



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas

Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco 3P, 1º andar - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: (34) 3239-4957 - www.progep.ufu.br - secretaria@progep.ufu.br



EDITAL PROGEP Nº 131/2026

05 de agosto de 2026

Processo nº 23117.012645/2026-21

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

O PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, no uso da competência que lhe foi delegada pela Portaria de Pessoal UFU nº 166, de 07/01/2025, publicada no Diário Oficial da União de 08/01/2025, **retifica o Edital PROGEP nº 62**, de 16/04/2026, publicado no Diário Oficial da União de 23/04/2026, seção 3, páginas 123 a 134.

No item: 10. DA APROVAÇÃO NO CONCURSO E DA CLASSIFICAÇÃO FINAL

Onde se lê:

(...)

Leia-se:

10.1.3. Da definição das vagas reservadas, da alocação por cargo e da classificação final. A definição das pessoas candidatas que ocuparão as vagas reservadas observará, cumulativamente, os critérios previstos nos itens 9, 10, 11 e no Anexo II deste Edital.

10.1.3.1. Inicialmente será apurado o Escore Final Total (EFT) de todas as pessoas candidatas aprovadas em cada cargo.

10.1.3.2. Após a apuração do EFT, será identificado, em cada cargo, o maior Escore Final Total da ampla concorrência, que servirá de referência para o cálculo do Índice de Acesso por Cotas (IAC), conforme item 9 deste Edital.

10.1.3.3. O IAC será utilizado para ordenar as pessoas candidatas inscritas nas modalidades de reserva de vagas, observando-se o menor índice como critério de prioridade.

10.1.3.4. A partir da ordenação prevista no subitem anterior, e observadas as regras de alternância e proporcionalidade constantes do Anexo II, serão identificadas as vagas destinadas às modalidades de reserva e, conseqüentemente, os cargos aos quais essas vagas corresponderão.

10.1.3.5. A definição do cargo correspondente a cada vaga reservada decorrerá exclusivamente da aplicação objetiva dos critérios estabelecidos neste Edital, não constituindo ato discricionário da Administração.

10.1.3.6. A classificação final do concurso corresponderá à lista única de homologação prevista no item 11, organizada segundo a ordem de provimento estabelecida pelo Anexo II, observando simultaneamente:

I – a classificação das pessoas candidatas da ampla concorrência;

II – a classificação das pessoas candidatas das modalidades de reserva de vagas;

III – o Índice de Acesso por Cotas (IAC);

IV – os critérios de alternância e proporcionalidade;

V – as hipóteses legais de reversão de vagas previstas neste Edital.

10.1.3.7. A lista homologada constituirá a ordem oficial de provimento dos cargos durante toda a validade do concurso.

No ANEXO IV: CONTEÚDO DAS PROVAS PRÁTICAS

ZOOTECNISTA

Onde se lê:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

Item 1

Critério: Linguagem

Descrição:

I. Expressão oral e o respeito aos padrões da língua culta e da linguagem técnica (2,5)

II. Uso formal da língua portuguesa quanto a vocabulário, concordância verbal e nominal e vícios de linguagem (2,5)

Pontos Distribuídos: 5

Item 2

Critério: Procedimentos práticos

Descrição:

I. Capacidade e coerência na escolha da metodologia empregada para a resolução do(s) problema(s) apresentado(s) (20).

II. Domínio da execução técnica utilizada (20)

III. Habilidade manual (8).

IV. Capacidade de manipulação dos materiais utilizados (8).

V. Uso adequado dos instrumentais e equipamentos (7).

VI. Capacidade de interpretação dos resultados (7).

VII. Competência em responder as arguições dos avaliadores (5).

Pontos Distribuídos: 75

Item 3

Critério: Fundamentos teóricos

Descrição:

I. Conceitos utilizados em análise de alimentos (4).

II. Conteúdo técnico e informações atualizadas relevantes aos procedimentos executados (4).

III. Fundamentação teórica utilizada ao responder as questões dos avaliadores (2).

Pontos Distribuídos: 10

Item 4

Critério: Capacidade didática

Descrição:

I. Dicção (2)

II. Motivação (2)

III. Postura (2)

IV. Habilidade didática (4) Pontos Distribuídos: 10

Valor Total = 100

Leia-se:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

CRITÉRIOS	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO MÁXIMA (PONTOS)
Linguagem	I. Expressão oral e o respeito aos padrões da língua culta e da linguagem técnica.	5,0
Procedimentos práticos	I. Capacidade e coerência na escolha da metodologia empregada para a resolução do(s) problema(s) apresentado(s) (20); II. Domínio da execução técnica do procedimento (20); III. Habilidade manual (10); IV. Capacidade de manipulação do material utilizado (10); V. Uso adequado dos instrumentos e equipamentos (10); VI. Capacidade de interpretação dos resultados (10).	80,0

Fundamentos teóricos	I. Conceitos (7); II. Conteúdo técnico e informações atualizadas relevantes aos procedimentos executados na prova (8).	15,0
TOTAL	100,0	

SEBASTIÃO ELIAS DA SILVEIRA



Documento assinado eletronicamente por **Sebastião Elias da Silveira, Pró-Reitor(a)**, em 06/08/2026, às 03:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **7566683** e o código CRC **BF6C4AEE**.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 06/08/2026 | Edição: 147 | Seção: 3 | Página: 80

Órgão: Ministério da Educação/Universidade Federal de Uberlândia/Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas

EDITAL PROGEP Nº 131, DE 5 DE AGOSTO DE 2026

RETIFICAÇÃO DO EDITAL PROGEP Nº 62/2026 - CONCURSO PÚBLICO PARA CARGO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO

O PRÓ-REITOR DE GESTÃO DE PESSOAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, no uso da competência que lhe foi delegada pela Portaria de Pessoal UFU nº 166, de 07/01/2025, publicada no Diário Oficial da União de 08/01/2025, retifica o Edital PROGEP nº 62, de 16/04/2026, publicado no Diário Oficial da União de 23/04/2026, seção 3, páginas 123 a 134.

No item: 10. DA APROVAÇÃO NO CONCURSO E DA CLASSIFICAÇÃO FINAL

Onde se lê:

(...)

Leia-se:

10.1.3. Da definição das vagas reservadas, da alocação por cargo e da classificação final. A definição das pessoas candidatas que ocuparão as vagas reservadas observará, cumulativamente, os critérios previstos nos itens 9, 10, 11 e no Anexo II deste Edital.

10.1.3.1. Inicialmente será apurado o Escore Final Total (EFT) de todas as pessoas candidatas aprovadas em cada cargo.

10.1.3.2. Após a apuração do EFT, será identificado, em cada cargo, o maior Escore Final Total da ampla concorrência, que servirá de referência para o cálculo do Índice de Acesso por Cotas (IAC), conforme item 9 deste Edital.

10.1.3.3. O IAC será utilizado para ordenar as pessoas candidatas inscritas nas modalidades de reserva de vagas, observando-se o menor índice como critério de prioridade.

10.1.3.4. A partir da ordenação prevista no subitem anterior, e observadas as regras de alternância e proporcionalidade constantes do Anexo II, serão identificadas as vagas destinadas às modalidades de reserva e, conseqüentemente, os cargos aos quais essas vagas corresponderão.

10.1.3.5. A definição do cargo correspondente a cada vaga reservada decorrerá exclusivamente da aplicação objetiva dos critérios estabelecidos neste Edital, não constituindo ato discricionário da Administração.

10.1.3.6. A classificação final do concurso corresponderá à lista única de homologação prevista no item 11, organizada segundo a ordem de provimento estabelecida pelo Anexo II, observando simultaneamente:

I - a classificação das pessoas candidatas da ampla concorrência;

II - a classificação das pessoas candidatas das modalidades de reserva de vagas;

III - o Índice de Acesso por Cotas (IAC);

IV - os critérios de alternância e proporcionalidade;

V - as hipóteses legais de reversão de vagas previstas neste Edital.

10.1.3.7. A lista homologada constituirá a ordem oficial de provimento dos cargos durante toda a validade do concurso.

No ANEXO IV: CONTEÚDO DAS PROVAS PRÁTICAS

ZOOTECNISTA



Onde se lê:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

Item 1

Critério: Linguagem

Descrição:

I. Expressão oral e o respeito aos padrões da língua culta e da linguagem técnica (2,5)

II. Uso formal da língua portuguesa quanto a vocabulário, concordância verbal e nominal e vícios de linguagem (2,5)

Pontos Distribuídos: 5

Item 2

Critério: Procedimentos práticos

Descrição:

I. Capacidade e coerência na escolha da metodologia empregada para a resolução do(s) problema(s) apresentado(s) (20).

II. Domínio da execução técnica utilizada (20)

III. Habilidade manual (8).

IV. Capacidade de manipulação dos materiais utilizados (8).

V. Uso adequado dos instrumentais e equipamentos (7).

VI. Capacidade de interpretação dos resultados (7).

VII. Competência em responder as arguições dos avaliadores (5).

Pontos Distribuídos: 75

Item 3

Critério: Fundamentos teóricos

Descrição:

I. Conceitos utilizados em análise de alimentos (4).

II. Conteúdo técnico e informações atualizadas relevantes aos procedimentos executados (4).

III. Fundamentação teórica utilizada ao responder as questões dos avaliadores (2).

Pontos Distribuídos: 10

Item 4

Critério: Capacidade didática

Descrição:

I. Dicção (2)

II. Motivação (2)

III. Postura (2)

IV. Habilidade didática (4) Pontos Distribuídos: 10

Valor Total = 100

Leia-se:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO



CRITÉRIOS	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO MÁXIMA (PONTOS)
Linguagem	I. Expressão oral e o respeito aos padrões da língua culta e da linguagem técnica.	5,0

Procedimentos práticos	I. Capacidade e coerência na escolha da metodologia empregada para a resolução do(s) problema(s) apresentado(s) (20); II. Domínio da execução técnica do procedimento (20); III. Habilidade manual (10); IV. Capacidade de manipulação do material utilizado (10); V. Uso adequado dos instrumentos e equipamentos (10); VI. Capacidade de interpretação dos resultados (10).	80,0
Fundamentos teóricos	I. Conceitos (7); II. Conteúdo técnico e informações atualizadas relevantes aos procedimentos executados na prova (8).	15,0
TOTAL	100,0	

SEBASTIÃO ELIAS DA SILVEIRA

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

