

AC - Ampla Concorrência; PP - Pretos e Pardos; PI - Pessoa Indígena; PQ - Pessoa Quilombola; PcD - Pessoas com Deficiência A ordem estabelecida para o sorteio das vagas reservadas para provimento imediato observará a seguinte sequência: PP, PcD, PI e PQ.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Título VIII, Capítulo III, seção I - Da Educação e suas alterações. 2. Lei nº 8.112, de 11/12/90: Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas Federais. 3. Lei nº 11.892, de 29/12/2008: Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. 4. Lei nº 9.394, de 20/12/1996 e suas alterações: Diretrizes e Bases da Educação Nacional. 5. RESOLUÇÃO NORMATIVA CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI Nº 253, 22 de dezembro de 2025 - Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI. 6. Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021 - Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica.

1. Textualidade: leitura e interpretação de textos verbais e não verbais. 2. Recursos estilísticos (figuras de linguagem). 3. Coesão e coerência. 4. Norma padrão e variantes linguísticas. 5. Ortografia oficial vigente da língua portuguesa: uso dos acentos gráficos. 6. Uso do sinal indicativo de crase. 7. Morfologia: classes gramaticais e processos de flexão e formação das palavras. 8. Sintaxe: regência verbal e nominal; concordância verbal e nominal; colocação pronominal. 9. Uso dos sinais de pontuação. 10. Semântica: sinonímia, antonímia, homonímia, paronímia, polissemia, ambiguidade e efeitos de sentido (denotação e conotação).

1. Teoria Geral da Administração (abordagens clássica, humanística, neoclássica, estruturalista, comportamental, sistêmica, contingencial, novas abordagens da administração). 2. Gestão de Marketing (conceito; segmentação de mercado; composto de marketing; pesquisa de marketing). 3. Gestão Socioambiental (desenvolvimento sustentável e sustentabilidade; responsabilidade social empresarial; gestão ambiental; ESG - Environmental, Social, and Governance; e Economia Circular). 4. Gestão da Produção e Operações (Conceito, histórico e evolução da disciplina, tipos de indústrias e de Produção). 5. Administração Estratégica (Administração estratégica; Gestão; Pensamento Estratégico; Análise SWOT; Ferramentas estratégicas; Planejamento Estratégico; Matriz BCG; Fatores de Porter; Empreendedorismo e Inovação (Plano de Negócios, inovação do produto, de serviços, tecnológico; Gestão de Pessoas (A função da Gestão de Pessoas; Histórico e atualizações contemporâneas da função). 6. Administração Financeira (Objetivos da administração financeira; orçamentos; análise das demonstrações financeiras; risco e retorno; estrutura de capital; custo de capital; análise de investimentos). 7. Logística Empresarial (conceitos, histórico e evolução da disciplina; atividades e serviços logísticos). 8. Gestão de Materiais (Funções e objetivos da gestão de materiais; Gestão de materiais na cadeia de suprimentos; Administração de materiais; Controle de materiais).

1. Meteorologia agrícola. 2. Métodos e sistemas de irrigação e drenagem agrícola. 3. Desenho técnico, construções e instalações rurais. 4. Geoprocessamento, sensoriamento remoto e topografia. 5. Horticultura: produção, manejo e tecnologias aplicadas às culturas hortícolas. 6. Agricultura familiar. 7. Melhoramento genético de plantas. 8. Culturas anuais. 9. Fitosanidade vegetal: manejo de fitopatógenos. 10. Solo: gênese e morfologia, física e química do solo, fertilidade e nutrição de plantas.

1. Tecnologia de Carnes e Produtos Carnéos: Operações unitárias de abate, transformações do músculo em carne (bioquímica do post-mortem), tecnologia de embutidos e conservas. 2. Tecnologia de Cereais e Panificação: Estrutura e composição química de grãos, moagem, reologia de massas e processos de panificação e massas alimentícias. 3. Tecnologia de Óleos e Gorduras: Processos de extração (pressagem e solvente), refino, modificação de gorduras (hidrogenação, interesterificação) e oxidação lipídica. 4. Métodos de Conservação de Alimentos: Métodos pelo uso do calor (pasteurização, esterilização), frio (refrigeração, congelamento), controle da atividade de água (a_w), irradiação e tecnologias emergentes. 5. Tecnologia de Leite e Derivados: Composição e propriedades físico-químicas do leite/beneficiamento, tecnologia de queijos, leites fermentados, manteiga e sorvete. 6. Tecnologia de Frutas e Hortaliças: Fisiologia pós-colheita, processamento de sucos, polpas, conservas vegetais e geleias. 7. Gestão da Qualidade e Higiene na Indústria: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Legislações específicas (Portarias do Ministério da Saúde e Instruções Normativas do MAPA), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCCP/HACCP). 8. Microbiologia de Alimentos: Microrganismos indicadores, patogênicos e alteradores; fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento microbiano. 9. Toxicologia de Alimentos: Toxicantes naturais, contaminantes químicos (metais pesados, pesticidas), micotoxinas e toxinas formadas durante o processamento. 10. Bioquímica de Alimentos: Estrutura e propriedades de proteínas, carboidratos e lipídios; reações enzimáticas e escurecimento não enzimático (Reação de Maillard), com foco na estabilidade dos alimentos durante o armazenamento.

1. Artes Visuais no Piauí: perspectivas históricas e culturais da pré-história à era contemporânea. 2. Arte e Gênero: contribuições de mulheres e da cultura queer nas produções artísticas em diferentes contextos e épocas. 3. Artes Afrodiáspóricas e as perspectivas contracoloniais e/ou descoloniais na Arte. 4. Artes Indígenas Brasileiras e as perspectivas contracoloniais e/ou descoloniais na Arte. 5. Didáticas e Metodologias no Ensino de Artes Visuais: da teoria à práxis. 6. A Arte e suas histórias, teorias e críticas situadas em contextos políticos, sociais e culturais. 7. Artes Visuais e as Tecnologias modernas e contemporâneas: produções, experimentações e contextualizações. 8. Patrimônio Artístico e Cultural e Indústria Cultural: definições, contextos e problematizações no Brasil. 9. Arte contemporânea: conceitos, hibridismo, ampliações e discussões sobre corpo, espaço e materialidade. 10. Arte e a Terra: reflexões sobre as produções artísticas e as questões ambientais na contemporaneidade.

1. Química da vida: água, diversidade molecular e estrutura e função das moléculas biológicas. 2. Biologia Celular: membranas biológicas, citoplasma, organelas da célula eucariótica, metabolismo energético, núcleo celular e divisão celular. 3. Genética básica: conceitos básicos, genética mendeliana, base cromossômica da herança, tipos de herança, variação genética. 4. Biologia molecular e Biotecnologia: bases moleculares da herança genética, regulação da expressão gênica, ferramentas do DNA e biotecnologia. 5. Evolução Biológica: conceitos e fundamentos das teorias evolutivas, evidências evolutivas, mecanismos evolutivos, conceito biológico de espécie, processos de especiação, evolução das populações e História da Vida na Terra. 6. Classificação e Filogenética: nomenclatura binomial, classificação hierárquica, sistemática filogenética. 7. Diversidade Biológica: Domínios Bacteria, Archaea e Eukarya. 8. Biologia vegetal: Estrutura celular, histologia e organização das plantas vasculares (raiz, caule, folhas, flores, frutos e sementes), crescimento e desenvolvimento vegetal, obtenção e transporte de água, sais minerais e substâncias orgânicas nas plantas vasculares, processos fisiológicos vegetais, respostas das plantas a estímulos internos e externos, reprodução das angiospermas, incluindo os ciclos reprodutivos. 9. Anatomia e Fisiologia Animal e humana: forma e função dos animais, desenvolvimento animal, nutrição, circulação e trocas gasosas, sistema imune, sistema endócrino, osmorregulação e excreção, reprodução animal e sistema nervoso. 10. Ecologia Geral e Meio Ambiente: conceitos fundamentais em Ecologia, energia e matéria nos ecossistemas, ecologia de populações e comunidades, estrutura e distribuição dos biomas terrestres, consumo e sustentabilidade, Biologia da conservação e mudança global.

1.Fundamentos da Contabilidade: história e evolução da Contabilidade. Conceito,objeto, objetivo, funções, técnicas e usuários da Contabilidade. Princípios e postulados da Contabilidade. Estrutura Conceitual Básica da Contabilidade. Normas Brasileiras de Contabilidade e convergência às normas internacionais. 2.Patrimônio e Variações Patrimoniais: Conceito e componentes do patrimônio. Representação gráfica do patrimônio. Equação de equilíbrio patrimonial. Configurações do estado patrimonial. Estrutura do Balanço Patrimonial: ativo, passivo e patrimônio líquido. Origens e aplicações de recursos. Fatos permutativos, modificativos e mistos. Variações patrimoniais qualitativas e quantitativas. 3.Escrituração Contábil: Aspectos gerais da escrituração contábil. Método das partidas dobradas. Plano de contas. Lançamentos contábeis. Livro Diário e Livro Razão. Balancete de verificação. Apuração do resultado. 4.Demonstrações Contábeis: Elaboração, estrutura, conteúdo, apresentação e finalidade das demonstrações contábeis. Balanço Patrimonial. Demonstração do Resultado do Exercício (DRE). Demonstração dos Fluxos de Caixa (DFC). Demonstração dos Lucros ou Prejuízos Acumulados (DLPAs). Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido (DMLP). Demonstração do Valor Adicionado (DVA). Demonstração do Resultado Abrangente (DRA). Notas Explicativas. 5.Análise das Demonstrações Contábeis: Análise horizontal e vertical. Análise por meio de indicadores: liquidez, endividamento e estrutura, rentabilidade e atividade. Interpretação das informações contábeis para a tomada de decisão. 6.Contabilidade de Custos: Conceitos, objetivos e aplicações da Contabilidade de Custos. Terminologia na Contabilidade de Custos. Classificação dos custos. Esquema Básico da Contabilidade de Custos. Departamentalização. Critérios de rateio dos custos indiretos. Sistemas e Métodos de Custeio. Avaliação de estoque. 7.Custos para Decisão e Formação de Preços: Relação custo-volume-lucro. Margem de contribuição. Pontos de equilíbrio (contábil, financeiro e econômico). Margem de segurança. Alavancagem. Componentes dos preços. Fixação e análise do preço de venda. Definição de taxas de marcação (mark-up). Uso das informações de custos no apoio às decisões gerenciais. 8.Controladoria e Sistemas de Controle Gerencial: Conceito, funções e papel da controladoria nas organizações. Atuação e perfil profissional do controller. Sistemas de controle gerencial. Processo de gestão. Sistemas de informações gerenciais. Sistema integrado de gestão. Avaliação de resultado e desempenho organizacional. Relação entre Controladoria e Planejamento Estratégico. 9.Contabilidade Aplicada ao Setor Público: Fundamentos da Contabilidade Pública. Normas Brasileiras de Contabilidade Aplicadas ao Setor Público. Orçamento público. Receitas e despesas públicas. Demonstrações Contábeis Aplicadas ao Setor Público. Transparência, controle e responsabilidade fiscal na gestão pública. 10. Ética, Sustentabilidade e Governança na Contabilidade: Ética profissional do contador. Governança corporativa. Compliance. Transparência e accountability. Sustentabilidade organizacional e desenvolvimento sustentável. Relato integrado. Princípios e fundamentos do ESG (Environmental, Social and Governance). Papel da Contabilidade na sustentabilidade do desempenho econômico, social e ambiental das organizações.