

**PROCESSO SELETIVO SESC BAHIA**  
**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**NÍVEL FUNDAMENTAL COMPLETO - PARA TODOS OS CARGOS**

**CONTEÚDO: PARTE COMUM**

**LÍNGUA PORTUGUESA:**

**Conteúdo Programático:** Interpretação de texto. Ortografia: emprego de letras, divisão silábica, acentuação. Reconhecimento das classes das palavras; flexão de gênero, número e grau dos substantivos e dos adjetivos; coletivos; flexão e emprego dos pronomes de tratamento; flexão e emprego de verbos de uso freqüente. Regência e concordância nominal e verbal. Sinônimos e antônimos.

**MATEMÁTICA:**

**Conteúdo Programático:** Sistema de numeração. Conjuntos numéricos: n<sup>os</sup> naturais, inteiros, racionais. Números racionais: frações, representação decimal de um racional. Números reais: adição, subtração, multiplicação, divisão, potenciação. Porcentagem. Juros simples, desconto e lucro. Regra de três simples e composta. Gráficos e tabelas (tratamento de informações). Medidas de comprimento. Medidas de área. Medidas de volume. Medidas de massa. Sistema métrico. Problemas.

**2º CONTEÚDO: PARTE ESPECÍFICA**

**AJUDANTE DE MANUTENÇÃO (20 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático** □ *conhecimentos gerais* - Brasil: regiões, estados, capitais. Principais aspectos geográficos, históricos e econômicos do Estado da Bahia. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* - manutenção em instalações prediais. Realização de reparos nas estruturas elétricas, hidráulicas, pinturas, de alvenaria e similares; Noções de higiene e segurança no trabalho. Noções de primeiros socorros.

**ASCENSORISTA**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Brasil: regiões, estados, capitais. Principais aspectos geográficos, históricos e econômicos do Estado da Bahia. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – operação em elevador (passageiros ou cargas). Normas e padrões de segurança na condução de elevadores. Principais equipamentos do elevador, seu funcionamento e conhecimento de anormalidades. Noções de higiene e segurança no trabalho. Noções de primeiros socorros.

**CAMAREIRA**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Brasil: regiões, estados, capitais. Principais aspectos geográficos, históricos e econômicos do Estado da Bahia. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – o setor de governança: arrumação, limpeza, rouparia, lavanderia e mini-bar. Principais atribuições da camareira. Preenchimento dos formulários de controles. Técnicas de arrumação, limpeza e higienização de apartamentos. Organização do carrinho de serviço e rouparia. Processos de troca de roupa de cama e banho. Lavanderia: controle do encaminhamento, recebimento e devolução de roupas (hotel e hóspede). Mudança de unidades habitacionais. Prestação de contas para Governanta e/ou Supervisora. Princípios de ergonomia aplicados aos serviços de camareira. Conceito, causas e consequências dos acidentes de trabalho. Atos e condições inseguras. Prevenção de acidentes. Ética profissional.

**JARDINEIRO (40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Brasil: regiões, estados, capitais. Principais aspectos geográficos, históricos e econômicos do Estado da Bahia. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – cortadores de grama motorizado tipo giro zero, costal; podador e aparador de cerca viva. Solo, adubos químicos e orgânicos diversos, canteiros, saquinhos de mudas para plantio. Pragas, insetos diversos que atacam plantas em geral e seu controle. Defensivos químicos, sua utilização correta, suas características, aplicação e classificação. Proteção ambiental: árvores protegidas por lei, regulamentos e normas. Plantas nativas e exóticas, suas características: adubação, época de plantio e condução. Tipos de sistemas de irrigação de plantas de jardim e gramados. Ferramentas diversas para poda, plantio, manutenção de canteiros, roçada manual e limpeza.

**PISCINEIRO**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Brasil: regiões, estados, capitais. Principais aspectos geográficos, históricos e econômicos do Estado da Bahia. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Limpeza da piscina. Tratamento físico: Sistema de circulação. Função dos filtros e manuseios dos registros. Aspirador. Tratamento químico: cálculo de volume de água da piscina e dosagem necessária de produtos químicos. O que é o pH e como ajustá-lo.

**SALVA-VIDAS (18, 24, 32 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Brasil: regiões, estados, capitais. Principais aspectos geográficos, históricos e econômicos do Estado da Bahia. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – noções de Primeiros Socorros e Emergência. Doenças provocadas pela temperatura: queimadura, hipotermia. Afogamento. Traumatismos de crânio e raquimedular. Noções de fisiologia dos sistemas cardíaco, respiratório e circulatório. Noções de resgate e transporte. Conhecimento e uso de equipamentos. Capacidade de realizar exames primários e secundários permitindo uma adequada conduta de atendimento de emergência. Noções de natação.

**SERVENTE (20, 40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Brasil: regiões, estados, capitais. Principais aspectos geográficos, históricos e econômicos do Estado da Bahia. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – limpeza de pisos, tapetes, móveis e objetos diversos. Limpeza de paredes, tetos, portas, rodapés, luminárias, vidraças, vasos e pias. Transporte de móveis, máquinas e utensílios. Uso e cuidados com materiais de limpeza e higiene, detergente, desinfetante e defensivo. Noções de Segurança no trabalho.

### **NÍVEL MÉDIO – GRUPO 1**

#### **1º CONTEÚDO: PARTE COMUM**

##### **LÍNGUA PORTUGUESA:**

**Conteúdo Programático:** Compreensão e interpretação de textos. Ortografia: emprego das letras e acentuação gráfica. Classes de palavras e suas flexões. Processo de formação de palavras. Verbos: conjugação, emprego dos tempos, modos e vozes verbais. Regras gerais de concordância nominal e verbal. Regras gerais de regência nominal e verbal. Emprego do acento indicativo da crase. Colocação dos pronomes átonos. Sinônimos, antônimos, homônimos, parônimos e figuras de linguagem. Emprego dos sinais de pontuação.

##### **MATEMÁTICA:**

**Conteúdo Programático:** Sistema de numeração. Conjuntos numéricos: n<sup>o</sup> naturais, inteiros, racionais. Números racionais: frações, representação decimal de um racional. Números reais: adição, subtração, multiplicação, divisão, potenciação. Porcentagem. Juros simples, desconto e lucro. Regra de três simples e composta. Gráficos e tabelas (tratamento de informações). Medidas de comprimento. Medidas de área. Medidas de volume. Medidas de massa. Sistema métrico. Problemas.

#### **2º CONTEÚDO: PARTE ESPECÍFICA**

##### **ARTÍFICE DE MANUTENÇÃO ODONTOLÓGICA**

**Conteúdo Programático:** Equipamentos de um consultório odontológico: princípios básicos de funcionamento. Conhecimento e habilidades na interpretação de desenhos e projetos mecânicos, eletromecânicos e eletrônicos. Conhecimento e habilidade com as ferramentas usadas no reparo e manutenção de equipamentos odontológicos. Noções básicas de Instalações hidráulicas, elétricas e pneumáticas. Noções básicas de Eletrônica, Eletrostática, Eletrodinâmica e Eletromagnetismo e aplicações. Medidas elétricas: circuitos de controle, reguladores de tensão, servomecanismos e instrumentos analógicos, aplicações industriais das radiações-Raio X. Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos odontológicos e médicos incluindo troca de óleo, ajustes de pressão em equipamentos, troca de peças, assepsia correta dos equipamentos. Efetuar manutenção elétrica e eletrônica. Instalar e mudar equipamentos de local. Aferir equipamentos médicos e odontológicos. Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de raio X. Elaborar relatórios de visitas.

##### **AUXILIAR DE ROUPARIA E LAVANDERIA**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Lavanderia: controle do encaminhamento, recebimento e devolução de roupas (hotel e hóspede). Utilização e manutenção das máquinas. Produtos de limpeza: uso adequado. Técnicas de lavagem de roupas. Desinfecção e higienização. Manuseio adequado de peças em lavagem. Controle e armazenamento de material de limpeza. Noções de Segurança no trabalho.

##### **AUXILIAR EM SAÚDE BUCAL (20 e 40 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** Higiene dentária. Técnicas auxiliares de odontologia. Preparação do paciente. Instrumentação. Manipulação de materiais e equipamentos. Preparo e isolamento do campo preparatório. Seleção de moldeiras e confecção de modelos. Revelação e montagem de radiografias. Conservação e manutenção dos equipamentos. Noções básicas de controle de infecções: microorganismos, infecções cruzadas, assepsia e anti-sepsia. Desinfecção e esterilização. Noções de anatomia oral.

##### **AUXILIAR DE CLASSE**

**Conteúdo Programático:** noções de psicologia e de desenvolvimento da criança Relacionamento com a comunidade. O auxiliar de classe como elemento que participa do processo educativo. Estatuto da Criança e do Adolescente. Segurança e conduta dos alunos no ambiente escolar. Regras e procedimentos, regimento escolar e cumprimento de horários. Necessidades dos alunos. Relacionamento com os pais dos alunos. Apoio à comunidade escolar. Controle das atividades livres, entrada e saída, espaços de recreação. Definição de limites nas atividades livres. Organização do ambiente escolar e manutenção predial. Noções de segurança escolar. Noções de primeiros socorros. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais.

##### **AUXILIAR DE COZINHA**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – preparo específico de técnicas de pré-preparação dos alimentos. Noções de Higienização no preparo e confecção de receitas. Limpeza, manutenção e organização dos utensílios e equipamentos de cozinha. Noções de Segurança no trabalho. Noções de controle higiênico-sanitário na manipulação de alimentos.

##### **AUXILIAR DE LANCHONETE (20, 24, 36, 40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Noções de higiene pessoal e ambiental. Noções de controle de qualidade dos alimentos; recebimento e armazenamento de produtos; pré-preparo e preparo de alimentos. Perigos que afetam os alimentos; combate às pragas. Lavagem e guarda de utensílios de copa e cozinha. Limpeza e higienização da copa e cozinha. Controle e armazenamento de produtos alimentícios e material de limpeza. Equipamentos de proteção individual (EPI). Ética no trabalho. Relacionamento inter-pessoal. Atendimento ao cliente. Noções de Segurança no trabalho. Noções de controle higiênico-sanitário na manipulação de alimentos.

#### **CAIXA (20, 24, 36 e 40 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Organização do caixa. Recebimento e troco. Cartões de créditos - características e detalhes de segurança. RG: - características e detalhes de segurança; - Lei Nº 7116 e as alterações que ocorreram nos documentos de RG - roubados, clonados, adulterados e ideologicamente falsos; as diferenças regionais existentes no RG; os documentos que substituem legalmente o RG. CPF - características e detalhes de segurança. Conhecendo os terminais de caixa: funcionamento e conservação. Conferência do fundo de caixa. Princípios éticos aplicados ao segmento. Procedimentos para a abertura do caixa. Equipamentos eletrônicos para pagamento. Rotinas que afetam o momento do check-out: estorno, entre outros. Encerramento do caixa. Relacionamento interpessoal no trabalho. Apresentação pessoal. Noções de higiene e segurança no trabalho.

#### **CARPINTEIRO**

**Conteúdo Programático** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – planejamento de trabalhos de carpintaria. Seleção de madeiras reutilizáveis. Armazenamento de peças e equipamentos. Leitura e interpretação de projetos de construção civil - carpintaria. Instalação de janelas, portas, escadas. Pequenos consertos. Principais ferramentas. Principais técnicas para serrar madeira. Noções de segurança no trabalho.

#### **COZINHEIRO**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Preparo específico de técnicas de pré-preparação e cocção dos alimentos. Conhecimento e entendimento de receitas e padronizações. Conceito de serviço de alimentação, tipologia, caracterização, tipos de serviço, compras e estocagem de alimentos. Manipulação de ingredientes, técnicas de cortes e utilização das diferentes técnicas de pré-preparo para verduras, legumes, carnes, aves, peixes e frutos do mar, uso de equipamentos e utensílios. Conceitos básicos tradicionais da cozinha quanto a métodos de cocção, preparação de fundos e caldos, sopas em geral e molhos. Embasamento da cozinha quente com carnes e caças. Cozinha fria: preparo de saladas, vinagrete, molhos emulsificados e não-emulsificados, molhos frios, condimentos para saladas, sanduíches, canapés e hors d'oeuvre frios. Desenvolvimento de criações clássicas e contemporâneas de patês, terrines, e ocasião em que estes pratos devem ser servidos (bufê, displays, etc). Técnicas de apresentação tanto clássicas como contemporâneas. Decorações comestíveis apropriadas. O profissional Entremetier. Métodos de preparo específico da cozinha quente em massas básicas e diferenciadas, harmonização de molhos e recheios. Variações de tipos de arroz para risotos e preparo de fondues clássicos. A desconstrução de pratos.

#### **CHEFE DE COZINHA**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Conceito de serviço de alimentação, tipologia, caracterização, tipos de serviço, compras e estocagem de alimentos, organograma, cargos e funções. Ficha técnica. Índices operacionais e gestão de pessoas. Vocabulário gastronômico, seus termos técnicos específicos e suas particularidades, com ênfase na terminologia francesa. Preparo específico de técnicas de pré-preparação e cocção dos alimentos. Conhecimento e entendimento de receitas e padronizações. Estudo de condimentos. Conceitos básicos tradicionais da cozinha quanto a métodos de cocção, preparação de fundos e caldos, sopas em geral e molhos. Embasamento da cozinha quente com carnes e caças. Cozinha fria: preparo de saladas, vinagrete, molhos emulsificados e não-emulsificados, molhos frios, condimentos para saladas, sanduíches, canapés e hors d'oeuvre frios. Desenvolvimento de criações clássicas e contemporâneas de patês, terrines, e ocasião em que estes pratos devem ser servidos (bufê, displays, etc). Técnicas de apresentação tanto clássicas como contemporâneas. Decorações comestíveis apropriadas. Brigada de restaurante: funções e atribuições. Material de trabalho e setores de apoio do restaurante. Tipos de serviço de mesa em restaurantes. Operações complementares em restaurantes e bares. Ingredientes nativos da cozinha brasileira. Métodos culinários e influências européias, africanas e indígenas. A cozinha regional brasileira e o preparo dos diferentes pratos. Principais expressões utilizadas na culinária. Administração e controle financeiro, investimento e retorno. Técnicas de elaboração de relatórios. Índices gerenciais. Engenharia de cardápio. Novas tendências gastronômicas na atualidade, cozinha fusion e aperfeiçoamento culinário. Conhecimento sobre conhecimento higiênico-sanitário para produção de alimentos seguros.

#### **ELETRICISTA I**

**Conteúdo Programático:** manutenção preventiva e corretiva em máquinas, instalações e equipamentos elétricos. Circuitos elétricos. Corrente alternada e eletromagnetismo. Eletricidade básica, noções básicas de medidas elétricas, leitura e interpretação de circuitos de comandos elétricos manuais, montagem de circuitos básicos de comandos

elétricos manuais, leitura e interpretação de circuitos de comandos elétricos automáticos, montagem de circuitos básicos de comandos elétricos automáticos, proteção de circuitos elétricos de baixa tensão, segurança em instalações e equipamentos elétricos, Correção do fator de potência em baixa tensão, instalação de circuitos elétricos básicos prediais, eletrônica básica. Interruptores, Lâmpada Incandescentes de descarga Mista. Instalação de lâmpadas – three-way e four-way. Instalação de tomadas de 3 pinos, cigarras, quadro anunciador, sensor de presença, célula fotoelétrica, luz negra, etc. Circuitos e tipos de fusíveis. Chave faca com porta fusível. Disjuntores. Características dos disjuntores comuns, mini disjuntores e residual. Simbologia e convenções de instalações elétricas. Segurança do trabalho: Identificação e utilização de equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC). Preparação do local de trabalho.

#### **ENCARREGADO DE MANUTENÇÃO**

**Conteúdo Programático:** Estrutura e funcionamento do setor. Fichas técnicas. Gestão de pessoas. Noções de higiene pessoal e ambiental. Manutenção em instalações prediais. Controle de reparos nas estruturas elétricas, hidráulicas, pinturas, de alvenaria e similares. Limpeza e manutenção de piscina, pátios, playground e similares. Segurança no trabalho. Noções de primeiros socorros.

#### **ENCARREGADO DE ZELADORIA**

**Conteúdo Programático:** Estrutura e funcionamento do prédio. Fichas técnicas. Gestão de pessoas. Noções de higiene pessoal e ambiental. Manutenção em instalações prediais. Controle de reparos nas estruturas elétricas, hidráulicas, pinturas, de alvenaria e similares. Segurança no trabalho. Noções de primeiros socorros.

#### **GOVERNANTA**

**Conteúdo Programático:** Estrutura e funcionamento do setor de governança. Fichas técnicas. Gestão de pessoas. Noções de higiene pessoal e ambiental. Setor de governança: arrumação, limpeza, rouparia, lavanderia e mini-bar. Principais atribuições da sua equipe. Preenchimento dos formulários de controles. Técnicas de arrumação, limpeza e higienização de apartamentos. Organização do carrinho de serviço e rouparia. Processos de troca de roupa de cama e banho. Lavanderia: controle do encaminhamento, recebimento e devolução de roupas (hotel e hóspede). Mudança de unidades habitacionais. Prestação de contas para Supervisora. Princípios de ergonomia aplicados aos serviços de camareira. Conceito, causas e conseqüências dos acidentes de trabalho. Atos e condições inseguras. Prevenção de acidentes. Ética profissional.

#### **INSTRUTOR DE ARTESANATO**

**Conteúdo Programático:** Técnicas pedagógicas: plano de curso, plano de aula. Processo de criação. Percepção. Cor, disco cromático, espectro. Criatividade: conceito, originalidade, criatividade e desenvolvimento, inibição, processo e produto. Percepção: o visual, o tátil. Aspectos formais da arte/artesanato: linha, forma, superfície, volume, espaço, tempo, movimento. Integração através do trabalho artesanal. Recursos materiais. Técnicas e manuseio de materiais diversos, para confecção de produtos artesanais. Confecção de peças artesanais decorativas. Relacionamento interpessoal.

#### **LANCHEIRA (40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Noções de higiene pessoal e ambiental. Noções de controle de qualidade dos alimentos; recebimento e armazenamento de produtos; pré-preparo e preparo de alimentos. Perigos que afetam os alimentos; combate às pragas. Lavagem e guarda de utensílios. Limpeza e higienização do ambiente de trabalho. Controle e armazenamento de produtos alimentícios e material de limpeza. Equipamentos de proteção individual (EPI). Ética no trabalho. Relacionamento inter-pessoal. Atendimento ao aluno. Noções de Segurança no trabalho.

#### **MENSAGEIRO**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – noções de protocolo e arquivo. Preenchimento de formulários. Localização de endereços. Endereçamentos postais: busca por CEP. Funcionamento dos correios. Tipos de correspondência: SEDEX, AR e outros. Ética no trabalho. Relacionamento interpessoal.

#### **MOTORISTA (40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Legislação de trânsito: Código de Trânsito Brasileiro (Lei Federal nº 9.503 de 23/9/1997) e legislação complementar atualizada. Conceitos, definições e diretrizes. Sistema Nacional de Trânsito: disposições gerais, composição e competências. Normas gerais de circulação e conduta. Educação para o trânsito: conceito, propostas, responsabilidade dos órgãos competentes. Sinalização: objetivos, classificação, ordem de prevalência. Operação e fiscalização de trânsito. Veículos: Classificação. Características. Segurança. Equipamentos obrigatórios. Proibições. Transporte de cargas. Identificação. Registro de veículos. Licenciamento. Habilitação: Processo de habilitação. Carteira Nacional de Habilitação. Normas. Autorização e permissão para dirigir. Categorias. Exames. Aprendizagem. Expedição. Infrações. Penalidades: Advertências. Multa. Suspensão do direito de dirigir. Apreensão do veículo. Cassação da Carteira Nacional de Habilitação. Medidas administrativas. Processo administrativo. Cursos de reciclagem. Crimes de trânsito: Disposições gerais. Tipificação. Penalidades. Direção defensiva: Definição. Cuidados gerais ao dirigir. Riscos, perigos e acidentes. Manutenção periódica e preventiva do veículo. Cinto de segurança. Conductor. Ambiente e condições adversas para dirigir. Uso de álcool, drogas e medicamentos. Mecânica básica:

Noções básicas de mecânica de automóveis. Comandos principais. Carroceria, motor e transmissão. Rodas, direção, freios, suspensão e sistema elétrico. Manual de instruções do veículo. Primeiros socorros: Noções básicas de primeiros socorros. Manutenção dos sinais vitais. Procedimentos emergenciais. Movimentação e transporte de emergência.

### **OPERADOR DE SOM**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – sistema de som: representação da onda sonora no ar, representação elétrica do som, formas de onda, fase, transdutores, resposta de frequência e distorção, faixa de alcance da voz e dos instrumentos musicais, decibel, noções de acústica. Cabos: conceito básico, importância dos cabos no áudio, cabos balanceados e desbalanceados, cabo de ligação amplificador - caixa acústica, cabos de força, isolamento e terra, tipos de cabos existentes em áudio para estúdios e sonorização. Microfones: definição, microfones de carvão e de cristal, microfones dinâmicos ou base de bobina móvel, microfones de fita, microfones eletrostáticos ou capacitivos, PZM ( Pressure Zone Microphone) - Microfones de resposta de pressão, microfones especiais - Estéreos, ultra direcionais, parabólicos e sem fio, Pick Up de guitarras, microfones de contato e captadores piezoelétricos. Equalizadores: conceitos básicos, filtros - introdução teórica, características e funcionamento, equalizadores gráficos, paramétricos e shelving. Processadores de dinâmica: compressores e expansores, limiters e Gates, companders. Mixers: conceitos básicos, mixers para microfones, mixers para sonorização, consoles de gravação e mixagem, mixers digitais. Reverberação e delays: som direto, primeira e segunda reflexões, ecos e câmeras de reverb, reverb de placa, delays analógicos, feed back e modulações - efeito de trêmulo, vibrato, flanger e chourus, reverberação e delays digitais. Alto-falantes, caixas acústicas e monitoração: transdutor eletromagnético, transdutor piezoelétrico, drivers de baixa e alta frequência - característica de direcionalidade, caixas e cornetas, crossover passivos e ativos, sistemas convencionais, biamplificação e triamplificação, eficiência, damping e distorção e potência, impedância, resposta de frequência e faixa dinâmica. Gravadores analógicos e gravadores digitais. WorkStations - gravação e mixagem no computador MP3 - Compressão digital de áudio para internet.

### **PINTOR**

**Conteúdo Programático:** Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – Efetuar serviços de pintura em superfícies de madeira ou alvenaria nas diversas dependências, preparar superfícies e tintas, adicionando-lhes solventes e outras substâncias, visando deixá-las dentro das especificações necessárias. Instrumentos, equipamentos e materiais. Tipos de tintas e suas adequações para cada tipo de material e serviço de pintura. Tipos de removedores e solventes e suas características específicas. Tipos de pincéis, rolos e lixas e suas adequações para cada tipo de tinta e serviço de pintura. Pintura: Tipos de pinturas. Pintura com ar-comprimido, utilizando compressor, pistolas para pinturas de alta e baixa pressão. Preparação de peças com lixamento manual e mecânico, massas, vernizes. Preparação de peças e locais para aplicação da pintura. Sequência adequada para pintura de ambientes. Problemas comuns durante a aplicação da tinta: manchas, bolhas, tonalidades. Tipos de cor e tonalidades. Sistema padrão de cores. Ferramentas e suas adequações para cada tipo de produto, etapas e serviços de pintura. Segurança do trabalho: Identificação e utilização de equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC). Preparação do local de trabalho; conhecimento dos serviços.

### **PORTEIRO (20, 40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** *conhecimentos gerais* - Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – organização e planejamento das tarefas de serviços de portaria. Serviços de portaria, controle de veículos, segurança de pessoal, combate a incêndios e primeiros socorros. Apresentação pessoal. Formas de tratamento; atendimento ao público; telefones públicos de emergência: Pronto Socorro, Polícia Militar, Polícia Civil, Corpo de Bombeiros. Noções básicas de Relações Humanas no Trabalho. Ética e relacionamento interpessoal.

### **TÉCNICO EM ILUMINAÇÃO**

**Conteúdo Programático:** Noções básicas sobre os elementos e funções essenciais para a produção e montagem de um espetáculo; Conhecimentos básicos sobre produção da engenharia de espetáculo (iluminação, sonorização, cenografia, cenotecnia, costura cênica, figurino, maquiagem, marcenaria e adereços). Domínio dos termos técnicos utilizados no meio artístico-cultural. Montagem, operação e manutenção de equipamentos de iluminação. Instalação e reparos nos equipamentos elétricos e de iluminação. Circuitos elétricos adaptados às exigências do espetáculo; Ajustagem de refletores. Colocação de filtros coloridos conforme esquema de iluminação. Instalação e programação das mesas de comando das luzes e aparelhos elétricos.

### **TÉCNICO EM SAÚDE BUCAL**

**Conteúdo Programático:** funções do Técnico em Saúde Bucal na Odontologia. Primeiros Socorros em urgências odontológicas. Controle e prevenção de doenças bucais (cárie e doenças periodontais). Anatomia dental e do periodonto. Características dos materiais restauradores dentais, restaurações dentais (amálgama, ionômero de vidro, resina restauradora e cimento de silicato). Biossegurança em odontologia, dieta e cárie. A cavidade bucal (anatomia e funcionamento). Ergonomia em odontologia. Utilização do flúor (selantes). Fundamentos de radiologia. Oclusão dental. Relação entre a restauração e a periodontia. Manuseio dos equipamentos. Ações educativas.

### **VIGIA**

**Conteúdo Programático:** Visão sócio-econômica, geográfica, histórica, política e atualidades do Brasil e do estado da Bahia. Países: capitais, continentes, oceanos e mares. Ecologia e Meio Ambiente. *Conhecimentos específicos* – serviços de vigilância, portaria, controle de veículos, segurança de pessoal, combate a incêndios e primeiros socorros. Proceder à vigilância diurna e noturna nas dependências dos edifícios e áreas próximas: cuidados básicos essenciais.

Comunicação; normas de Segurança do Trabalho e Higiene; noções de hierarquia; noções de segurança; conhecimento dos utensílios possíveis de utilização; conhecimento da função; formas de tratamento; atendimento ao público; telefones públicos de emergência; Pronto Socorro, Polícia Militar, Polícia Civil, Corpo de Bombeiro. Noções básicas de Relações Humanas no Trabalho. Ética no trabalho. Relacionamento inter-pessoal.

## **NÍVEL MÉDIO – GRUPO 2**

### **1º CONTEÚDO: PARTE COMUM**

#### **LÍNGUA PORTUGUESA:**

**Conteúdo Programático:** Compreensão e interpretação de textos. Ortografia: emprego das letras e acentuação gráfica. Classes de palavras e suas flexões. Processo de formação de palavras. Verbos: conjugação, emprego dos tempos, modos e vozes verbais. Regras gerais de concordância nominal e verbal. Regras gerais de regência nominal e verbal. Emprego do acento indicativo da crase. Colocação dos pronomes átonos. Sinônimos, antônimos, homônimos, parônimos e figuras de linguagem. Emprego dos sinais de pontuação.

#### **RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO:**

**Conteúdo Programático:** Raciocínio lógico. Estruturas lógicas. Lógica de argumentação. Diagramas lógicos. Resolução de situações-problema. Reconhecimento de seqüências e padrões. Avaliação de argumentos por diagramas de conjuntos.

#### **NOÇÕES DE INFORMÁTICA:**

**Conteúdo Programático:** Ambiente operacional Windows (95/98/ME/2000/XP). Fundamentos do Windows, operações com janelas, menus, barra de tarefas, área de trabalho, trabalho com pastas e arquivos, localização de arquivos e pastas, movimentação e cópia de arquivos e pastas e criação e exclusão de arquivos e pastas, compartilhamentos e áreas de transferência; Configurações básicas do Windows: Resolução da tela, cores, fontes, impressoras, aparência, segundo plano e protetor de tela; Windows Explorer. Ambiente Intranet e Internet. Conceito básico de internet e intranet e utilização de tecnologias, ferramentas e aplicativos associados à internet. Principais navegadores. Ferramentas de Busca e Pesquisa. Processador de Textos. MS Office 2003/2007/XP – Word. Conceitos básicos. Criação de documentos. Abrir e Salvar documentos. Digitação. Edição de textos. Estilos. Formatação. Tabelas e tabulações. Cabeçalho e rodapés. Configuração de página. Corretor ortográfico. Impressão. Ícones. Atalhos de teclado. Uso dos recursos. Planilha Eletrônica. MS Office 2003/2007/XP – Excel. Conceitos básicos. Criação de documentos. Abrir e Salvar documentos. Estilos. Formatação. Fórmulas e funções. Gráficos. Corretor ortográfico. Impressão. Ícones. Atalhos de teclado. Uso dos recursos. Correio Eletrônico. Conceitos básicos. Formatos de mensagens. Transmissão e recepção de mensagens. Catálogo de endereços. Arquivos Anexados. Uso dos recursos. Ícones. Atalhos de teclado. Segurança da Informação. Cuidados relativos à segurança e sistemas antivírus.

### **2º CONTEÚDO: PARTE ESPECÍFICA**

#### **AUXILIAR ADMINISTRATIVO (30, 40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** gestão de documentos: protocolo, organização, arquivo e alfabetização. Ciclo vital dos documentos. Elaboração de ofícios e correspondências. Técnicas de agendamento. Formas de tratamento. Abreviações de tratamento de personalidades, seletividade de documentações e pautas de reuniões. Redação oficial; correspondência e redação técnica. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais.

#### **AUXILIAR DE ALMOXARIFADO**

**Conteúdo Programático:** operações logísticas: planejamento e implementação da armazenagem e gestão de estoques: recursos, prazos, responsabilidades e riscos. Transporte e distribuição de material. Organização de áreas; movimentação de cargas e mercadorias; compatibilidade. Segurança no trabalho e de preservação ambiental. Controle de estoques; reposição de mercadorias. Controle e redução de perdas. Conhecimentos de inventário rotativo de estoque; controle de recebimento e expedição de mercadorias.

#### **AUXILIAR DE ARQUIVO**

**Conteúdo Programático:** Controle de recebimento, distribuição, reprodução e organização de correspondências. Técnicas de arquivamento de documentos em geral e multimídia. Organização e limpeza do arquivo. Conservação do acervo. Noções de técnica de recuperação da informação. Operação de máquina copiadora. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais.

#### **AUXILIAR DE BIBLIOTECA (30, 40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** unidades de informação: tipos de Biblioteca, Centros de Documentação e Informação; atuação do Auxiliar de Biblioteca. Organização, preparo do espaço físico: disposição de mobiliário. Comunicação visual: sinalização. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais.

#### **AUXILIAR DE MATRÍCULA**

**Conteúdo Programático:** RG: - características e detalhes de segurança; - Lei Nº 7116 e as alterações que ocorreram nos documentos de RG - roubados, clonados, adulterados e ideologicamente falsos; as diferenças regionais existentes no RG; os documentos que substituem legalmente o RG. CPF - características e detalhes de segurança. Carteira de Trabalho, características, adulteração. Emissão de carteiras de identificação e cadastro dos associados e conveniados. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais. Noções de atendimento ao público.

#### **AUXILIAR FINANCEIRO (30 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** funções administrativas; atos e fatos administrativos; princípios e convenções. Contas: conceito; função; classificação. Registros dos fatos administrativos: métodos de escrituração: livros de escrituração contábeis e fiscais. Documentos comerciais: nota promissória; duplicatas e faturas; cheques. Endosso: aval; aceite; fiança e protesto. Lançamentos. Encerramento de contas, balanços. Gestão de documentos: protocolo, organização e arquivo. Ciclo vital dos documentos. Ética profissional. Relações interpessoais.

#### **COMPRADOR**

**Conteúdo Programático:** Processos aquisitivos de materiais e equipamentos. Resolução normativa do Sistema "S" nº 1102/06. Pesquisa de preços. Cadastro de fornecedores. Especificação de materiais. Controle de pedidos. Fluxo de informações de compras. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais.

#### **DESENHISTA CADISTA**

**Conteúdo Programático:** Os instrumentos e materiais de desenhos; escalas; o desenho arquitetônico (dimensões e formato do papel, plantas baixas, cortes, fachadas, planta de situação, planta de cobertura e detalhes); o desenho de estrutura (representações); símbolos e representações convencionais (topografia, materiais, paisagismo, instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias e alvenaria); noções de desenho projetivo; desenho à mão livre e esboço cotado; noções de instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias; noções de estrutura (estruturas isostáticas); noções de projeto arquitetônico; geometria (perímetro e área das figuras planas e volume dos sólidos regulares). Ambiente Windows (básico). AutoCAD 2000.

#### **ENCARREGADO DE ALMOXARIFADO**

**Conteúdo Programático:** estocagem de materiais em geral. Estrutura e funcionamento do setor. Fichas técnicas. Gestão de pessoas. Operações logísticas: planejamento e implementação da armazenagem e gestão de estoques: recursos, prazos, responsabilidades e riscos. Transporte e distribuição de material. Organização de áreas; movimentação de cargas e mercadorias; compatibilidade. Segurança no trabalho e de preservação ambiental. Controle de estoques; reposição de mercadorias. Controle e redução de perdas. Conhecimentos de inventário rotativo de estoque; controle de recebimento e expedição de mercadorias.

#### **ENCARREGADO DE LANCHONETE**

**Conteúdo Programático:** estocagem de alimentos. Estrutura e funcionamento do setor. Fichas técnicas. Gestão de pessoas. Noções de higiene pessoal e ambiental. Noções de controle de qualidade dos alimentos; recebimento e armazenamento de produtos; pré-preparo e preparo de alimentos. Perigos que afetam os alimentos; combate às pragas. Lavagem e guarda de utensílios de copa e cozinha. Limpeza e higienização da copa e cozinha. Controle e armazenamento de produtos alimentícios e material de limpeza. Equipamentos de proteção individual (EPI). Ética no trabalho. Relacionamento interpessoal. Atendimento ao cliente. Noções de Segurança no trabalho.

#### **RECEPCIONISTA (20, 40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** Técnicas de atendimento ao público. Qualidade no atendimento. Direitos Humanos. Comunicação telefônica. Noções de software de controle de ligações. Atualização de cadastro telefônico. Meios de comunicação. Noções de PABX. Noções de internet e intranet. Noções de arquivamento. Operação de equipamentos de escritório: copiadoras, impressoras de computador e fac-símile. Meios de transporte. Abreviações e formas de tratamento. Ética e Sigilo profissional. Higiene pessoal e ambiental.

#### **TÉCNICO EM EDIFICAÇÕES**

**Conteúdo Programático:** Solo características físicas e mecânicas; estabilidade de taludes; drenagem. Noções de Estrutura, alvenaria e fundações. Topografia: métodos de levantamento; medida direta das distâncias; altimetria; avaliação de áreas. Desenho: instrumentos e sua utilização; escalas; codificação de obras; desenho de projeto; perspectiva; leitura de planta. Máquinas e equipamentos: tecnologia das máquinas operatrizes; tecnologia dos instrumentos; ferramentas, equipamentos e veículos. Construção: tecnologia das construções; materiais de acabamento, instalações elétricas e hidráulicas, resistência dos materiais. AutoCAD 2000. (enfocar na prova, mais a parte de construção).

### **NÍVEL SUPERIOR – PARA TODOS OS CARGOS**

#### **1º CONTEÚDO: PARTE COMUM** **LÍNGUA PORTUGUESA:**

**Conteúdo Programático:** Compreensão e interpretação de textos. Denotação e conotação. Ortografia: emprego das letras e acentuação gráfica. Classes de palavras e suas flexões. Processo de formação de palavras. Verbos: conjugação, emprego dos tempos, modos e vozes verbais. Concordâncias nominal e verbal. Regências nominal e verbal. Emprego do acento indicativo da crase. Colocação dos pronomes átonos. Emprego dos sinais de pontuação. Semântica: sinonímia, antonímia, homonímia, paronímia, polissemia e figuras de linguagem. Funções sintáticas de termos e de orações. Processos sintáticos: subordinação e coordenação.

#### **NOÇÕES DE INFORMÁTICA:**

**Conteúdo Programático:** Ambiente operacional Windows (95/98/ME/2000/XP). Fundamentos do Windows, operações com janelas, menus, barra de tarefas, área de trabalho, trabalho com pastas e arquivos, localização de arquivos e pastas, movimentação e cópia de arquivos e pastas e criação e exclusão de arquivos e pastas, compartilhamentos e áreas de transferência; Configurações básicas do Windows: Resolução da tela, cores, fontes, impressoras, aparência, segundo plano e protetor de tela; Windows Explorer. Ambiente Intranet e Internet. Conceito básico de internet e intranet e utilização de tecnologias, ferramentas e aplicativos associados à internet. Principais navegadores. Ferramentas de Busca e Pesquisa. Processador de Textos. MS Office 2003/2007/XP – Word. Conceitos básicos. Criação de

documentos. Abrir e Salvar documentos. Digitação. Edição de textos. Estilos. Formatação. Tabelas e tabulações. Cabeçalho e rodapés. Configuração de página. Corretor ortográfico. Impressão. Ícones. Atalhos de teclado. Uso dos recursos. Planilha Eletrônica. MS Office 2003/2007/XP – Excel. Conceitos básicos. Criação de documentos. Abrir e Salvar documentos. Estilos. Formatação. Fórmulas e funções. Gráficos. Corretor ortográfico. Impressão. Ícones. Atalhos de teclado. Uso dos recursos. Correio Eletrônico. Conceitos básicos. Formatos de mensagens. Transmissão e recepção de mensagens. Catálogo de endereços. Arquivos Anexados. Uso dos recursos. Ícones. Atalhos de teclado. Segurança da Informação. Cuidados relativos à segurança e sistemas antivírus.

## **2º CONTEÚDO: PARTE ESPECÍFICA**

### **ADVOGADO**

**Conteúdo Programático: Direito Administrativo:** Direito Administrativo e administração pública. Princípios constitucionais do Direito Administrativo brasileiro. Poderes e deveres dos administradores públicos. Poder de polícia. Ato administrativo. Contratos administrativos. Resolução normativa do Sistema “S” nº 1102/06. Serviços Públicos. Concessão e permissão de serviços públicos Administração direta e indireta. Responsabilidade civil do Estado. Servidores públicos. Intervenção do Estado na propriedade. Desapropriação. Atuação do Estado no domínio econômico. Controle da Administração Pública. Bens públicos. **Direito Civil:** Lei de Introdução ao Código Civil. Das pessoas naturais e jurídicas. Dos bens. Dos Fatos Jurídicos. Do negócio jurídico, dos atos jurídicos lícitos, dos atos ilícitos. Da prescrição e decadência. Da prova. Do direito das obrigações. Das modalidades das obrigações. Da transmissão das obrigações. Do adimplemento, inadimplemento e extinção das obrigações. Teoria geral dos contratos. Das várias espécies de contrato. Dos atos unilaterais. Dos contratos especiais. Contratos: Disposições gerais. Contratos preliminares. Formação e extinção dos contratos. Distrato. Vícios redibitórios. Evicção. Contratos aleatórios. Cláusula resolutiva. Exceção de contrato não cumprido. Resolução por onerosidade excessiva Espécies de contratos: compra e venda, troca, contrato estimatório, doação, locação, empréstimo, prestação de serviço, empreitada, depósito, mandato, comissão, agência e distribuição, corretagem, transporte, seguro, constituição de renda, fiança, transação, compromisso. Títulos de crédito. Indenização. Dano material e dano moral. Preferências e privilégios creditórios. Direito de empresa. Empresário. Sociedade: não personificada e personificada. Espécies. Estabelecimento. Falência e concordata. Organização das empresas: sociedades anônimas, responsabilidade limitada, consórcio, sociedades de propósitos específicos. Responsabilidades, direitos e obrigações dos sócios e dos administradores. Sociedade por ações: espécies e características de ações previstas na legislação. Aspectos relacionados ao exercício social e demonstrações financeiras. Critérios de avaliação de ativos e passivos. **Direito Processual Civil:** Teoria Geral do Direito Processual. Princípios gerais, fontes e interpretação do direito processual civil. Jurisdição, ação, processo e atos processuais. Processo de conhecimento. Procedimento ordinário e sumário. Das provas. Sentença e coisa julgada. Execução. Teoria geral da execução, liquidação de sentença, espécies de execução, defesa do executado, suspensão e extinção da execução. Processos nos Tribunais. Ação rescisória, declaração de inconstitucionalidade, uniformização de jurisprudência, recursos. Ação cautelar. Mandado de segurança. Ação popular. **Direito do Trabalho:** Parte geral: evolução histórica, denominação, conceito, fontes. Do contrato individual de trabalho. Do empregado e empregador. Da remuneração. Da alteração do contrato de trabalho. Da suspensão, interrupção, cessação. Do aviso prévio. Da organização sindical. Do contrato coletivo de trabalho. Das convenções coletivas de trabalho. Direito Processual do Trabalho: Conceito e princípios. Formas de solução de conflitos trabalhistas. Organização da Justiça do Trabalho. Competência. Atos, termos e prazos processuais. Nulidades. Partes, representação e procuradores. Ação trabalhista. Distribuição. Audiência. Resposta do réu. Das provas. Procedimento sumaríssimo. Sentença. Recursos. Procedimentos Especiais. Medidas Cautelares. Dissídios Coletivos. Execução.

### **AGENTE DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE**

**Conteúdo Programático:** Ações educativas para promoção da saúde bucal. Atividades mobilizadoras das comunidades atendidas: escolares, professores, agentes comunitários em saúde e etc. Educação e saúde: prevenção de doenças e agravos. Controle social da saúde. Medidas protetoras e os determinantes do processo saúde-doença bucal. Medidas individuais e coletivas de prevenção nos ciclos da vida. Doenças bucais prevalentes: estudo epidemiológico. Técnicas mobilizadoras da comunidade. Instrumentalização das técnicas de auto-exame. Fatores de risco à saúde bucal e saúde geral. Fatores de proteção à saúde bucal e saúde geral.

### **ANALISTA DE RECURSOS HUMANOS**

**Conteúdo Programático:** levantamento e análise de necessidades da empresa na área de RH. Atividades para implantação e/ou desenvolvimento de plano de carreira, programas de treinamento e desenvolvimento, avaliação de desempenho, plano de benefícios, segurança do trabalho, etc. técnicas de treinamento, motivação dos funcionários e aumento da produtividade. Planejamento orçamentário e estatístico de recursos humanos. Descrição de cargos e estudo de remuneração. Mapeamentos de processos, descrições e avaliações de cargos. Administração, treinamento, medições, elaboração de indicadores. Recrutamento e seleção. Testes Psicológicos. Pesquisa de clima organizacional. Aplicação de dinâmicas de grupo e jogos.

### **ANALISTA DE SUPORTE**

**Conteúdo Programático:** Organização de Computadores: máquinas de Von Neumann, componentes de um processador, arquiteturas RISC e CISC, dispositivos periféricos e de interligação, interrupções, tipos de endereçamento, processamento paralelo e distribuído. Sistemas Operacionais: gerenciamento de memória, memória virtual, gerenciamento do processador, comunicação interprocesso, multiprogramação, processos concorrentes, primitivas de sincronização, gerenciamento de periféricos, balanceamento de carga. Ambientes operacionais: Microsoft Windows 2003/XP/2000/9x e Linux: conceitos, estruturas, utilitários, comandos, configuração e instalação, virtualização, sistema de arquivos, armazenamento distribuído, RAID, rede de armazenamento (SAN), servidores de armazenamento (NAS), serviços de diretório Microsoft Active Directory (AD), servidores Web Internet Information Services (IIS), Apache e



JBOSS, servidores de DNS. Redes de Computadores: modelo OSI, cabeamento estruturado categorias 3, 5, 5e, 6 e 6ª (NBR 14.565, padrões IEEE 802.1D, IEEE 802.1Q/p, IEEE 802.1w, IEEE 802.1S, IEEE 802.1X, IEEE 802.3, IEEE 802.3u, IEEE 802.3z, IEEE 802.3ae, IEEE 802.3af, rede sem fio, padrões IEEE 802.11b e IEEE 802.11g, protocolos: IPv4, IPv6, TCP, UDP, IPSec, ARP, SNMP, SSH, DNS, DHCP, SMTP, HTTP, FTP, LDAP, gateways de aplicação, NAT, roteadores, computadores, switches, concentradores, multiplexadores, qualidade de serviço (QoS). Segurança da Informação: confidencialidade, disponibilidade e integridade, segregação de funções, gestão de mudanças, vulnerabilidade, risco e ameaça, políticas de segurança da informação, gestão de ativos, classificação da informação, vírus, worms, cavalos de Tróia, programas espíões, capturadores de teclas, backdoors, rootkits, criptografia de chave pública (assimétrica), criptografia de chave secreta (simétrica), certificados digitais, assinaturas digitais, controle de acesso por autenticação, autorização e auditoria, controle de acesso baseado em papéis, autenticação baseada em dois ou mais fatores, noções de segurança em redes, filtragem de tráfego com firewalls ou listas de controle de acesso, ataques de negação de serviço (Denial of Service – DoS) e ataques distribuídos de negação de serviço (Distributed Denial of Service – DDoS), sistemas de detecção de intrusão (Intrusion Detection Systems – IDS) e sistemas de prevenção de intrusão (Intrusion Prevention Systems – IPS), comunicação segura com Secure Sockets Layer – SSL e Transport Layer Security – TLS. Sistemas de Gerência de Banco de Dados: conhecimentos básicos, instalação e manutenção dos gerenciadores MySQL, Postgre e Microsoft SQL Server 2005, performance, tipos de índices, conceitos de transação, recuperação, utilitários de backup e restore.

#### **ANALISTA EM ARTES PLÁSTICAS**

**Conteúdo Programático:** concepção, montagem e supervisão de uma exposição de arte. Execução e revisão de catálogo de exposição. Contexto artístico de exposição, mostra e atividades afins. Tema. Mecanismos do mercado e a realidade objetiva da produção cultural. Análise de espaços. Formação de público. Organização de publicações, livros e catálogos de exposição. Concepção de uma exposição. Seleção de obras. Formas de mediação do olhar do espectador. Disposição dos trabalhos. O profissional curador de exposições de artes. Relações públicas e interpessoais. Ética profissional.

#### **ANALISTA EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL**

**Conteúdo Programático:** Ecologia. Educação ambiental. Agenda 21. Legislação ambiental. Ecossistemas. Unidades de conservação. Água e sustentabilidade dos recursos hídricos. Saneamento ambiental. Atividades poluidoras e resíduos sólidos industriais. Resíduos sólidos domiciliares. Programas educativos para compreensão social dos problemas ambientais. Treinamentos de multiplicadores na área de meio ambiente. Solo: noções de uso e práticas de conservação. Poluição e contaminação do ar, da água e do solo. Efeitos sobre a saúde e meio ambiente. Sistemas de armazenamento e abastecimento de água. Ecologia dos ecossistemas e ecologia humana e social. Consciência local e global relativas ao meio ambiente e a sua proteção e melhoria. Relação entre meio ambiente e a realidade cotidiana. Compreensão dos problemas ambientais que afetam a vida da comunidade, do município, do estado, do país e do planeta. Relação entre as questões políticas, econômicas e sociais e as questões ambientais.

#### **ANALISTA EM LITERATURA**

**Conteúdo Programático:** Organização, implantação e divulgação de atividades literárias. Técnicas de dinâmica de grupo. Mobilização de pessoas de diferentes faixas etárias. Realização de seminários e palestras motivadoras sobre literatura. Leitura e interpretação de textos literários e não literários. Intertextualidade. Semântica e estilística: sinônimos, antônimos, homônimos e parônimos. Conotação e denotação. Figuras de linguagem. Funções da linguagem. Versificação. Fonologia. Gêneros textuais. Gêneros literários. Estilos de Época e Movimentos literários.

#### **ASSISTENTE CONTÁBIL II**

**Conteúdo Programático:** Contabilidade Geral: Princípios Fundamentais, Conceito, Objeto, Finalidade, Campo de aplicação. Patrimônio. Situação Líquida. Plano de Contas. Escrituração Contábil. Despesa e Receitas. Fatos Administrativos. Operações com Mercadorias. Operações Contábeis. Teoria das Contas. Balancete de Verificação. Ajustes e Operações de Encerramento. Demonstrações Contábeis. Critérios de Avaliação dos Componentes Patrimoniais. Cálculo de tributos: IRPJ, CSLL, PIS, COFINS, ISS e INSS Resolução nº. 750 do Conselho Federal de Contabilidade. Auditoria: Noções gerais sobre auditoria: conceituação e objetivos. Auditoria interna, externa e fiscal: conceito, objetivos, forma de atuação, responsabilidades e atribuições. Procedimentos de auditoria. Estudo e avaliação do sistema contábil e de controles internos. Auditoria das contas de resultado: receitas, despesas e custos. Resolução nº1111/07 do Conselho Federal de Contabilidade. Noções de matemática financeira.

#### **ASSISTENTE DE PATRIMÔNIO**

**Conteúdo Programático:** rotinas de controle de bens patrimoniais móveis e imóveis. Administração de patrimônio da empresa. Controle físico de patrimônio imobilizado: adições, baixas, transferências. Emissão de relatórios, inventários, conciliação contábil de bens que fazem parte do patrimônio da empresa. Levantamento, Emplacamento dos bens: máquinas, equipamentos, móveis e demais bens do ativo fixo. Lançamento e manutenção do patrimônio no sistema de controle. Rotina da área de patrimônio; inventário patrimonial; acompanhamento; controle de entrada e saída; descritivo técnico de cada bem patrimonial.

#### **ASSISTENTE DE RESERVAS**

**Conteúdo Programático:** Teoria do Turismo: Definições e conceitos. A importância do segmento da hotelaria no contexto turístico. Organização hoteleira. O setor de reservas dentro de uma estrutura hoteleira. Técnicas de vendas. Tipos de reserva. Código fonético internacional. Legislação aplicada a turismo e hospitalidade. Código de defesa do consumidor. Inglês para hotelaria.

#### **ASSISTENTE DE SECRETÁRIA**

**Conteúdo Programático:** gestão de documentos: protocolo, organização, arquivo. Ciclo vital dos documentos. Elaboração de contratos, ofícios e correspondências. Redação oficial; correspondência e redação técnica. Técnicas de agendamento. Formas de tratamento. Abreviações de tratamento de personalidades, seletividade de documentações e pautas de reuniões. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais.

#### **ASSISTENTE FINANCEIRO (40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** Noções de contabilidade geral e custos. Conciliação bancária e contábil. Contas a pagar e receber. Fluxo de caixa e rotinas administrativas. Emissão de nota fiscal, faturamento e arquivo de documentos. Noções de matemática financeira. Noções de cálculo de juros simples e composto. Análise de documentos. Relatórios gerenciais. Pesquisas. Faturamento. Retenção e recolhimento de impostos e contribuições. Cálculo de tributos: IRPJ, CSLL, PIS, COFINS, ISS e INSS. Prescrição de dívidas. Negociação com fornecedores. Entrada e saída de notas fiscais. Baixa e liquidação de títulos. Cadastro e análise de crédito. Cálculos de juros de mora, multa, descontos. Prazo de pagamento. Protesto de cheques e duplicatas. Lançamentos em sistema gerencial. Conhecimento de sistemas integrados.

#### **ASSISTENTE PESSOAL**

**Conteúdo Programático:** Rotinas de departamento de pessoal: folha de pagamento, férias, rescisão, encargos sociais, contribuições sindicais, admissões, controle de férias, controle de benefícios, arquivos. Técnicas de atendimento e técnicas de negociação. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais. Cálculos trabalhistas: férias, décimo terceiro, rescisão, folha, admissão. Vínculo empregatício e outras informações solicitadas. Compra de vale-transporte. Programação de férias. Emissão de avisos e recibos. Procedimentos de admissão. Controle da documentação e histórico dos servidores. Arquivo de documentos em pastas e dossiês.

#### **\*ASSISTENTE SOCIAL (20, 40 e 40 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** História e reconceitualização do Serviço Social. O Serviço Social no Brasil. Fundamentos históricos, teóricos e metodológicos do Serviço Social. Trabalho e Serviço Social. Planejamento e Serviço Social. O código de ética profissional do assistente social. Instituições Públicas e Políticas Públicas. Relação Estado/Sociedade. Pobreza e desigualdade social no Brasil. Etapas/fases do processo de política pública: formulação, implementação, execução, acompanhamento, monitoramento, avaliação. Gestão social das Políticas Públicas: elaboração, implementação, monitoramento e avaliação de programas e projetos sociais. Pesquisa em Serviço Social. Conselhos e Conferências. Lei Orgânica da Assistência Social, Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Redes de atendimento. Desenvolvimento local: concepção de território, participação no poder local, planejamento participativo, plano diretor, questões sociais urbanas e rurais. Família: As novas modalidades de família, metodologias de abordagem familiar. Estatuto da Criança e do Adolescente. Estatuto do Idoso. Declaração dos Direitos Humanos. O trabalho comunitário. Visitas domiciliares. Rotina do trabalho do assistente social. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais.

*\* Os três cargos para Assistente Social, embora com atribuições diferenciadas, se reportam ao mesmo profissional e mesmo conhecimento necessário.*

#### **RECEPCÃO**

**Conteúdo Programático:** Teoria do Turismo: Definições e conceitos. Estrutura e Organização da Área de Hospedagem. Processos de Hospedagem. Check in e check out. Procedimentos administrativos, de controle e segurança. Noções de arquivo. Noções de atendimento ao público. Legislação Aplicada ao Turismo e Hospitalidade. Código de defesa do consumidor. Inglês para hotelaria.

#### **ENFERMEIRO**

**Conteúdo Programático:** exame físico. Técnicas de enfermagem. Preparo e administração de medicações/soluções. Processo de enfermagem. Aspectos éticos e legais da prática de enfermagem, exercício profissional. Atuação em situações emergenciais. Assistência de enfermagem aos clientes com problemas que afetam os diversos sistemas. Serviços de enfermagem. Assistência de enfermagem na prevenção e controle de doenças infecto contagiosas, respiratórias, crônico-degenerativas e sexualmente transmissíveis. Calendário de Imunização. Atuação do enfermeiro na prática de saúde pública. Participação na educação dos portadores de hipertensão arterial e diabetes. Indicadores de Saúde. Bases epidemiológicas da saúde pública. Educação e saúde.

#### **INSTRUTOR DE CANTO CORAL**

**Conteúdo Programático:** repertório coral. Estilos musicais. Técnica vocal: classificação das vozes e a estrutura coral. Exercícios de afinação. Exercícios de memorização. Interação entre regente e coro. Exercícios de direção coral. Voz e a comunicação humana. Voz como instrumento musical. Respiração e o canto. Percepção dos fenômenos auditivos e vocais. Articulação do texto cantado. Análise, estudo e a realização da partitura. Interação entre regente e coro e entre os elementos do coro. Contraponto. Harmonia. Análise musical.

#### **INSTRUTOR DE ESPORTES**

**Conteúdo Programático:** Desporto: técnicas fundamentais e regras oficiais, princípios didáticos pedagógicos para o processo de ensino e aprendizagem, fisiologia do exercício, métodos de treinamento desportivo, aplicação de testes para diferentes capacidades físicas, primeiros socorros, atividade esportiva na infância e adolescência, aprendizagem e psicomotricidade.

#### **INSTRUTOR DE HIDROGINÁSTICA**

**Conteúdo Programático:** Fisiologia do exercício, biomecânica das atividades aquáticas, nutrição aplicada à atividade física, avaliação da composição corporal e funcional, efeitos fisiológicos da imersão, adaptações fisiológicas ao exercício no meio líquido, métodos de treinamento desportivo, prescrição de atividades físicas para grupos especiais, primeiros socorros.

#### **INSTRUTOR DE MUSCULAÇÃO (20 e 40 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** Fisiologia do exercício, biomecânica do exercício, nutrição aplicada à atividade física, avaliação da composição corporal e funcional, avaliação da força e prescrição de exercício, métodos de treinamento desportivo, prescrição de atividades físicas para grupos especiais, primeiros socorros.

### **MÉDICO CLÍNICO GERAL**

**Conteúdo Programático:** Fundamentos básicos: Interpretação do exame físico. Diagnóstico sindrômico. Interpretação de exames complementares básicos. Interpretação clínica do hemograma, diagnóstico diferencial e tratamentos das anemias, leucopenias, policitemias, leucemias e linfomas. Diagnóstico diferencial das linfadenopatias e esplenomegalias. Arritmias. Diagnóstico diferencial das cardiomiopatias (restritiva, congestiva e hipertrófica). Insuficiência cardíaca. Hipertensão arterial. Doenças coronarianas; Doença valvular cardíaca. Doenças da Aorta. Doença arterial periférica. Doença venosa periférica. Asma brônquica. Enfisema pulmonar. Bronquite crônica. Doença pulmonar obstrutiva crônica. Tabagismo. Pneumotórax. Doença pulmonar ocupacional. Doença intersticial pulmonar. Pneumonias. Síndrome de insuficiência respiratória. Tuberculose pulmonar - extra pulmonar. Câncer de pulmão. Trombo embolia pulmonar. Insuficiência respiratória aguda. Avaliação clínica da função renal. Importância clínica do exame simples de urina (EAS). Choque. Insuficiência renal aguda. Insuficiência renal crônica. Infecções urinárias. Doenças glomerulares. Nefrolitíase (uropatia obstrutiva). Doenças da próstata. Hemorragia digestiva. Doenças do esôfago. Doença úlcero-péptica. Gastrites. Doenças funcionais do tubo digestivo. Doença inflamatória intestinal. Má absorção intestinal. Diagnóstico diferencial das diarreias e da síndrome disabsortiva. Parasitoses intestinais. Diarréia. Câncer do estômago. Câncer do cólon. Câncer do pâncreas. Pancreatites. Icterícias. Hepatites. Cirroses e suas complicações. Hepatopatia alcoólica. Hepatopatia induzida por drogas. Diagnóstico diferencial das icterícias e cirrose hepática. Tumores hepáticos. Doenças da vesícula e vias biliares. Diabetes mellitus. Diagnóstico diferencial das dislipidemias. Obesidade e desnutrição. Hipertireoidismo. Hipotireoidismo. Alcoolismo. Doenças infectoparasitárias. AIDS e suas complicações. Doenças sexualmente transmissíveis. Dengue. Lesões elementares da pele. Manifestações cutâneas das doenças sistêmicas. Osteoporose. Osteoartrite. Febre reumática. Artrite reumatóide. Vasculites. Lúpus eritematoso sistêmico. Meningoencefalites. Doença de Parkinson. Acidente vascular cerebral.

### **MÉDICO PEDIATRA**

**Conteúdo Programático:** *Pediatria Geral:* Puericultura. Primeiros cuidados. Exame físico do recém-nascido. A criança com baixo peso ao nascer. Nutrição da criança e do adolescente. Crescimento e desenvolvimento. Promoção da segurança da criança e do adolescente. Imunização da criança e do adolescente. Deficiência de ferro na infância e adolescência. Afecções gastro-intestinais. Afecções respiratórias da criança e do adolescente. Febre em crianças. Maus-tratos a crianças. Afecções do trato urinário da criança e do adolescente. Afecções infecciosas da criança e do adolescente. Reconhecimento de situações de risco à saúde e risco de morte na criança e no adolescente. Questões éticas, bioéticas e legais na assistência à saúde. Relação entre o médico e o paciente pediátrico. Avaliação da idade gestacional. Saúde do feto e perinatal. Ensino e produção de conhecimento médico em pediatria. Abordagem de problemas neuro-psiquiátricos na criança e no adolescente. *Clínica Pediátrica:* Estudo da morbidade e mortalidade do recém-nascido. Prematuridade. Pós-maturidade. Anoxia perinatal. Perturbações respiratórias. Síndrome da Insuficiência Respiratória. Distúrbios hidroeletrólíticos do RN. Hipoglicemia (filho de diabética). Toco-traumatismos. Icterícia neonatal. Incompatibilidade sanguínea feto-materna. Infecções congênitas. Infecções pós-natais. Terapêutica neonatal. Sinais clínicos e neurológicos do RN. Desenvolvimento pondo-estatural do RN e lactente. Alimentação do prematuro, RN normal, patológico e lactente. Equilíbrio hidroeletrólítico. Desidratação. Desnutrição. Diarreias. Hipovitaminoses. Protozooses e helmintíases. Vírus comuns na infância. Coqueluche, difteria, tétano e insuficiência renal aguda. Hematúrias. Asma brônquica e bronquiolite. Tuberculose. Pneumopatias. Febre reumática. Artrite reumatóide. Tumores na infância. Anemias. Coagulopatias. Neuropatias. AIDS. Intoxicações exógenas. *Pediatria Social:* etiologia geral da morbidade e mortalidade. Acidentes na infância. Crescimento e desenvolvimento infantil. Imunizações.

### **NUTRICIONISTA**

**Conteúdo Programático:** Estudo químico - fisiológico dos glicídios, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais, fibras e água. Nutrição nos diferentes grupos etários: primeiro ano de vida, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Nutrição da gestante e da nutriz. Nutrição e Atividade Física. Necessidades e Recomendações Nutricionais. Avaliação Nutricional (individual e coletiva). Segurança alimentar e suas relações com fome; exclusão social, e políticas fundiária, agrícola, agroindustrial e científica e tecnológica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diagnóstico, prevenção, tratamento e controle (individual e coletivo) dos distúrbios nutricionais e das doenças associadas à alimentação e nutrição. Administração de serviços de alimentação e nutrição: planejamento, organização, funcionamento na gestão de alimentos seguros e avaliação. Preparo, distribuição, conservação e estocagem dos alimentos. Campanhas e programas educativos.

### **ODONTÓLOGO CLÍNICA GERAL (20 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** Medicina oral; odontologia hospitalar; história da doença, história médica e odontológica, exames gerais e específicos, imunologia. Odontologia social: caracterização, hierarquização, métodos de prevenção, tratamentos dos principais problemas, índices. Farmacologia e terapêutica: mecanismos básicos de ação das drogas; efeitos sobre o sistema nervoso; psicofarmacologia. Anestesiologia: dor, sedação, anestesia local e geral. Procedimentos odontológicos: preparos cavitários; cirurgia e traumatologia buco-maxilo-facial; periodontia; radiologia. Endodontia; prótese, oclusão. Prevenção da cárie dentária e das periodontopatias. Odontopediatria e ortodontia preventiva na clínica odontológica. Ortodontia. Microbiologia e patologia oral: principais manifestações. Dentística. Halitose. Controle de infecções e a prática odontológica em tempos de AIDS. Interações medicamentosas. Uso na clínica odontológica. A psicologia da dor: aspectos de interesse do cirurgião-dentista. Aplicação dos fluoretos na clínica restauradora. Importância de anamnese para diagnóstico, prognóstico e tratamento das enfermidades da cavidade bucal. Biossegurança em odontologia. Odontologia legal e deontologia. Regulamentação das normas de Biossegurança em odontologia. Ética odontológica.

### **ODONTÓLOGO ENDODONTIA**

**Conteúdo Programático:** Importância de anamnese para diagnóstico, prognóstico e tratamento das enfermidades da cavidade bucal. Biossegurança em odontologia. Odontologia legal e deodontologia. Regulamentação das normas de Biossegurança em odontologia. Ética odontológica. Tratamento conservador e radical do tecido pulpar. Urgências de origem endodôntica. Medicação sistêmica em Endodontia. Técnicas de preparo do canal radicular. Técnicas de obturação dos canais radiculares: Medicação intra-canal. Retratamento endodôntico e remoção de núcleo. Retentores intra-radulares. Preparo do canal para receber o retentor. Pinos de Fibra de vidro e fibra de carbono. Clareamento de dente desvitalizado. Técnica automatizada: os sistemas de rotação alternada M4, Endo-Gripper-1OR.

### **ODONTÓLOGO PRÓTESE**

**Conteúdo Programático:** Importância de anamnese para diagnóstico, prognóstico e tratamento das enfermidades da cavidade bucal. Biossegurança em odontologia. Odontologia legal e deodontologia. Regulamentação das normas de Biossegurança em odontologia. Ética odontológica. *Prótese parcial fixa:* núcleos metálicos; coroas provisórias; inter-relação pério-prótese; técnicas de moldagem e afastamento gengival; provas, ajustes e cimentação em prótese fixa; modelos de trabalho e troqueis; restaurações tipo “inlay” e “onlay” cerâmica e facetas; montagem de modelos em articulador semi-ajustável; próteses parciais fixas adesivas; princípios de oclusão e desordens crânio-mandibulares; reabilitação oral; próteses fixas em cerâmica pura. *Prótese parcial removível:* moldagem e modelos de estudo; montagem em articulador semi-ajustável; elementos constituintes; moldagens e confecção de modelos de trabalho; montagem dos dentes, oclusão e estética; acrilização; Instalação e ajustes. *Prótese total e princípios de oclusão:* exame clínico e radiográfico; técnicas de moldagem anatômica e funcional; registros nos planos de orientação; seleção e montagem dos dentes, oclusão e estética; acrilização; instalação, ajustes e preservação. *Próteses sobre implantes:* tipos, indicações e planejamento prévio a instalação dos implantes; componentes protéticos sobre implantes; materiais e técnicas de moldagem; próteses fixas sobre implantes; provas e ajustes.

### **ORIENTADOR SOCIAL (40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** aspectos históricos do lazer, teorias do lazer, lazer e educação, lazer e recreação, cultura e diversidade cultural na sociedade, saúde e qualidade de vida, planejamento e organização de atividades recreativas, conceitos do esporte, perspectiva histórica e cultural do jogo, classificação dos jogos, dança e ludicidade, teorias da arte, reflexões sobre ética e cidadania através da linguagem artística, artes cênicas como meio de comunicação. Desenvolvimento de técnicas de relações humanas, físicas e sociais. Civilização de pensamento crítico e reflexivo. Exercício de cidadania, socialização e civilidade coletiva.

### **RECREADOR**

**Conteúdo Programático:** fundamentos históricos e políticos da recreação e lazer, saúde e qualidade de vida, aprendizagem e desenvolvimento motor, atividades recreativas: técnicas pedagógicas e didáticas, planejamento e organização de atividades recreativas, conceitos do esporte, perspectiva histórica e cultural do jogo, classificação dos jogos, dança e ludicidade, recreação e lazer para 3ª idade, recreação e lazer para portadores de necessidades especiais, primeiros socorros.

### **SECRETARIA DE DIVISÃO**

**Conteúdo Programático:** gestão de documentos: protocolo, organização, arquivo. Ciclo vital dos documentos. Elaboração de contratos, ofícios e correspondências. Redação oficial; correspondência e redação técnica. Textos apropriados a cada necessidade que se apresente. Técnicas de agendamento. Formas de tratamento. Abreviações de tratamento de personalidades, seletividade de documentações e pautas de reuniões. Processos. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais. Técnicas de atendimento e técnicas de negociação. Liderança.

### **SECRETARIA NÍVEL GERENCIAL (30, 40 e 44 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** gestão de documentos: protocolo, organização, arquivo. Ciclo vital dos documentos. Elaboração de contratos, ofícios e correspondências. Redação oficial; correspondência e redação técnica. Textos apropriados a cada necessidade que se apresente. Técnicas de agendamento. Formas de tratamento. Abreviações de tratamento de personalidades, seletividade de documentações e pautas de reuniões. Processos. Ética profissional. Relações públicas e interpessoais. Técnicas de atendimento e técnicas de negociação. Liderança.

### **TÉCNICO CULTURAL**

**Conteúdo Programático:** Concepções de cultura. Formas de ação cultural. Cultura midiática e digital. Leis de incentivo à cultura. A Constituição brasileira e a cultura. Legislação ligada a eventos artísticos. Organização de eventos. Identificação e análise de espaços para eventos. Elaboração de calendários de eventos. Divulgação e formação de público. Planejamento e projeto de infra-estrutura para eventos. Técnicas de negociação. Elaboração de orçamentos. Ética profissional. Relações interpessoais.

### **TÉCNICO DE PROGRAMAÇÃO VISUAL (20 e 40 HORAS)**

**Conteúdo Programático:** geometria. Marketing. Percepção e comunicação visual. Programação visual gráfica. Processos gráficos. Laboratório digital. Ilustração: Corel Draw e Illustrator. Imagem: Photoshop - Acrobat PDF. Tecnologia gráfica. Diagramação. Editoração: InDesign. Fontes e Fechamento de Arquivo. Tipologia. Projeto editorial. Design e projeto de embalagem e material promocional. Marketing Aplicado. Legislação. Ética profissional. Relações interpessoais.

### **TÉCNICO EM INFORMÁTICA**

**Conteúdo Programático:** Memória do computador: Utilização; bit, bytes e palavras; tamanho e posições da memória; memórias internas e auxiliares; programas em memória ROM; memória virtual; cache de memória e tempo de acesso e ciclo de memória. Unidade Central de Processamento: Execução das instruções; velocidade de processamento; registradores; clock; barramentos; microcomputadores; sistemas operacionais em microcomputadores; instalação de

microcomputadores. Unidades de Entrada/Saída e Periféricos: introdução; tipos de dispositivos de entrada, tipos de dispositivo de saída e dispositivos de entrada/saída. Sistemas Operacionais e Linguagens de Programação: Apresentação e conceitos fundamentais; a evolução dos computadores; o software; as linguagens de programação; linguagens da WEB; programas compilados e programas interpretados; ferramentas do escritório moderno; linguagens orientadas a objeto. Organização da Informação: Arquivos e registros; organização dos arquivos; procedimentos nos diversos arquivos; bancos de dados e bancos de dados orientado a objetos. Funcionamento do Computador: O suporte do processamento; a carga do sistema; os programas; instruções; multiprogramação e multiprocessamento; conceitos básicos em relação à configuração de setup e montagem do microcomputador. Introdução à Lógica de Programação: Algoritmos, tipos de lógica, instrumentos da lógica de programação, fluxogramas, lógica estruturada, árvores e tabelas de decisão. Concepção e programação: Conceitos, construção de algoritmos, procedimentos, funções, bibliotecas e estruturas de dados. Programação orientada a objetos. Linguagens de programação (Delphi, Visual Basic, Java, C++, ASP, PHP, AJAX, HTML, XML): Conceitos. Redes Locais e Teleprocessamento: Redes de comunicação de dados, meios de comunicação, Internet (definição, funcionamento, serviços e protocolos), elementos de uma rede, conectividade, utilização de microcomputador em rede, estruturas de rede (topologia), padrões e interfaces, conceitualização de redes locais, arquiteturas e topologias de redes, modelo físico; sistemas operacionais de rede, protocolos e segurança nas redes. principais componentes: hubs, "switches", pontes, amplificadores, repetidores e gateways. Meios físicos de transmissão: par trançado, cabo coaxial, fibra ótica, wireless, outros meios de transmissão, ligação ao meio, ligações ponto a ponto, ligações multiponto, ligações em rede de fibra ótica; sistemas operacionais de rede: servidores de aplicações, servidores de arquivos e sistemas de arquivos e partições; Sistemas Operacionais Windows NT/2000, Novell e Linux: Conceitos. Utilitários Microsoft em português: MS Access 2000: implementação de banco de dados, criação e manutenção de tabelas, conceitos da linguagem SQL, uso da barra de ferramentas, atalhos e menus; MS Word 2000; MS Excel 2000; MS Power Point 2000 – Conceitos básicos. Sistema Operacional Windows: MS Windows 95/98/ME/XP/2000, em português: uso de ambiente gráfico; execução de programas, aplicativos e acessórios; conceitos de pastas, diretórios, arquivos e atalhos; uso dos recursos de rede; área de trabalho; configuração do ambiente gráfico; área de transferência; manipulação de arquivos e pastas; uso dos menus; interação com o conjunto de aplicativos MS Office; instalação e desinstalação de aplicativos e periféricos. Sistema Operacional Linux: Conceitos e principais comandos.

#### **TÉCNICO EM TURISMO SOCIAL**

**Conteúdo Programático:** Teoria do Turismo: Definições e conceitos; Evolução histórica, Origem do turismo. Manifestações da cultura popular e Patrimônio Cultural. Políticas públicas de proteção e incentivo cultural. Planejamento Turístico. Programas e Roteiros Turísticos. Legislação Aplicada ao Turismo e Hospitalidade. Lazer e Entretenimento para Hotéis. Código de defesa do consumidor. Marketing promocional e atrativos locais. Revenue Management. Mercado Turístico e Territórios: Comercialização do produto turístico.

#### **NÍVEL SUPERIOR - CARGOS DA ÁREA DO MAGISTÉRIO**

**2º CONTEÚDO: CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS:** organização da educação brasileira. Legislação educacional: LDB Lei nº 9394/96. Parâmetros curriculares Nacionais (PCN). Filosofia da Educação: concepções liberais e progressistas da educação: contribuições e limites. Ética e cidadania. Sociologia da Educação; a democratização da escola; educação e sociedade. Função social da escola. Qualidade na Educação. Psicologia da Educação. Teoria do desenvolvimento humano e suas distintas concepções, teorias da aprendizagem. História da Educação: interdições e tensões ontem e hoje. Sistema educacional brasileiro. Didática. Avaliação. Métodos e Técnicas de Ensino. Planejamento.

#### **3º CONTEÚDO: CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:**

##### **FACILITADOR DE APRENDIZAGEM**

**Conteúdo Programático:** Aprendendo a aprender. Fracasso escolar. Construção do conhecimento. Abordagem holística dos conteúdos do ensino fundamental: *Língua portuguesa*: o texto: apreensão de idéias básicas e acessórias. Interpretação de idéias sugeridas por imagens. Metodologia da linguagem: objetivos do trabalho com a linguagem verbal na escola. Usos, funções e valores sociais da linguagem oral e da escrita. Linguagem: variação lingüística; interlocução. O professor, o aluno e o processo de elaboração de textos escritos. A construção da leitura e da escrita. A arte na escola. *Matemática*: a construção dos conceitos matemáticos. Sistema de numeração em diferentes bases. Situações problemas envolvendo as quatro operações e suas propriedades. Conjuntos numéricos: naturais, inteiros, racionais, irracionais e reais. Medidas de comprimento: superfície, volume, massa, capacidade. Tratamento de informações. Múltiplos e divisores. Metodologia do ensino de matemática. *Ciências*: água, ar e solo – características físicas, químicas e biológicas e suas relações nos ecossistemas. Sol – fontes de energia e processos energéticos vitais na natureza. Transformações dos materiais na natureza. Seres vivos – suas relações e interações ambientais, cadeia e teia alimentar. Corpo humano: higiene, alimentação, estrutura, funções, reprodução e sexualidade. Meio ambiente. Impactos ambientais – manejo e conservação. Lixo. Poluição. Metodologia fundamentada nos parâmetros curriculares. *Estudos sociais*: Economia e política no Brasil colônia, no Império e na República – colônia, império, república. Principais problemas sócio-econômicos, desigualdades regionais no Brasil de hoje. Brasil: principais aspectos geográficos e econômicos. Estado da Bahia: aspectos históricos, geográficos e econômicos. Meio ambiente. Espaço e tempo: localização, organização, representação. Tempo físico. Linha de tempo. Mapas e globo terrestre.

##### **PROFESSOR DE EDUCAÇÃO INFANTIL**

**Conteúdo Programático: Educação Infantil:** Características da criança de 0 a 6 anos. Objetivos da educação infantil. Espaço físico e recursos materiais. Contribuições de Piaget e de Vygotsky. Construtivismo. Etapas do desenvolvimento psicomotor. Processo de aprendizagem da leitura a da escrita. A criança e o número. Jogos, brincadeiras e

psicomotricidade. Trabalhando com histórias. Desenho infantil. A arte na escola. Trabalhando em sala de aula. Avaliação. Lei nº 9394/96 e a Educação Infantil. Parâmetros Curriculares nacionais (PCN). Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil.

### **PROFESSOR DE JOVENS E ADULTOS**

**Conteúdo Programático:** Resolução CNE/CEB nº 1, de 5 de julho de 2000. Estabelece as diretrizes curriculares nacionais para a educação de jovens e adultos. *Língua portuguesa:* o texto: apreensão de idéias básicas e acessórias. Interpretação de idéias sugeridas por imagens. Metodologia da linguagem: objetivos do trabalho com a linguagem verbal na escola. Usos, funções e valores sociais da linguagem oral e da escrita. Linguagem: variação lingüística; interlocução. O professor, o aluno e o processo de elaboração de textos escritos. A construção da leitura e da escrita. A arte na escola. *Matemática:* a construção dos conceitos matemáticos. Sistema de numeração em diferentes bases. Situações problemas envolvendo as quatro operações e suas propriedades. Conjuntos numéricos: naturais, inteiros, racionais, irracionais e reais. Medidas de comprimento: superfície, volume, massa, capacidade. Tratamento de informações. Múltiplos e divisores. Metodologia do ensino de matemática. *Ciências:* água, ar e solo – características físicas, químicas e biológicas e suas relações nos ecossistemas. Sol – fontes de energia e processos energéticos vitais na natureza. Transformações dos materiais na natureza. Seres vivos – suas relações e interações ambientais, cadeia e teia alimentar. Corpo humano: higiene, alimentação, estrutura, funções, reprodução e sexualidade. Meio ambiente. Impactos ambientais – manejo e conservação. Lixo. Poluição. Metodologia fundamentada nos parâmetros curriculares. *Estudos sociais:* Economia e política no Brasil colônia, no Império e na República – colônia, império, república. Principais problemas sócio-econômicos, desigualdades regionais no Brasil de hoje. Brasil: principais aspectos geográficos e econômicos. Estado da Bahia: aspectos históricos, geográficos e econômicos. Meio ambiente. Espaço e tempo: localização, organização, representação. Tempo físico. Linha de tempo. Mapas e globo terrestre.