	Nº de créd.	Dia da semana	Turno	Formação Mínima Requerida
01	Tecnologia em Gestão Ambiental - PZO	Turismo em Áreas Naturais	O turismo voltado para a natureza. Políticas e programas públicos para este segmento. Atividades turísticas em espaços naturais: áreas protegidas (parques, APAs, etc.), grutas, montanhas, rios e lagos. Planejamento de atividades e elaboração de projetos em espaços naturais. Gerenciamento de empreendimentos turísticos em espaços naturais. Marketing e comercialização dos produtos turísticos em espaços naturais. Tendências do turismo voltado à natureza.	6ª	04	Regime Especial	M/V/N	Graduação em Ciências Biológicas, Turismo ou Administração. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental - SMO	Gestão de Recursos Hídricos	Os recursos hídricos no contexto atual. Estudo das bacias hidrográficas. Coleta de dados hidrológicos. Águas subterrâneas. Sistemas de Gestão dos Recursos hídricos. Bacias hidrográficas. Concessão de direito e uso dos recursos hídricos. Política nacional de recursos hídricos. Legislação e licenciamento em recursos hídricos.	2ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Agronomia ou Engenharia Civil. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental - SMO	Gestão de Resíduos Sólidos	A gestão dos resíduos. Futuro dos resíduos. Gerenciamento dos resíduos sólidos urbanos (RSU). Gerenciamento de resíduos sólidos industriais (RSI). Gerenciamento de resíduos sanitários (RSS). Gerenciamento de resíduos rurais (RSR). Legislação e licenciamento na disposição de resíduos.	4ª	04	Terça-feira	N	Graduação em Engenharia Ambiental, Sanitária Ambiental, ou Engenharia Química. Especialização na área ou afim.
01	Tecnologia em Gestão Ambiental - SMO	Turismo em Áreas Naturais	O turismo voltado para a natureza. Políticas e programas públicos para este segmento. Atividades turísticas em espaços naturais: áreas protegidas (parques, APAs, etc.), grutas, montanhas, rios e lagos. Planejamento de atividades e elaboração de projetos em espaços naturais. Gerenciamento de empreendimentos turísticos em espaços naturais. Marketing e comercialização dos produtos turísticos em espaços naturais. Tendências do turismo voltado à natureza.	6ª	04	Segunda-feira	N	Graduação em Ciências Biológicas, Turismo ou Administração. Especialização na área ou afim.



3 DA REMUNERAÇÃO

Os professores selecionados serão remunerados em conformidade com os respectivos enquadramentos no Plano de Cargos, Salários e Carreira Docente da Unoesc.

4 DAS COMISSÕES DE AVALIAÇÃO

4.1 O processo seletivo de docentes será coordenado por uma Comissão Geral de Seleção, nomeada pelo(a) Vice-reitor de Campus da FUNOESC.

4.2 A Comissão Geral de Seleção indicará as Comissões Específicas de Avaliação para proceder a avaliação dos pontos, que será formada, minimamente, por dois professores da área de conhecimento.

5 DA AVALIAÇÃO

5.1 Será atribuída ao candidato pontuação individual conforme critérios a seguir apresentados.

5.2 Critérios de avaliação

I – Maior titulação:

- a)** Doutorado: 4 (quatro) pontos.
- b)** Mestrado: 3 (três) pontos.
- c)** Especialização (*lato sensu*): 2 (dois) pontos.
- d)** Graduação: 1 (um) ponto.

Parágrafo Único. Será computada a pontuação relativa à maior titulação do candidato, limitada esta à titulação requerida na respectiva vaga constante do item 2 deste aviso público.

II – Regime de trabalho no semestre em curso:

- a)** de 30 a 40 horas: 4 (quatro) pontos.
- b)** de 20 a 29 horas: 3 (três) pontos.
- c)** entre 08 e 20 horas: 2 (dois) pontos.

III – Experiência no ensino superior há, no mínimo, um ano como docente efetivo:

- a)** no componente curricular, mas com outra nomenclatura: 3 (três) pontos.
- b)** em componente curricular correlato que antecede ou sucede este: 2 (dois) pontos.
- c)** no ensino superior: 1 (um) ponto.

IV – Credenciamento em componente curricular neste curso, em conformidade com a Resolução n.º 13/CONS.ADM/FUNOESC/2005:

- a)** Sim, com enquadramento 1: 4 (quatro) pontos
- b)** Sim, com enquadramento 2: 2 (dois) pontos

V – Experiência profissional na área específica do componente curricular, comprovada por meio de fotocópia do registro em CTPS ou contrato de prestação de serviços:

- a)** Acima de 36 meses: 3 (três) pontos



- b) De 24 a 35 meses: 2 (dois) pontos
- c) De 12 a 23 meses: 1 (um) ponto

VI – Participação em atividade de capacitação para a docência no ensino superior ou atualização na área deste componente curricular nos últimos 12 meses, comprovada por meio de fotocópia dos certificados de participação:

- a) Somatório com 36 horas de capacitação ou superior: 3 (três) pontos
- b) Somatório entre 24 e 35 horas de capacitação: 2 (dois) pontos
- c) Somatório entre 12 e 23 horas de capacitação: 1 (um) ponto

VII – Publicação em evento ou periódico científico nos últimos 3 anos, comprovada por meio de fotocópia da(s) publicação(ões):

- a) Dois artigos, ou mais, em periódico científico: 3 (três) pontos
- b) Um artigo em periódico científico: 2 (dois) pontos
- c) Uma apresentação de trabalho, ou mais, em evento científico: 1 (um) ponto

VIII - Local de residência:

- a) No próprio município ou até 39 km (vinda e retorno), de onde está sendo ofertada a vaga: 2 (dois) pontos
- b) Em município distante 40 km (vinda e retorno), ou mais, de onde está sendo ofertada a vaga: 1 (um) ponto

5.3 A atribuição de pontuação em cada critério descrito no item 5.2 incidirá unicamente sobre o quesito (alínea) que permitir ao candidato a maior pontuação possível.

5.4 O resultado final será determinado por meio do somatório dos pontos obtidos em cada critério por cada candidato. Cada candidato poderá obter a pontuação máxima de 26 (vinte e seis) pontos. O candidato que obtiver maior pontuação será o classificado, observando-se, no entanto, a exigência de pontuação mínima de 8 (oito) pontos.

5.5 Critérios de desempate:

- I – Será classificado o professor com pontuação mais elevada no critério de titulação;
- II – Persistindo o empate, será classificado o professor com pontuação mais elevada no critério regime de trabalho no semestre em curso;
- III – Persistindo o empate, será classificado o professor com pontuação mais elevada no critério experiência na docência no ensino superior;
- IV – Como último critério de desempate, será classificado o professor com maior tempo de trabalho na Unoesc.

6 DOS PRAZOS

- 6.1** A homologação das inscrições válidas ocorrerá no dia **23/06/2010**.
- 6.2** Caberá recurso à Comissão Geral de Seleção até **25/06/2010**.
- 6.3** O processo de avaliação ocorrerá no dia **29/06/2010**.
- 6.4** O resultado final será divulgado no dia **30/06/2010**.
- 6.5** Caberá recurso ao Vice-reitor de Campus até **02/07/2010**.

7 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1 Considera-se docente para fins de habilitação no certame:



- I** - Integrantes do corpo docente e/ou técnico-administrativo que estejam, no semestre de publicação do edital, ministrando atividade curricular/componente curricular, salvo em caráter emergencial;
- II** - Integrantes do corpo docente e/ou técnico-administrativo com credenciamento válido em alguma atividade curricular/componente curricular e que não esteja desempenhando atividades no semestre de publicação do edital em função de seu não oferecimento.

7.2 As vagas em componentes curriculares, de que trata o item 2 deste Edital, somente serão alocadas aos docentes classificados quando e se forem oferecidas nos respectivos cursos.

7.3 Qualquer questão que reste duvidosa será resolvida, em primeira instância, pela Comissão Geral de Seleção e, em segunda e máxima instância, pelo Vice-Reitor de Campus.

São Miguel do Oeste-SC, 18 de junho de 2010.

Prof. Vitor Carlos D'Agostini,
Vice-reitor de Campus.



AVISO PÚBLICO Nº 08/VR-SMO/2010

FICHA DE INSCRIÇÃO E DE AVALIAÇÃO

NOME CANDIDATO	CURSO	COMPONENTE CURRICULAR
LOCAL DE RESIDÊNCIA	TITULAÇÃO (DOUTOR, MESTRE, ESPECIALISTA, GRADUAÇÃO)	

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (para uso exclusivo da comissão específica de avaliação)

QUESITOS AVALIADOS	PONTOS	PONTUAÇÃO OBTIDA
I – Maior titulação	a) Doutorado: 4 (quatro) pontos. b) Mestrado: 3 (três) pontos. c) Especialização (<i>lato sensu</i>): 2 (dois) pontos. d) Graduação: 1 (um) ponto.	
II – Regime de trabalho no semestre em curso	a) de 30 a 40 horas: 4 (quatro) pontos. b) de 20 a 29 horas: 3 (três) pontos. c) de 08 a 19 horas: 2 (dois) pontos.	
III – Experiência no ensino superior há, no mínimo, um ano como docente efetivo	a) no componente curricular, mas com outra nomenclatura: 3 (três) pontos. b) em componente curricular correlato que antecede ou sucede este: 2 (dois) pontos. c) no ensino superior: 1 (um) ponto.	
IV – Credenciamento em componente curricular neste curso, em conformidade com a Resolução nº 13/CONS.ADM/FUNOESC/2005	a) sim, com enquadramento 1: 4 (quatro) pontos. b) sim, com enquadramento 2: 2 (dois) pontos.	
V – Experiência profissional na área específica do componente curricular comprovada.	a) acima de 36 meses: 3 (três) pontos b) de 24 a 35 meses: 2 (dois) pontos c) de 12 a 23 meses: 1 (um) ponto	
VI – Participação em atividades de capacitação para a docência.	a) somatório com 36 h de capacitação ou superior: 3 (três) pontos b) somatório entre 24 e 35 h de capacitação: 2 (dois) pontos c) somatório entre 12 e 23 h de capacitação: 1 (um) ponto.	
VII – Publicações nos três últimos anos comprovada	a) dois artigos, ou mais, em periódico científico: 3 (três) pontos b) um artigo em periódico científico: 2 (dois) pontos c) uma apresentação de trabalho, ou mais, em evento científico: 1 (um) ponto	
VIII – Local de residência	a) no próprio município ou até 39 Km (vinda e retorno), de onde esta sendo ofertada a vaga: 2 (dois) pontos b) em município distante de 40 Km (vinda e retorno), ou mais, de onde está sendo ofertada a vaga: 1 (um) ponto	
PONTUAÇÃO TOTAL		

São Miguel do Oeste (SC), ____ / ____ / ____.

Assinatura Candidato

Nome: _____

Comissão Específica de Avaliação

Nome: _____

Comissão Específica de Avaliação

Nome: _____

Comissão Geral de Seleção

Nome: _____

Comissão Geral de Seleção