



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO E GESTÃO DE PESSOAL**

Anexo II do Edital nº 90, de 22.03.2016- UFPA

Endereço de entrega da documentação:

Campus Universitário de Altamira – Universidade Federal do Pará - Rua Coronel José Porfírio, Nº: 2515, Bairro: São Sebastião, CEP: 68372-040, Altamira – Pará. Horário de 08 às 12 e de 14 às 18h.

Os itens para sorteio das Provas Escrita e Didática:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Campus Universitário de Altamira

Educação, Tecnologias da Informação e Comunicação

- 1 - A prática de ensino e a reflexão sobre a ação pedagógica na Educação Infantil e nos anos iniciais do Ensino Fundamental.
- 2 - A relação teoria e prática na didática escolar: a pesquisa como instrumento formativo na educação.
- 3 - Campos de atuação do pedagogo e seu processo de profissionalização.
- 4 - Campos e saberes da organização do trabalho pedagógico.
- 5 - Didática e currículo: diversidade e direitos humanos.
- 6 - Fundamentos teóricos e metodológicos das Ciências Exatas e Naturais.
- 7 - Fundamentos teóricos e metodológicos das Ciências Humanas.
- 8 - Fundamentos teóricos e metodológicos das Ciências Sociais.
- 9 - O planejamento de ensino, a organização do tempo escolar e o trabalho docente.
- 10 - O projeto pedagógico e sua relação no processo de ensino e aprendizagem.
- 11 - Organização do trabalho pedagógico: produção do conhecimento e relação com cultura e os saberes produzidos.
- 12 - Projeto de Intervenção pedagógica no contexto da Educação Básica.

Tecnologia para Transformação e Produção de Produtos Agropecuários

- 1 - Beneficiamento de produtos de interesse econômico regional de origem vegetal (mandioca, pimenta-do-reino, cacau, cupuaçu e café) e de origem animal (leite, carne e pescado).
- 2 - Perdas pós-colheita .
- 3 - Armazenamento de produtos: frutos, raízes, tubérculos e grãos.
- 4 - As funções orgânicas e suas nomenclaturas.
- 5 - Controle de Qualidade.
- 6 - Fabricação artesanal de vinagre, açúcar, farinha e outros produtos de interesse regional.
- 7 - Introdução à Química Orgânica: Cadeias Carbônicas: características do átomo de carbono; tipos de cadeia orgânica; fórmula estrutural; classificação dos átomos de carbono numa cadeia.
- 8 - Isomeria Plana.
- 9 - Microbiologia de alimentos.
- 10 - Princípios e métodos de conservação de alimentos.
- 11 - Processamento e conservação de frutas.
- 12 - Química Orgânica aplicada à Agricultura.
- 13 - Técnicas pós-colheita para frutos e hortaliças: Aspectos fisiológicos do desenvolvimento dos frutos.