



Faculdades Adamantinenses Integradas

Recredenciada nos termos a Portaria CEE/GP nº 305, de 28/05/2008
Autarquia Municipal - CNPJ: 03.061.303/0001-02

Rua Nove de Julho, 730 - CEP: 17800-000 - Adamantina/SP
Fone: (18) 3502-7010 - www.fai.com.br

PROCESSO SELETIVO PARA ADMISSÃO TEMPORÁRIA DE DOCENTES EDITAL nº 16/2013

A Direção-Geral das FACULDADES ADAMANTINENSES INTEGRADAS torna público que, por limitação de pessoal decorrente de afastamentos e dispensas legais de docentes, modificações de grades curriculares, estão abertas as inscrições para o PROCESSO SELETIVO, com o objetivo de preenchimento de funções temporárias de docentes, nos Cursos e nas Disciplinas abaixo relacionados, de acordo com as Instruções Especiais a seguir transcritas:

Curso	Disciplina	PRÉ-REQUISITO
Engenharia Ambiental	Topografia	Graduação em Engenharia Civil
Engenharia de Alimentos	Tecnologia de leite e derivados	Graduação em Engenharia de Alimentos / Tecnologia de Alimentos
	Engenharia Bioquímica	Graduação em: Engenharia de Alimentos / Engenharia Química / Química (Bacharelado) / Ciências Biológicas.
Farmácia	Cosmetologia	Graduação em Farmácia
Odontologia	Periodontia	Graduação em Odontologia
	Prótese total	Graduação em Odontologia
Nutrição	Vigilância Nutricional e Segurança Alimentar	Graduação em Nutrição
Psicologia	Psicologia do Trabalho	Graduação em Psicologia
Serviço Social	Planejamento Social	Graduação em Serviço Social
Tecnologia em Agronegócios	Projetos de Implantação na Agroindústria	Graduação em Agronomia
Especialização em Engenharia e	Higiene do Trabalho	Especialização em Engenharia e Segurança do

Segurança do Trabalho		Trabalho
-----------------------	--	----------

INSTRUÇÕES ESPECIAIS

I – DAS CONDIÇÕES DO TRABALHO DOCENTE

1. O docente aprovado ficará sujeito às normas federais e estaduais sobre educação, às normas do Regimento Interno desta Autarquia, às disposições do Plano de Carreira do Magistério de Ensino Superior do Município de Adamantina (Lei Complementar Municipal nº 14, de 26/03/1999), assim como à legislação do Conselho Estadual de Educação e, se admitido, às seguintes condições de trabalho:

1.1. Regime Jurídico da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT;

1.2. Contrato em regime de hora-aula.

1.3. A contratação será por PRAZO DETERMINADO, pelo período de até 01 (um) ano, podendo ser prorrogado de acordo com a Lei Municipal nº 3.421, de 24/08/2010;

1.4. Vencimentos fixados por hora-aula, conforme Plano de Carreira (Lei Complementar Municipal nº 14, de 26/03/99, e Lei Municipal Complementar nº 108 de 07/04/2008), cujos valores são: R\$ 23,91 (vinte e três reais e noventa e um centavos), para professor P-I (diploma de graduação), R\$ 29,22 (vinte e nove reais e vinte e dois centavos) para professor P-II (mestre) e R\$ 43,81 (quarenta e três reais e oitenta e um centavos) para professor P-III (doutor);

1.5. Grade horária das aulas a serem ministradas, fixadas pela Direção Geral, de acordo com as diretrizes curriculares e aprovadas pelo Conselho Estadual de Educação;

1.6. Obrigatoriedade de participação nas reuniões previstas regimentalmente;

1.7. Avaliação para fins de progressão em Plano de Carreira Docente, de conformidade com o artigo 8º, itens II e III da Lei Complementar nº 14, de 26/03/99;

1.8. Submissão, nos termos da legislação vigente, ao período de experiência de até 90 dias;

1.8.1. Se durante o período de experiência ficar constatada a incompetência pedagógica do candidato, o seu contrato de trabalho será rescindido ao final deste período.

II – DO CRONOGRAMA E DAS INSCRIÇÕES

2. Os procedimentos para realização do presente Processo Seletivo seguirão o seguinte cronograma:

2.1 A inscrição no presente Processo Seletivo implicará, desde logo, conhecimento e aceitação pelo candidato das condições estabelecidas neste Edital;

2.2 As inscrições serão recebidas por disciplina;

- 2.3 A taxa é de R\$ 70,00 (setenta reais);
- 2.4 As inscrições serão recebidas no período de **18 a 26 de junho de 2013**, das 08:00 as 11:00 e das 13:00 as 16:00, no Setor de Pessoal da FAI, situado na Rua Nove de Julho nº 730, na cidade de Adamantina-SP, sendo que maiores informações poderão ser obtidas pelo telefone (18) 3502-7034;
- 2.5 O deferimento da inscrição do candidato decorrerá de análise, realizada pelo Departamento Acadêmico, dos documentos por ele apresentados, conforme item 3 do presente Edital;
- 2.6 A lista das inscrições indeferidas será publicada no dia **27/06/2013** (após às 16:00 horas) exclusivamente no site da FAI;
- 2.6.1 Caberá recurso único do indeferimento da inscrição, dirigido ao Diretor Geral da FAI após a publicação (**até as 16:00 horas do dia 28/06/2013**);
- 2.6.2 Após a análise do recurso e mantido o indeferimento pela Direção Geral, será devolvido o valor da inscrição pago pelo candidato, conforme item 2.3 do presente Edital, desde que requerido pelo candidato, através de documento próprio fornecido pela FAI;
- 2.7 O tema único da prova didática (para todos os candidatos inscritos na mesma disciplina), de acordo com o Anexo I do presente Edital, será sorteado no dia **02/07/2013**, às 09:00 horas, na sala 02 do Campus I da FAI.
- 2.8 A prova didática, conduzida por Bancas Examinadoras designadas pela Direção Geral, denominada FASE 1, será realizada no Campus I da FAI, localizado na Rua Nove de Julho nº 730, centro, na cidade de Adamantina-SP, no dia **03/07/2013, com início às 9:00** horas e duração mínima de trinta minutos e máxima de quarenta minutos para cada candidato, e respeitará a disciplina em que o candidato se inscreveu, de acordo com o tema sorteado;
- 2.8.1 As Bancas Examinadoras serão designadas por disciplina e serão constituídas por Portaria do Diretor Geral, após o término das inscrições, com o fim de respeitar a compatibilidade entre a titulação dos avaliadores e a dos candidatos;
- 2.8.2 O período de realização da prova didática poderá ser estendido ao dia **04/07/2013**, se houver necessidade, conforme cronograma a ser elaborado pelo Departamento Acadêmico, após os sorteios dos temas;
- 2.9 A avaliação de títulos, denominada FASE 2, será realizada pelas mesmas Bancas Examinadoras da FASE 1, imediatamente após a realização da prova didática pelo último candidato (por disciplina);
- 2.10 A classificação final será publicada no dia **10/07/2013**, no site da FAI;
- 2.11 A homologação do presente Processo Seletivo será publicada no dia **15/07/2013**, na imprensa escrita de Adamantina e no site da FAI.
- 2.11.1 Eventuais recursos referentes aos resultados das FASES 1 e 2 deverão ser apresentados ao Diretor Geral, no prazo de 24 horas, após a publicação dos respectivos resultados;

2.12. Para inscrever-se o candidato deverá:

2.12.1 Retirar no Setor de Pessoal, no Campus I da FAI, na Rua Nove de Julho nº 730, na cidade de Adamantina-SP, a Ficha de Inscrição, contendo o Edital do Processo Seletivo;

2.12.2 Efetuar o devido pagamento da Taxa de Inscrição na Tesouraria da FAI, situada no mesmo local acima mencionado;

2.12.3 Preencher a Ficha de Inscrição e entregar no Setor de Pessoal, junto com o comprovante de pagamento devidamente autenticado pela Tesouraria da FAI, para que seja fornecido o número de inscrição;

2.12.4 Para inscrições por procuração deverá ser apresentado o instrumento de procuração, com firma reconhecida, além dos documentos do procurador, que será o responsável pelo preenchimento dos documentos, sendo exigida uma procuração para cada candidato, a qual será retida;

2.13 Entregar, no ato da inscrição, os seguintes documentos:

2.13.1 Ficha de inscrição para a disciplina de conhecimento;

2.13.2 Comprovante de graduação na área da disciplina (pré-requisito)

2.13.3 Cópia da Cédula de Identidade;

2.13.4 Cópia do Título de Eleitor e comprovante de votação na última eleição;

2.13.5 Prova de quitação com o serviço militar, quando for o caso;

2.13.6 Uma foto 3X4, recente;

2.13.7 Instrumento de procuração e cópia do documento de identidade do procurador;

2.13.8 Comprovante do pagamento da taxa de inscrição;

2.13.9 Curriculum Lattes, com comprovação documental dos títulos informados e da experiência profissional, para fins da avaliação de títulos.

2.13.10 A experiência profissional de que trata o item anterior deverá ser comprovada, para os fins previstos no item 5.5 do presente Edital, através da cópia da CTPS ou declaração, com firma reconhecida, fornecida por empresa na qual o candidato tenha prestado serviços, e não serão contados períodos concomitantes.

2.13.11 As pessoas portadoras de deficiência física participarão deste Processo Seletivo em igualdade de condições com os demais candidatos no que se refere ao conteúdo, avaliação, classificação, horário e local de provas;

2.13.12 O candidato portador de deficiência física que necessitar de condições especiais para a realização das provas, deverá solicitá-las, em impresso à parte, no momento da inscrição.

III – DA AVALIAÇÃO

3 Os candidatos serão avaliados da seguinte forma:

3.1 FASE 1 – Prova didática na área de conhecimento e da disciplina para a qual o candidato se inscreveu;

3.2 FASE 2 – Avaliação de títulos;

3.3 A avaliação dos candidatos será de responsabilidade das Bancas Examinadoras, constituídas e supervisionadas pelo Departamento Acadêmico e pela Direção Geral.

IV – DA PROVA DIDÁTICA

4. O tema que sustentará a realização da prova didática será sorteado pelo Departamento Acadêmico, com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência a sua realização. Todos os candidatos da mesma disciplina apresentarão o mesmo tema. É facultado ao candidato participar do sorteio, ficando sob sua responsabilidade tomar conhecimento do tema sorteado.

4.1 A prova didática será realizada em forma de aula simulada a ser ministrada sobre o tema sorteado e, a critério da Banca Examinadora, complementada por arguição oral sobre o tema e suas implicações na disciplina de conhecimento para a qual o candidato se inscreveu.

4.2 A prova didática oral terá duração mínima de 30 (trinta) minutos e máxima de 40 (quarenta) minutos por candidato.

4.3 A prova didática oral será pública, excluindo-se os candidatos concorrentes.

4.4 A avaliação da prova didática oral será na escala de 0 (zero) a 100 (cem) pontos.

4.5 A prova didática oral é eliminatória. Será considerado aprovado o candidato que obtiver 70 (setenta) ou mais pontos e eliminado o candidato que obtiver menos de 70 (setenta) pontos. Não será realizada a FASE 2 para os candidatos que não obtiverem 70 (setenta) pontos na FASE 1.

4.6 O candidato poderá utilizar equipamentos de multimídia ou retroprojektor durante a realização da prova didática, fornecidos pela FAI.

V – DA AVALIAÇÃO DOS TÍTULOS

5. Os títulos serão considerados e avaliados da seguinte forma:

5.1 Diploma de Livre Docência/Pós Doutorado, obtido em curso reconhecido pela CAPES: 50 (cinquenta) pontos;

5.2 Diploma de Doutor, obtido em curso reconhecido pela CAPES: 40 (quarenta) pontos;

5.3 Título de Mestre, obtido em curso reconhecido pela CAPES: 30 (trinta) pontos;

5.4 Certificado de Especialização na área da disciplina: 10 (dez) pontos (serão considerados no máximo dois Certificados);

5.5 Atestado de Experiência Profissional na área da disciplina 01 (um) ponto por ano, podendo totalizar o máximo de 10 (dez) pontos;

5.6 Caso sejam apresentados Diplomas de Livre Docência/Pós Doutorado, Doutorado, Mestrado e Certificado de Especialização, será considerado somente o de maior pontuação.

VI – DA CLASSIFICAÇÃO

6 O resultado final será obtido através da somatória dos pontos obtidos na FASE1 e na FASE 2.

6.1 Os candidatos serão classificados de acordo com a soma obtida.

6.2 Em caso de empate na classificação, terá preferência o candidato que:

6.2.1 tiver idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos e, dentre estes, o que tiver idade mais elevada (artigo 27, parágrafo único da Lei Federal nº 10.791/03);

6.2.1 atingir mais pontos na soma dos títulos, observado o item 12.6;

6.2.3 sorteio.

VII – DA ADMISSÃO

7 A admissão do candidato pela FAI obedecerá rigorosamente à classificação final.

7.1 No ato de admissão, o candidato aprovado deverá comprovar, de acordo com o artigo 1º da Deliberação CEE nº 55/2006, a seguinte situação:

7.1.1 Ser portador de diploma de pós-graduação em nível de mestrado (acadêmico ou profissional) ou de doutorado, obtidos em programas reconhecidos ou recomendados na forma da lei.

7.1.2 Ser, cumulativamente, portador de diploma de graduação, de certificado de especialização na área e possuir experiência profissional relevante de, pelo menos, 3 (três) anos na área que pretende lecionar.

7.1.3 Ser, cumulativamente, portador de diploma de graduação e possuidor de experiência profissional relevante de, pelo menos, 5 (cinco) anos na área que pretende lecionar.

7.2 O candidato será admitido para ministrar aulas, no regime de hora-aula, em conformidade com o Plano de Carreira (Lei Complementar nº 14, de 26/03/1999) e o Regimento Unificado desta Instituição de Ensino Superior.

7.3 A aprovação no presente Processo Seletivo não significa imediata admissão do candidato aprovado, a qual só será efetivada segundo os critérios de conveniência e oportunidade da FAI, em decorrência de condições técnicas de trabalho e de disponibilidade orçamentária.

7.4 O candidato convocado terá suas aulas atribuídas em conformidade com a organização do horário didático previamente fixado pela Direção-Geral.

7.5 A admissão será precedida de Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, a ser expedido por profissional devidamente habilitado, escolhido pela FAI.

VIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8 As provas serão realizadas nas dependências da FAI, no Campus I, localizado na Rua Nove de Julho nº 730, centro, na cidade de Adamantina-SP.

8.1 Os candidatos deverão comparecer no local dos sorteios e das respectivas provas 15 (quinze) minutos antes da hora marcada, munidos de documento de identidade e comprovante de inscrição.

8.2 A inexatidão das afirmações contidas em documentos apresentados, ainda que verificada posteriormente, eliminará o candidato do Processo Seletivo, anulando-se os atos decorrentes da inscrição.

8.3 O prazo de validade do presente Processo Seletivo é de 01 (um) ano, podendo ser prorrogado a critério do Diretor Geral.

8.4 O Diretor-Geral da FAI deverá anular, parcial ou totalmente, o presente Edital, antes de sua homologação, se constatadas irregularidades, promovendo a apuração de responsabilidades.

8.5 O presente Edital será Homologado pelo Diretor-Geral da FAI, respeitados os prazos de recursos previstos.

8.6 Os temas pertinentes às áreas e disciplinas serão entregues ao candidato no ato da inscrição, e são os relacionados no Anexo I deste Edital.

Adamantina-SP, 17 de junho de 2013.

Marcio Cardim
Diretor Geral

ANEXO I - TEMAS E BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

Disciplina: Topografia.

Temas:

1. Renovação aos métodos cartográficos
2. Superfície de referência
3. Sistema de coordenadas geográficas
4. Sistema de posicionamento por satélite
5. Altimetria

BIBLIOGRAFIA

BORGES, Alberto de Campos. Topografia. 2.ed. São Paulo : Edgard Blucher , 2004 191p. 1v.

BORGES, Alberto de Campos. Topografia. São Paulo : Edgard Blucher, 2006 232p. 2v.

FITZ, Paulo Roberto. Cartografia básica. 2.ed. Canoas : UNILASALLE, 2005 219p.

JOLY, Fernand. A cartografia. 10.ed Campinas : Papirus, 2007 136p.

LOCH, Carlos. Topografia contemporânea : planimetria. 2.ed. Forianópolis : UFC, 2000 321p.

Disciplina: Engenharia Bioquímica

Temas:

1. INTRODUÇÃO À ENGENHARIA BIOQUÍMICA
2. REATORES IDEAIS
3. REATORES REAIS
4. CINÉTICA MICROBIANA EM PROCESSOS FERMENTATIVOS
5. CINÉTICA ENZIMÁTICA
6. ESTERILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MEIOS DE CULTURA
7. PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO (CONTÍNUA, DESCONTÍNUA, SEMI-CONTÍNUA)
8. IMPLIAÇÃO EM ESCALA

Bibliografia:

SCHMIDELL, W. LIMA, U. A. AQUARONE, E. BORZANI, W. Biotecnologia industrial: volume 1: fundamentos. Editora Edgard Blücher LTDA. São Paulo-SP, 2001.

SCHMIDELL, W. LIMA, U. A. AQUARONE, E. BORZANI, W. Biotecnologia industrial: volume 2: engenharia bioquímica. Editora Edgard Blücher LTDA. São Paulo-SP, 2001.

SCHMIDELL, W. LIMA, U. A. AQUARONE, E. BORZANI, W. Biotecnologia industrial: volume 3: Processos fermentativos e enzimáticos . Editora Edgard

Blücher LTDA. São Paulo-SP, 2001.

SCHMIDELL, W. LIMA, U. A. AQUARONE, E. BORZANI, W. Biotecnologia industrial: volume 4: biotecnologia na produção de alimentos. Editora Edgard Blücher LTDA. São Paulo-SP, 2001.

Disciplina: Tecnologia de Leite e Derivados

Temas:

1. COMPOSIÇÃO DO LEITE E DE DERIVADOS
2. DETERIORAÇÃO DO LEITE E DE DERIVADOS
3. OBTENÇÃO HIGIÊNICA DO LEITE
4. PROVAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE
5. PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE: PASTEURIZAÇÃO, UAT E ESTERILIZAÇÃO
6. PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE: QUEIJOS
7. PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE: LEITES FERMENTADOS
8. PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE: MANTEIGA E CREME DE LEITE
9. PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE: LEITE EM PÓ E LEITES CONCENTRADOS

Bibliografia:

BEHMER, M. L. Tecnologia do leite. Nobel, 1998.

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2000. 652p.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.

ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – volume 2: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005.

SILVA, J. Tópicos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000. 232p.

Disciplina: Cosmetologia:

Temas:

1. Desodorantes e Antiperspirantes
2. Dentifrícios
3. Filtros Solares
4. Gel e Pomada
5. Higiene Capilar
6. Loções e Cremes
7. Loções de Limpeza
8. Sais de Banho

Bibliografia:

Fonseca, Aureliano da. Manual de terapêutica dermatológica e cosmetologia. São Paulo: Rocca, 2000, 436p.

Ribeiro, Claudio de Jesus. Cosmetologia aplicada a Dermoestética. São Paulo: PharmaBooks, 2006, 271p.

Hernandez, Michelina. Manual de cosmetologia. Rio de Janeiro: Revinter, 1999, 353p.

Sampaio, Sebastião A. P. Dermatologia básica. São Paulo: Artes Médicas, 1981, 454p.

Santi, Erika. Dicionário de princípios ativos em cosmetologia. São Paulo: Organização Andrei, 2003, 104p.

DISCIPLINA: PERIODONTIA

Temas:

1. Anatomia do periodonto: periodonto de proteção
2. Anatomia do periodonto: periodonto de sustentação
3. Etiologia da doença periodontal
4. Terapia periodontal de suporte
5. Terapia periodontal conservadora cirúrgica
6. Gengivectomia/ Gengivoplastia
7. Lesões de Furca
8. Terapia muco gengival
9. Reconstituição da distância biológica

BIBLIOGRAFIA:

1. Lindhe, Jan. Tratado de periodontia clínica e implantologia oral. 4.ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1999. 720p.
2. Carranza Junior, Fermin A.. Periodontia clínica. 10. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 1997. 832p.
3. Genco, Robert J. Periodontia contemporânea. São Paulo: Santos, 1996. 726p.
4. -. Atlas colorido de periodontia. São Paulo: Santos, 1988. 404p

DISCIPLINA: PROTESE TOTAL

Temas:

1. Exame do paciente: Intra e Extra- Bucal
2. Moldagem pré-liminar maxilar e mandibular e obtenção dos modelos
3. Moldagem funcional maxilar e mandibular e obtenção dos modelos
4. Registro da dimensão vertical e relação central em prótese total
5. Montagem dos modelos superior e inferior no Articulador Semi Ajustável
6. Seleção dos dentes artificiais
7. Oclusão em prótese total e montagem dos dentes artificiais
8. Ceroplastia, escultura e inclusão em mufla da prótese total
9. Eliminação da cera e inclusão da resina acrílica
10. Remontagem em Articulador Semi Ajustável e ajuste oclusal
11. Prótese total imediata

BIBLIOGRAFIA:

- 1-TURANO, José Ceratti. Fundamentos de prótese total. 9. ed. São Paulo: Santos, 2010. 588p.
- 2- CORREA, Gerson Arruda. Prótese total híbrida. São Paulo: Santos, 1996, 133p.
- 3- DOMINITTI, Saide Sarckis. Prótese total imediata: reaproveitamento dos dentes naturais. 1. ed. São Paulo: Livraria Santos, 1996.
- 4- ABRÃO, Wilson. Prótese total para o clínico geral. 1. ed. São Paulo: Tota, 2008, 217p.

Disciplina: Psicologia do Trabalho

Temas:

1. Tendências atuais na perspectiva da psicologia do trabalho,
2. Reestruturação produtiva e processos de trabalho no Brasil
3. Desemprego estrutural e alternativas de inserção
4. As organizações de trabalho e os processos de inscrição simbólica
5. Violência nos contextos de trabalho

Bibliografia

- ANTUNES, Ricardo. Adeus ao trabalho? : ensaio sobre as metamorfoses e a centralidade do mundo do trabalho. 9.ed. São Paulo : Cortez , 2003 200p.
- SCOREL, Sarah. Vidas ao léu: Trajetórias de exclusão social. Rio de Janeiro: Atual, 1999 276p.
- FURQUIM, Maria Célia De Araújo. A cooperativa como alternativa de trabalho. São Paulo : LTr, 2001 157p.
- OS EQUÍVOCOS DA EXCELENCIA. As novas formas de sedução na empresa. 1 ed. Petrópolis : Vozes, 1995.
- PAUL SINGER. Economia solidária no Brasil. 1 ed. São Paulo : Contexto, 2000
- POCHMANN, Marcio. O trabalho sob fogo cruzado: exclusão, desemprego e precarização no final do século. 3.ed. São Paulo : Contexto, 2002 205p.
- SENNETT, Richard. A corrosão do caráter: Conseqüências pessoais do trabalho no novo capitalismo. 10. ed. Rio de Janeiro : Record, 2005 204p.
- SINGER, Paul. Globalização e desemprego: diagnóstico e alternativas. 4.ed. São Paulo : Contexto, 2003 139p.

Disciplina: Planejamento social

Temas

1. O Planejamento Social e o Serviço Social - Futuros para a Introdução das Políticas Sociais e a Prática Profissional
2. Planejamento Social como forma de Controle Social
3. Práticas alternativas do Serviço Social junto ao Planejamento Social
4. Divisão Social do Trabalho, Planejamento Social e Serviço Social
5. Planejamento Social: Formas Indicativas e Formas Normativas

Bibliografia

- ANTUNES, Ricardo. . Os Sentidos do Trabalho: Ensaio sobre a Afirmação e a Negação do Trabalho. . 7 ed. São Paulo : Boitempo, 2003.
- 2-ANTUNES, Ricardo. . Adeus ao trabalho? Ensaio sobre as Metamorfoses e a Centralidade do Mundo do Trabalho.. 13 ed. São Paulo : Cortez Editora, 2009.
- BAPTISTA, Myrian Veras. Planejamento Social : intencionalidade e instrumentação. 2 ed. São Paulo/Lisboa : Veras/CPIHTS, 2007. (.)
- BIERREMBACH, Maria Ighes R.S.. Política e Planejamento Social. 2 ed. São Paulo: Cortez, 1982. (.)
- CHIAVENATO, Idalberto. . Introdução à Teoria Geral da Administração. . 7ª ed. Rio de Janeiro : Editora Eusevier-Campus, 2004.
- CHIAVENATO, Idalberto. . Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. . 3ª ed. Rio de Janeiro : Campus, 2008.
- FALEIROS, Vicente de Paula. A Política Social do Estado Capitalista. São Paulo: Cortez, 1991
- IANNI, Octávio. Estado e Planejamento Econômico no Brasil (1930-1970). 2 ed. Rio de Janeiro : Civilização Brasileira, 1977. (.)
- MIGLIOLI, Jorge. Introdução ao Planejamento Econômico. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 1983. (Primeiros VOOS)
- MONTANÕ, Carlos; DURIGUETTO, Maria Lúcia. Estado, Classe e Movimento Social, 2ed. São Paulo: Cortez, 2011. Biblioteca Básica- Serviço Social

Disciplina: Projetos de Implantação na Agroindústria

Temas:

1. Projeto da implantação da agroindústria leiteira na Nova Alta Paulista
2. Projeto da implantação de uma biofábrica para o controle biológico de pragas e doenças da cana-de-açúcar
3. Projeto da implantação de uma biofábrica para o controle biológico de pragas e doenças do cafeeiro
4. Projeto da implantação da agroindústria de polpa de frutas na Nova Alta Paulista
5. Projeto da implantação da agroindústria do látex na Nova Alta Paulista
6. Projeto da implantação de uma torrefadora de café na Nova Alta Paulista

Bibliografia:

- NEVES, M. F., Agronegócios & Desenvolvimento Sustentável, Atlas 2007.
- HOLANDA, Nilson. Planejamento e Projetos. Rio de Janeiro, APEC, 1975.
- ILPES. Guia para a Apresentação de Projetos. São Paulo, Difel/Forum, 1972
- CORREIA NETO, J.F. Elaboração E Avaliação de Projetos de Investimento - Considerando O Risco, Ed. Campus, 2009.

Disciplina: Higiene do Trabalho

Temas:

1. Ergonomia

2. Gerência De Riscos
3. Higiene Do Trabalho
4. Prevenção E Controle De Riscos Em Máquinas, Equipamentos E Instalações
5. Proteção Do Meio Ambiente

Bibliografia:

CARDELLA, Benedito. **Segurança No Trabalho E Prevenção De Acidentes.** Uma Abordagem Holística. Atlas, 1999, p. 256.

DE CICCIO, Francesco M.G.A.F. Gerenciamento de riscos: uma abordagem eficaz para a otimização de despesas com seguros. **CIPA**, São Paulo, v. XV, n.172, p. 68-69, 1994.

PACHECO, Junior, et. al. **Gestão de segurança e higiene do trabalho.** São Paulo, Atlas, 2000. 136 p.

FERRARI, A. **Metodologia da pesquisa científica.** São Paulo. McGraw-Hill. 1982

Disciplina: Vigilância Nutricional e Segurança Alimentar,

Temas:

1. Transição Alimentar e Nutricional.
2. Perfil nutricional da população brasileira.
3. Pesquisa de Orçamento Domiciliar: Disponibilidade de consumo alimentar e estado nutricional.
4. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional.
5. SISVAN - Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.
6. Segurança Alimentar e Direito Humano à Alimentação Adequada
7. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
8. Indicadores de Segurança Alimentar e Nutricional

Bibliografia:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde:** Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE; SECRETÁRIA DE ATENÇÃO À SAÚDE; DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional**: Brasil 2006. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 140p.

BRASIL; MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO; IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: Avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 54p.

BRASIL; MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO; IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: Despesas, Rendimentos e Condições de vida. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 222p.

BRASIL; MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO; IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: Antropometria e Estado Nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. 130p.

BURITY, Valéria *et al.* **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.

CÂMARA INTERMINISTERIAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. Brasília, DF: CAISAN, 2011.

FUNDAÇÃO PERSEU ABRAMO. **Segurança alimentar**: um desafio para acabar com a fome no Brasil. Cadernos da Fundação Perseu Abramo, São Paulo, Vol. 4, 2004, 190p.

GALEAZZI, Maria A. (org.) **Segurança alimentar e cidadania**: a contribuição das universidades paulistas. Campinas: Mercado de Letras, 1996.

MALUF, Renato S. Jamil . **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

VALENTE, Flávio. **Direito humano à alimentação**: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez , 2002. 272p.



Faculdades Adamantinenses Integradas

Recredenciada nos termos a Portaria CEE/GP nº 305, de 28/05/2008
Autarquia Municipal - CNPJ: 03.061.303/0001-02

Rua Nove de Julho, 730 - CEP: 17800-000 - Adamantina/SP
Fone: (18) 3502-7010 - www.fai.com.br

RESUMO - EDITAL Nº 16/2013

A Direção-Geral das FACULDADES ADAMANTINENSES INTEGRADAS torna público que, por limitação de pessoal decorrente de afastamentos e dispensas legais de docentes e modificações de grades curriculares, estão abertas as inscrições para o PROCESSO SELETIVO, com o objetivo de preenchimento de funções docentes temporárias, nos cursos e nas disciplinas abaixo relacionados, de acordo com as Instruções Especiais previstas no presente Edital:

Curso	Disciplina	PRÉ-REQUISITO
Engenharia Ambiental	Topografia	Graduação em Engenharia Civil
Engenharia de Alimentos	Tecnologia de leite e derivados	Graduação em Engenharia de Alimentos / Tecnologia de Alimentos
	Engenharia Bioquímica	Graduação em: Engenharia de Alimentos / Engenharia Química / Química (Bacharelado) / Ciências Biológicas.
Farmácia	Cosmetologia	Graduação em Farmácia
Odontologia	Periodontia	Graduação em Odontologia
	Prótese total	Graduação em Odontologia
Psicologia	Psicologia do Trabalho	Graduação em Psicologia
Nutrição	Vigilância Nutricional e Segurança Alimentar	Graduação em Nutrição
Serviço Social	Planejamento Social	Graduação em Serviço Social
Tecnologia em Agronegócios	Projetos de Implantação na Agroindústria	Graduação em Agronomia
Especialização em Engenharia e Segurança do Trabalho	Higiene do Trabalho	Especialização em Engenharia e Segurança do Trabalho

As inscrições serão recebidas no período de **18 a 26 de junho de 2013**, no Setor de Pessoal da FAI, situado na Rua Nove de Julho nº 730, na cidade de Adamantina-SP, sendo que maiores informações poderão ser obtidas pelo telefone (18) 3502-7034;

A íntegra do Edital n. 16/2013 está disponível no portal da FAI: www.fai.com.br.

Adamantina-SP, 17 de junho de 2013.

Prof. Dr. Marcio Cardim
Diretor Geral