

Conteúdos programáticos

Língua Portuguesa (comum aos cargos de nível E, nível D e nível C)

1. Compreensão e interpretação de textos literários e/ou informativos, extraídos de livros, revistas e jornais. 2. Interpretação de textos verbais, não verbais e mistos: quadrinhos, tiras, outdoors, propagandas, anúncios, etc. 3. Nova ortografia. 4. Acentuação gráfica. 5. Pontuação. 6. Crase. 7. Pronomes: emprego, formas de tratamento e colocação. 8. Morfossintaxe: classes de palavras: estrutura, formação, flexão e emprego no contexto da enunciação. 9. Frase, oração e período. 10. Termos da oração e suas funções morfosintáticas. 11. Relações sintático-semânticas entre as orações de um período. 12. Processo de coordenação e de subordinação. 13. Sintaxe de concordância e regência. 14. Semântica: sinônimos e antônimos. 15. Conotação e denotação. 16. Figuras de Linguagem. 17. Redação de correspondências oficiais.

Legislação e Ética do Serviço Público (comum aos cargos de nível E, nível D e nível C)

1. Constituição Federal de 1988: 1.1. Dos Princípios Fundamentais (arts. 1º ao 4º). 1.2. Dos Direitos e Garantias Fundamentais (arts. 5º ao 11). 1.3. Da Organização do Estado (arts. 37 ao 41). 1.4. Da Organização dos Poderes (arts. 76 ao 84). 1.5. Da Ordem Social (arts. 193 ao 230). 2. Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civis da União (Lei nº 8.112/90) e suas alterações. 2.1. Das Disposições Preliminares. 2.2. Do Provedimento, Vacância, Remoção, Redistribuição e Substituição. 2.3. Dos Direitos e Vantagens. 2.4. Do Regime Disciplinar. 2.5. Do Processo Administrativo Disciplinar. 2.6. Da Seguridade Social do Servidor. 3. Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação - PCCTAE (Lei nº 11.091/2005) e suas alterações. 4. Lei da improbidade administrativa (Lei nº 8.429/1992) e suas alterações. 5. Lei de criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. (Lei nº 11892/08). 6. Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal: Decreto no 1.171, de 22 de junho de 1994 e Decreto no 6.029, de 1º de fevereiro de 2007.

Raciocínio Lógico (comum aos cargos de nível E, nível D e nível C)

1. Compreensão de estruturas lógicas. 2. Lógica de argumentação: analogias, inferências, deduções e conclusões. 2.1. Operações com Conjuntos. 2.2. Análise das Proposições com conectivos “e”, “ou”, “se...então...”, “...se e somente se...”. 2.3. Análise dos Quantificadores “Todo”, “Algum” e “Nenhum”. 2.4. Equivalência e Negação de Proposições. 3. Operações com números reais. 4. Mínimo múltiplo comum e máximo divisor comum. 5. Razão e proporção. 6. Porcentagem. 7. Regra de três simples e composta. 8. Média aritmética simples e ponderada. 9. Sistema de equações do 1º grau. 10. Relação entre grandezas: tabelas e gráficos. 11. Sistemas de medidas usuais. 12. Geometria: forma, perímetro, área, volume, ângulo, teorema de Pitágoras.

Conhecimentos de Informática (comum aos cargos de nível E, nível D e nível C)

1. Microsoft Office 2010: Conceitos e utilização dos aplicativos Word e Excel. 2. Libre Office: Conceitos e utilização dos aplicativos Writer e Calc. 3. Sistema operacional Windows: Conceitos e utilização dos principais recursos; procedimentos de configuração do Painel de Controle. 4. Conceitos de Internet e Intranet: Utilização de aplicativos de navegação e de correio eletrônico. 5. Conceitos de Tecnologia de Informação: noções básicas de hardware, software e segurança da informação.

Conhecimentos Gerais (comum aos cargos de nível E, nível D e nível C)

Questões sobre tópicos atuais e relevantes de diversas áreas: política, economia, sociedade, educação, tecnologia, energia, relações internacionais, desenvolvimento sustentável, segurança, artes e literatura, e suas vinculações históricas, a nível regional, nacional e internacional.

Cargos de nível E

Arquivista (código 201601)

1. Noções técnicas de Arquivologia; 2. História e evolução dos arquivos: origem, fases da história dos arquivos; 3. Gestão documental: origem, conceitos, objetivos, princípios arquivísticos, fases da gestão, níveis de aplicação, modelos de gestão, ciclo de vida dos documentos; 4. Classificação de documentos: conceito, objetivos, métodos de classificação, princípios da classificação, plano e/ou código de classificação; 5. Avaliação e seleção de documentos: conceito, objetivos, comissões de avaliação, instrumentos de destinação, políticas de avaliação documental; 6. Descrição arquivística: conceito, objetivos, análise de documentos, instrumentos de descrição; 7. Normas ISAD(G) e normas ISAARCPF, ISDF, ISDIAH, NOBRADE; 8. Preservação de documentos: conservação preventiva em acervos arquivísticos, microfilmagem x digitalização, programa de preservação; 9. Tecnologias aplicadas aos arquivos: microfilmagem, digitalização, outros processos reprográficos, gerenciamento eletrônico de documentos, mídias de armazenamento, E-Arq Brasil e Metadados; 10. Legislação arquivística: formação e regulamentação profissional, política nacional de arquivos públicos e privados, sistemas estaduais e municipais de arquivos, legislação arquivística brasileira; 11. Planejamento e organização de arquivos; órgãos nacionais e internacionais de arquivologia: Conselho Internacional de Arquivos (CIA/ICA), CONARQ, Fórum Nacional dos Arquivos Municipais, ARQ-SP, ABARQ, AAB.

Bibliotecário – Documentalista (código 201602)

1. Biblioteconomia, Documentação e Ciência da Informação: evolução, conceitos e teorias. 2. Biblioteca universitária física e digital: planejamento, organização e administração. Marketing. 3. Bibliografia, referência e informação: conceitos, princípios e técnicas. Fontes de informação gerais e especializadas. 4. Serviço de Referência, presencial e à distância. Disseminação e Recuperação da Informação. Usuário e Acesso. Circulação e empréstimo. 5. Documentação: normas da ABNT – resumo, referências, citações em documentos e trabalhos acadêmicos, ISBN, ISSN. 6. Formação e Desenvolvimento de coleções correntes e retrospectivas em bibliotecas universitárias. Tipologia documental. Preservação de acervos bibliográficos. 7. Representação descritiva – catalogação (AACR2R e MARC21): conceitos, princípios e catálogos. Tabelas de notação de autor (Cutter-Sanborn). 8. Representação temática – classificação (CDU e CDD): conceitos e princípios. Indexação, Metadados e Ontologias. 9. Redes e sistemas de informação: conceitos, princípios e características. 10. Portais corporativos de biblioteca. Direitos autorais. OPACs. Portal CAPES. Comutação Bibliográfica. Controle bibliográfico.

Médico Veterinário (código 201603)

Anatomia patológica e patologia clínica veterinária: alterações cadavéricas, diagnóstico macroscópico e laboratorial. Doenças de notificação obrigatória no MAPA. Doenças infectocontagiosas e parasitárias dos animais domésticos. Doenças transmitidas por alimentos. Zoonoses de importância em saúde pública. Inspeção sanitária de produtos de origem animal. Inseminação artificial em bovinos e bubalinos. Epidemiologia veterinária. Bem-estar na produção animal. Programas nacionais de controle das principais doenças animais: febre aftosa, brucelose e tuberculose, raiva dos herbívoros. Código de Ética Profissional.

Psicólogo (código 201604)

1. Psicologia da educação, formação de educadores e projeto político pedagógico. 2. Psicologia escolar, funções psicológicas elementares e superiores e processos de ensino-aprendizagem. 3. Educação profissional, mundo do trabalho e juventude brasileira. 4. Teorias da personalidade e desenvolvimento humano. 5. Avaliação psicológica: medidas em psicologia e instrumentos padronizados de avaliação. 6. Teorias da aprendizagem e intervenções voltadas para os principais distúrbios de aprendizagem. 7. Orientação profissional nas diversas abordagens. 8. Técnicas psicoterápicas e psicodiagnóstico. 9. Aconselhamento: teorias, modelos e intervenção. 10. Dinâmica de grupo e relações interpessoais: noções básicas; objetivos; aplicação em contextos. 11. Diversidade, multiculturalidade e gênero nas relações familiares, de trabalho, da escola, na comunidade e meios de comunicação. 12. Indisciplina, comportamento agressivo e violência na escola. 13. Uso e abuso de álcool e outras substâncias psicoativas. 14. Psicologia do trabalho, gestão de conflitos e saúde nos ambientes de trabalho. 15. Contribuições da Psicologia para a aprendizagem organizacional, treinamento e desenvolvimento de pessoas em instituições públicas. 16. Clima e cultura organizacional. 17. Qualidade de vida no trabalho. 18. Atuação do

psicólogo na interface saúde-trabalho e na promoção da saúde, prevenção de doenças e reabilitação. 19. Estresse e saúde mental no trabalho. 20. Pesquisa: caracterização dos delineamentos da pesquisa quantitativa e qualitativa aplicadas à psicologia. 21. Ética profissional e o Código de Ética do Psicólogo. 22. Resoluções do Conselho Federal de Psicologia. 23. Redação e correspondência oficiais: laudo e parecer, estudo de caso, informação e avaliação psicológica.

Relações Públicas (código 201605)

1. Teorias da Comunicação. 2. Comunicação e Política. 3. Comunicação Pública. 4. Comunicação e Mobilização Social. 5. Relações Públicas: evolução, conceitos, processos, planos e programas. 6. Legislação em relações públicas. 7. Planejamento estratégico. 8. Pesquisa em comunicação: diagnóstico institucional, pesquisa de público, pesquisa com grupos focais. 9. Eventos. 10. Protocolo e etiqueta. 11. Eventos em rede. 12. Comunicação de massa e Difusão de Ciência e tecnologia. 13. Linguagem dos meios de comunicação. 14. Difusão de Ciência e tecnologia. 15. Assessoria de Imprensa – conceito, finalidade. 16. Meios de divulgação – entrevista coletiva, entrevista exclusiva, release. 17. Relacionamento e atendimento à imprensa. 18. Estrutura e processos de produção jornalística em jornal, revista, televisão, agências, mídia eletrônica. 19. Ética e Direito à informação pública. 20. Opinião Pública.

Secretário Executivo (código 201606)

1. Legislação sobre a profissão de Secretário: regulamentação e código de ética profissional. 2. Noções gerais sobre Administração: objetivos, princípios, funções e componentes do processo administrativo: planejamento, organização, direção e controle. 3. Gestão empreendedora: conceitos e componentes. 4. Técnicas e funções secretariais: organização, acompanhamento, clientes, agendamentos, reuniões, viagens, eventos. 5. Organização laboral, automação e novos aplicativos e sistemas de informações voltados à área secretaria. 6. Classificação de documentos e correspondência. 7. Rotinas de protocolo: expedição, movimentação e arquivamento, tipos de arquivos, organização e administração de arquivos. 8. Conceitos de atos administrativos. 9. Relacionamento interpessoal e mudança comportamental, inteligência emocional ligada a técnicas de atendimento. 10. Gestão de Pessoas: Treinamento e desenvolvimento, avaliação de desempenho, gestão por competências. 11. Comunicação e atendimentos. 12. Modernas tecnologias de comunicação. 13. Cerimonial, etiqueta, eventos e as novas competências do profissional de secretariado. 14. Marketing pessoal. 15. Assessoramento a executivos. 16. Atuação do secretário nas relações internacionais. 17. Planejamento, organização e execução de eventos empresariais, e todas as suas aplicações dentro do contexto social/empresarial. 18. *Layout*/Arranjo físico. 19. Comunicação, Qualidade no atendimento pessoal e telefônico. 20. Redação oficial: definição, formalidade, padronização, linguagem dos atos e comunicações oficiais. 21. Redação de correspondência interna e externa no serviço público. 22. Sistemas de arquivos e controle de documentos. 23. Classificação dos documentos; 24. Mensagens eletrônicas; 25. Formas de tratamento; 26. Abreviações, siglas e símbolos.

Tecnólogo em Cooperativismo (código 201607)

1. Cooperativismos e fundamentos históricos, econômicos e sociais. 2. Cooperativas e processos de estruturação produtiva. 3. Economia dos empreendimentos cooperativos. 4. Legislação e princípios do cooperativismo. 5. Perspectivas e tendências para o cooperativismo. 6. Arranjos produtivos locais. 7. Associativismo, cooperativismo e sindicalismo. 8. Política Nacional de Cooperativismo (Lei nº 5.764/1971). 9. Desenvolvimento sustentável. 10. A organização formal das cooperativas. 11. O sistema cooperativista. 12. Contexto socioeconômico e político da origem do cooperativismo. 13. Constituição e desenvolvimento de cooperativas: pré-cooperativismo. 14. Planejamento participativo para constituição e consolidação de cooperativas. 15. Tipologia cooperativista: fundamentos da tipologia cooperativista. 16. Cooperativismos agrário, de consumo, de habitação, de saúde, de educação, de transporte, de crédito, de trabalho, de produção, cooperativas especiais, outros ramos cooperativos. 17. Administração financeira em cooperativas: finanças em sociedades cooperativas; análise de indicadores sociofinanceiros. 18. Educação cooperativista: a cultura organizacional nas cooperativas brasileiras; a cooperativa e seus associados; a intervenção educativa nas cooperativas; o conteúdo da educação cooperativista.

Tecnólogo/Agroindústria - Alimentos (código 201608)

1. Química geral e experimental. 2. Compostos orgânicos e reações de interesse em alimentos. 3. Bioquímica geral e de alimentos. 4. Alterações físico-químicas em alimentos processados. 5. Análise de alimentos. 6. Conservação de alimentos. 7. Higiene e sanitização agroindustrial. 8. Microbiologia geral e de alimentos. 9. Processos fermentativos. 10. Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. 11. Matérias-primas agroindustriais. 12. Tecnologia de produtos de origem animal. 13. Tecnologia de produtos de origem vegetal. 14. Instalações e equipamentos agroindustriais. 15. Projetos agroindustriais. 16. Desenvolvimento de novos produtos. 17. Embalagens. 18. Operações Unitárias na agroindústria. 19. Tratamentos dos resíduos agroindustriais. 20. Aproveitamento de subprodutos agroindustriais. 21. Utilização racional dos recursos naturais. 22. Uso e reuso de água na agroindústria. 23. Desenvolvimento e sustentabilidade ambiental. 24. Economia agroindustrial. 25. Legislação e vigilância agroindustrial. 26. Empreendedorismo e gestão tecnológica. 27. Planejamento e desenvolvimento de agroindústria. 28. Comercialização e marketing. 29. Logística e distribuição. 30. Responsabilidade socioambiental.

Tecnólogo/Gestão Financeira (código 201609)

Mercado Financeiro e de Capitais; Administração Financeira; Mercado Financeiro Brasileiro, Sistema Financeiro Nacional, Meios de Pagamento, Sistema de Pagamentos Brasileiro; Contabilidade Empresarial; Estrutura das Demonstrações Contábeis; Análise das Demonstrações Contábeis, Análise Horizontal e Vertical, Análise por Meio de Índices, Análise Financeira da Gestão Operacional, Análise do Capital de Giro, Análise do Ciclo Financeiro, Indicadores Financeiros Baseados no Fluxo de Caixa, Análise do Custo de Capital; Matemática Financeira Aplicada: Inflação e juros simples e compostos; equivalência de capitais, sistemas de amortização, descontos, taxas efetivas de operações financeiras; Estratégias e Decisões Financeiras, administração do capital de giro, de estoque e de contas a receber; Métodos e Técnicas de Avaliação de Investimentos, Análise de Investimentos; Orçamento Empresarial; Empreendedorismo; Administração de Riscos; Formação do Preço de Venda e do Lucro; Análise de Custos; Planejamento e Controle Financeiro; Noções de Finanças Internacionais; Auditoria e Controle Interno; Administração Geral, Planejamento, Direção e Controle, Liderança; Noções de Marketing; Controladoria; Produtos e Serviços Bancários; Gestão de Pessoas; Economia e Mercado Global.

Zootecnista (código 201610)

1. Código de deontologia e de ética profissional do zootécnico. 2. Produção animal (caracterização dos principais sistemas de criação de bovinos, ovinos e caprinos, pecuária orgânica: conceitos; princípios; alimentação; e manejo da produção animal orgânica, sistemas criatórios e manejo avícola em frangos de corte, poedeiras comerciais e avicultura alternativa, sistemas de produção e manejo nas diferentes fases da suinocultura: reprodução; gestação; maternidade; creche; crescimento; e terminação). 3. Alimentos, alimentação e manejo alimentar para animais ruminantes e não ruminantes (nutrientes, ingredientes e aditivos utilizados na elaboração de dietas balanceadas e utilização de forrageiras e processos de conservação de forragens). 4. Bioclimatologia animal (mecanismos de termorregulação em animais domésticos, efeito do clima tropical sobre aspectos produtivos e reprodutivos, edificações rurais em climas quentes, noções de sustentabilidade em produção animal, emissão de carbono e gases do efeito estufa, adaptações anatomofisiológicas dos animais domésticos ao clima tropical e comportamento e bem-estar animal para as principais espécies de exploração zootécnica). 5. Manejo reprodutivo de animais domésticos. 6. Melhoramento genético com ênfase em cruzamentos e aprimoramento de raças e linhagens das principais espécies de exploração zootécnica (bovinos, ovinos, suínos e aves). 7. Higiene zootécnica (importância da saúde animal: os principais impactos dos problemas de saúde animal relacionados à produção e produtividade animal, aos investimentos na pecuária, ao comércio de animais e produtos, medidas gerais de profilaxia: medidas de prevenção, de controle e de erradicação de doenças e biossegurança (biosseguridade), desinfecção e desinfetantes: propriedades e usos dos desinfetantes em instalações e equipamentos da exploração zootécnica, manejo dos dejetos: importância sanitária dos dejetos; coleta; armazenamento e destino dos dejetos, manejo sanitário aplicado à criação de bovinos, ovinos, caprinos, bubalinos, suínos, aves e equídeos, controle, calendário sanitário e programas de vacinação animal). 8. Emprego de recursos de informática em Zootecnia (ferramentas computacionais para elaboração de planilhas e formação de banco de dados, noções de análises estatísticas, experimentação zootécnica e suas interpretações). 9. Noções de boas práticas de fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). 10.

Tipificação de carcaças. 11. Manejo e flora apícola, produtos elaborados pelas abelhas e polinização. 12. Experimentação com animais domésticos.

Cargos de Nível D

Diagramador (código 201611)

1. Editoração digital gráfica e de fotografia; 2. Metodologia visual, ergonomia, cores, fotografia, produção gráfica, computação gráfica; 3. Criação de logomarca e identidade visual; 4. Criação de peças gráficas diversas; 5. Diagramação de jornais, revistas e produção gráfica; 6. Projeto gráfico de revista e produção gráfica; Conhecimento básico dos softwares para manipulação, criação e editoração (Photoshop CS6, Corel Draw X6, Pagemaker/InDesign CS6, Illustrator CS6); 7. Planejamento de recursos gráfico visuais e elementos gráfico-editoriais em peças gráficas para mídia impressa: princípios da linguagem visual para diagramação; diagrama/grid (características, tipos e técnicas); tipografia (classificações, anatomia tipográfica, aspectos técnicos e óticos, legibilidade e leiturabilidade; cor no projeto gráfico (componente estético, cores de escala, cores especiais, entrada em máquina); elementos gráfico-editoriais que compõem uma página impressa. 8. Detalhamento de especificações para a produção gráfica: papel (características e aproveitamento), préimpressão, impressão (offset e digital) e acabamento.; Preparação e fechamento de arquivos para impressão. 1. Princípios básicos do design: 1.1. Formas básicas; 1.2. Equilíbrio e harmonia. 2. A diagramação de publicações: 2.1. Revistas; 2.2. Jornais. 3. A tipografia editorial: 3.1. Composição do texto no espaço; 3.2. Classificação tipográfica. 4. Construção de estruturas editoriais: 4.1. O Sistema de Grids; 4.2. Relações visuais entre palavra e imagem. 5. Teoria da cor: 5.1. O sistema aditivo e subtrativo; 5.2. Harmonia de cores. 6. Planejamento visual gráfico na comunicação impressa: Zonas de visualização da página impressa. 7. Software Adobe Photoshop: 7.1. Salvar e exportar arquivos; 7.2. Ferramentas para ajuste e seleção de imagens; 7.3. Filtros. 8. Adobe Illustrator : 8.1. Configuração do documento; 8.2. Ferramentas para edição de vetores; 8.3. Filtros e efeitos. 9. Adobe Indesign : 9.1. Configuração do documento; 9.2. Importação de textos; 9.3. Páginas-mestre. 10. Software Coreldraw: Ferramentas e menus para edição de vetores.

Revisor de Texto Braille (código 201612)

1. Grafia Braille para a Língua Portuguesa. 2. Normas técnicas para a produção de textos em Braille. 3. Grafia química Braille. 4. Musicografia Braille. 5. Ensino de musicografia Braille: Um caminho para a educação musical inclusiva. 6. O código matemático unificado. 7. Técnicas de cálculo e didática do Soroban. 8. Uma introdução à trajetória das pessoas com deficiência na História do Brasil. 9. Histórico do Sistema Braille. 10. O Braille como meio natural de leitura e de escrita dos deficientes visuais. 11. Principais leitores de tela para as pessoas com deficiência visual: Jaws, Virtual Vision, Orca E Nvda. 12. Produção Braille: formatação, configuração e impressão.

Tradutor e Intérprete de Linguagem de Sinais (código 201613)

1. Aspectos linguísticos da LIBRAS: soletração manual ou datilologia; fonética e fonologia dos sinais; estrutura morfológica; estrutura sintática; relações semânticas; referência e pragmática; escritas das línguas de sinais; diferenças entre LIBRAS e a língua portuguesa 2. Código de ética do tradutor e intérprete de LIBRAS. 3. Legislação nacional referente à LIBRAS e ao tradutor e intérprete de LIBRAS. 4. Tipos e modos de tradução e interpretação. 5. História da Educação de Surdos da antiguidade à contemporaneidade. 6. Atuação do tradutor e intérprete educacional nos diferentes níveis de ensino. 7. Competências e habilidades do profissional tradutor e intérprete. 8. Teorias dos Estudos da Tradução e Estudos da Interpretação. 9. Cultura e identidades surdas. 10. Políticas linguísticas, educacionais e surdez. 11. Inclusão, educação para Surdos e Bilinguismo.

Técnico em Alimentos e Laticínios (código 201614)

1- Conceitos gerais biossegurança: Legislação; 2- Boas práticas em laboratório; 3- Técnicas gerais de manipulação e descarte de resíduos químicos e biológicos tóxicos e/ou contaminados; 4- Tipos de riscos; Mapa de risco; 5- Equipamentos de proteção individual e coletiva; 6- Rotulagem de transgênicos; 7- Identificação e utilização de vidrarias; 8- Preparação de soluções: (tipos de soluções, diluição, unidades de concentração, preparo de soluções diluídas, solução tampão); 9- Produto iônico da água; 10- Conceitos de pH e pOH; 11- Conceitos básicos teóricos e práticos de pesagem, lavagem, autoclavagem, pipetagem, destilação de água, uso de centrífugas, pHmetro e espectrofotômetros; 12- Métodos de conservação de alimentos; 13- Noções de microbiologia de alimentos; microrganismos e enzimas de utilidade na indústria de alimentos; 14- Alterações de alimentos; 15- Composição do leite e principais microrganismos do leite, Leite pasteurizado, concentrado e leite em pó; 16- Processamento de queijos; 17- Processamento de leites fermentados e iogurte; 18- Processamento bebida láctea;

19- Processamento de Manteiga; 20- Processamento de doce de leite e sorvete; 21- Aproveitamento de subprodutos da indústria Láctea; 22- Gestão ambiental na indústria de laticínios; 23- controle de qualidade em laticínios e Instrução Normativa 51; 24- Análises microbiológicas e físicoquímicas de controle de qualidade da carne e Análises microbiológicas e físicoquímicas de controle de qualidade da carne pescados; 25- Processamento de derivados da carne e pescados; 26- Processamento de frutas, cereais e hortaliças e 27- Aditivos em alimentos.

Técnico em Arquivo (código 201615)

1. Conhecimentos básicos sobre organização, controle e técnicas de arquivamento de documentos de diversas naturezas. 2. Manutenção de arquivo. 3. Organização por ordem cronológica, alfabética, por assunto. 4. Validade de documentos. 5. Prazos de guarda de documentos. 6. Noções de protocolo e arquivo: organização, alfabetação, métodos de arquivamento. 7. Noções de microfilmagem: preparo de documentos, equipamentos e tipos de microformas. 8. Legislação Brasileira sobre microfilmagem.

Técnico em Audiovisual (código 201616)

1. Conhecimento da Linguagem Audiovisual: 1.1. Fotografia e Iluminação; 1.2. Planos, enquadramentos, composição, sequência; 1.3. Lentes e perspectiva; 1.4. Movimentos de câmera, direção e orientação de câmera. 2. Conhecimento de produção audiovisual: 2.1. Pré-produção; 2.2. Produção; 2.3. Pós-produção. 3. Edição e montagem: 3.1. Edição de imagem e som; 3.2. Tratamento de imagens, sons e fotos; 3.3. Softwares específicos para edição, composição, tratamento, correção e distorção de imagem e fotos; 3.4. Softwares de sonorização. 4. Sistemas digitais de áudio e vídeo: 4.1. Representação, armazenamento e processamento digital; 4.2. Registro e controle de equipamento e material gravado em áudio e vídeo. 5. Equipamentos e dispositivos de áudio e vídeo (analógicos e digitais): 5.1. Operação, gravação, captura, edição, mixagem e reprodução em suportes analógicos e digitais. 6. Conhecimentos de informática: 6.1. Conceitos e modos de utilização de ferramentas e aplicativos para montagem e transmissão áudio e vídeo pela internet. 7. Formatos de produção: 7.1. Formatos analógicos (VHS, S-VHS, UMATIC, Beta); 7.2. Formatos digitais (MiniDV, HDV, Mídias Flash). 8. Softwares específicos: 8.1. Produção: Excel, Word; 8.2. Edição e tratamento de fotos e imagens: Photoshop, GimCorel Photo-Paint; 8.3. Vetoriais: Corel Draw, Illustrator, Inkscape; 8.4. Edição: Premiere, Final Cut, Avid Express, Edius; 8.5. Composição: Final Cut; 8.6. Autoração: Encore, DVD Lab Pro.

Técnico de Tecnologia da Informação (código 201617)

1. Hardware e Software. Conceitos. Características. Sistemas decimal, binário, octal e hexadecimal. Conversão de bases. Modalidades de processamento "batch", tempo compartilhado, e "real time". Arquitetura de Computadores: componentes de hardware, barramento, memória, processador, registradores, dispositivos e mídias de entrada, saída e armazenamento de dados, interfaces USB, IDE e SCSI. Sistemas Operacionais: conceitos, gerência de memória, técnicas de alocação de memória, gerência de processador, escalonamento de processos, memória virtual, paginação, segmentação. Sistema Operacional Linux: comandos e aplicações. Pacote BR- Office. Sistemas de arquivamento: conceitos básicos, arquivo, registro, métodos de acesso, organização de diretórios, proteção de arquivos. Proteção de Sistemas e de Equipamentos de Informática. Proteção lógica e física. Backup. Estabilizadores. "No-breaks". 2. Algoritmos e Programação. Conceitos: estruturas básicas de programação, pseudocódigo. Construção de algoritmos: procedimentos, funções, recursividade, passagem de parâmetros, algoritmos de busca, pesquisa e ordenação, merge. Programas: interpretação, compilação, linkedição, código-fonte, código-objeto. Linguagens: Java, PHP, sintaxe e semântica. Programação Orientada a Objetos. Padrões de Projeto em Java (padrões de interface, padrões de responsabilidade, padrões de construção). 3. Bancos de Dados. Conceitos e Arquitetura: modelo de dados, esquemas, instância, independência de dados, arquitetura centralizada e cliente servidor. Modelagem de dados - Modelo Entidade Relacionamento. Modelo Relacional: conceitos, restrições, linguagens. 4. Redes de Computadores. Conceitos básicos de Comunicação de Dados: Sinal analógico e digital, modalidades de transmissão: serial x paralela, assíncrona x síncrona, simplex x half-duplex x full-duplex, banda base e banda larga. Meios de transmissão: meios guiados e não guiados, par trançado, fibra ótica, cabo coaxial, radiodifusão, ondas de luz. Cabeamento Estruturado. Sistema de Comunicação de Dados: modems, modulação, multiplexação. Sinalização de linha e de dados. Circuitos comutados e dedicados. Linhas ponto-a-ponto e multiponto. Protocolos de comunicação: BSC, HDLC, SDLC, BNA. Conceitos de Redes de Computadores. Terminologia. WAN X LAN. Arquitetura OSI/ISSO, padrão IEEE 802. Topologias. Protocolos de acesso ao meio. Tecnologias Ethernet, Fast Ethernet, Gigabit Ethernet. Interconexão de redes: conceitos, concentradores, repetidores, pontes, roteadores, gateways, switches.

Arquitetura TCP/IP: conceitos, características, endereço IP, ARP, RARP, IP, ICMP, UDP. Sistemas Windows e Linux: conceitos, características, instalação, serviços, configuração de redes, utilitários, configuração e monitoramento de serviços de rede e Internet. Segurança física e lógica de Redes: conceitos básicos: ameaças e ataques, políticas de segurança, gerenciamento de contas de usuários e grupos: passwords, autenticação de pessoas, biometria, acesso físico, token de autenticação. Redes Wireless: conceitos básicos, componentes de uma rede sem fio (access point, radio, roteadores, switches, transmissão não direcionais de frequência única, protocolo 802.11), segurança, aplicações.

Técnico de Laboratório/Agropecuária (código 201618)

1. Manejo e conservação do solo - Formação do solo, características do solo; classificação do solo, conservação do solo, erosão do solo, fertilidade do solo; sistemas de cultivo e preparo do solo, rotação de culturas cobertura do solo, adubação verde erosão do solo e seu controle, coleta de amostras de solo, recepção, identificação, preparo das amostras, procedimentos e metodologia de análises físicas, químicas e de fertilidade do solo; 2. Tecnologias de uso e manejos da água para fins de irrigação; coleta de amostras de água, recepção, identificação, preparo das amostras e metodologia de análises; 3. Análise de tecidos vegetais e resíduos orgânicos, coleta de amostras de tecidos vegetais e resíduos orgânicos, recepção, identificação, preparo das amostras e metodologias de análises; 4. Práticas de manejo agroecológico; 5. Origem e classificação botânica das espécies perenes, características morfológicas, exigências climáticas, e edáficas das espécies perenes; 6. Implantação, tratamentos culturais, manejo de planta invasora, pragas e doenças em cultivos perenes; 7. Produção e Análise de sementes: amostragem, análise de pureza, determinação do grau de umidade, teste de germinação, teste de tetrazólio, teste de sanidade de semente e teste de uniformidade armazenamento de sementes; 8. Técnicas de cultivo de grandes culturas, de espécies olerícolas, frutíferas, forrageiras, ornamentais e florestais (semeadura, espaçamento, densidade de plantio, preparo do solo, correção e adubação de solos, controle de pragas e doenças, colheita e armazenamento). 9. Hidrologia: irrigação e drenagem, análise de água para fins de irrigação: coleta de amostras de água, recepção, identificação, preparo das amostras e metodologia de análises; 10. Análise de crescimento de plantas: critérios de amostragem, coleta de dados, medidas de crescimento e análise quantitativa de crescimento; 11. Conhecimento, manuseio, limpeza e conservação de vidrarias, equipamentos de proteção individual, procedimentos e de laboratórios; 12. Fisiologia dos sistemas digestivos dos animais monogástricos e dos ruminantes, 13. Classificação dos alimentos e funções dos nutrientes e exigências nutricionais das espécies domésticas; 14- Análise bromatológica de alimentos; 15- Nutrição animal, alimentos e alimentação das espécies domésticas; 16- Aspectos básicos de recursos forrageiros aplicados a produção animal (Conservação de forrageiras e pastagens: produção de silagem, pré-secado e feno) sistemas de pastejo intensivo e extensivo; 17- Manejo e particularidades da produção de frangos de corte e de aves de postura; 18- Manejo e particularidades da produção de suíno; 19- Manejo e particularidades produção de bovinos de corte e de bovinos de leite; 20- Manejo e particularidades produção de caprinos e ovinos; 21- Manejo e particularidades na produção de peixes de água doce; 22- Noções de agroecologia; agrotóxicos (adequação de uso e aplicação; destino final de embalagens vazias); 23- Manejo de resíduos e dejetos.

Técnico de Laboratório/Ambiental (código 201619)

1- Métodos de coleta de água, efluentes, microorganismos, plantas e animais; 2- Acondicionamento, armazenamento, transporte, preparo e manuseio de amostras; 3- Preparação de soluções; 4- Meios de cultura; 5- Instalações básicas de Laboratório 6- Procedimentos, técnicas e operações básicas de laboratório; 7- Identificação, nomenclatura de materiais e equipamentos; 8- Noções de microscopia; centrífugas e tipos de estufas; 9- Utilização de balanças analíticas e digitais; 10 -Ph metro, salinômetro e refratômetro; 11- Cromatógrafos; 12- Uso de centrífugas, autoclaves e bomba de vácuo; 13- Preparação de soluções; 14- Meios de cultura; 15- Uso de capela para vapores químicos; 16- Tipos de destiladores; 17- Micrótomos, 18- placas aquecedoras e banho-maria; 19- Técnicas de separação de misturas; calibração, aferição de aparelhos usados em operações analíticas; 20- Armazenagem e uso de reagentes; 21- Cuidados, manutenção, calibração, aferição, uso e manejo de; preparo, padronização e conservação de soluções; 22- Noções de análises biológicas e bacteriológicas; 23- Principais grupos microbianos do ar, água e solo; 24- Técnicas microbiológicas de isolamento e identificação; 25- Noções de biotecnologia; 26- Fundamentos de Ecologia: populações, comunidades e ecossistemas; 27- Noções de hidrologia, geologia, pedologia, limnologia e bacias hidrográficas;

28- Propriedades físicas e químicas da água: (Análise de parâmetros físicos e químicos da água: turbidez, condutividade elétrica, pH, alcalinidade, oxigênio dissolvido, DBO, DQO e nutrientes, qualidade da água: parâmetros de qualidade e padrões de potabilidade; 29- Poluição do ar, água e solo; 30- Eutrofização; 31- Testes de toxicidade ambiental; 32- Planejamento e execução de bioensaios; 33- Recuperação de ambientes degradados; 34- Regras de segurança e primeiros socorros; 35 Controle ambiental: ar, solo e água. 36- Estudo de impacto ambiental e relatório de impacto do meio ambiente (EIA/RIMA). 37- Métodos e técnicas de conservação do solo; 38- Sociobiodiversidade e os ecossistemas florestais. 38- Educação ambiental e sustentabilidade. 39- Legislação ambiental.

Técnico de Laboratório/Análises Químicas (código 201620)

1. Química geral e inorgânica: Classificação dos materiais. Tabela periódica e a química dos elementos. Ligações químicas. Funções químicas (ácidos, bases, sais e óxidos). Gases. Propriedades dos sólidos. Reações de oxido-redução. Cálculos químicos envolvendo quantidade de matéria (mol), número de avogrado, massa molar, CNTP e volume molar. Cálculos Estequiométricos. 2. Físico-química: Estudo das soluções. Soluções e propriedades coligativas. Cinética química. Termodinâmica. Trabalho e calor. Primeira e segunda leis da termodinâmica. Equilíbrio químico Eletroquímica. Gases perfeitos. Ciclos termodinâmicos. Espontaneidade das reações. 3. Química orgânica: Alcanos, alquenos, alquinos, compostos aromáticos, compostos halogenados, álcoois, fenóis, éteres, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos e seus derivados e compostos nitrogenados: nomenclatura, propriedades e reações. Técnicas de extração. Petróleo, seus derivados, gás natural e biocombustíveis. Polímeros sintéticos e naturais. 4. Química analítica: Erros e tratamentos estatísticos de dados analíticos. Análise química qualitativa. Análise volumétrica. Análise gravimétrica. Fundamentos da análise titulométrica. Titulometria de neutralização. Métodos cromatográficos. Espectrofotometria. Fotometria. Colorimetria. 5. Procedimentos operacionais básicos: Técnicas de pesagem. Transferência e medição de volumes de líquidos. Titulação. Cálculos envolvendo concentração de soluções. Preparação e uso dos principais indicadores ácido-base. Preparo e padronização de soluções, padrões primários e secundários. Noções básicas de calibração de instrumentos. Preparação de amostras e de materiais. Preparo de soluções. 6. Procedimentos e Técnicas de laboratório: Identificação de vidrarias e equipamentos. Estocagem de reagentes químicos. Técnicas básicas de laboratório. Lavagem e esterilização de vidraria e de outros materiais. Noções básicas de segurança em laboratório.

Técnico de Laboratório/Manutenção e Suporte em Informática (código 201621)

1. Hardware: Fontes Chaveadas e Gabinetes; Placa mãe (chipsets, barramentos, modelos, jumpeamento); Memórias; Microprocessadores; HD; Placas de Vídeo; Monitores; Bios e Setup; Particionamento, Formatação e Jumpeamento de HDs; Instalação e configuração de sistema operacional; Instalação de drivers e periféricos (placas de som, rede, fax-modem, etc.); Instalação de aplicativos e utilitários; backup de dados e clonagem de HDs. 2. Sistema Operacional Windows: Gerenciamento de memória e memória virtual, Gerenciamento de processos, Sistema de arquivos, Instalação e configuração do sistema operacional Windows, Ferramentas para gerenciamento e configuração do Windows; Formatação e Particionamento de discos rígidos; Sistema Operacional de Rede; Comandos NET; Serviços Rede; Aplicações de Rede; DNS; Criação de Usuários; Criação de Domínios; Criação de Scripts; Backup; Servidor de E-mail; Serviço Remoto; Servidor de WEB; instalação de drives e outros softwares. 3. Instalar, configurar e gerenciar sistema operacional LINUX: Sistemas de Arquivos; Comandos Básicos ; Criação de Arquivos; Agendador de Tarefas; Controle de processos; Criação de arquivos de Lote; Editores de Texto; Gerenciador de Boot; Instalação e Configuração do Sistema Operacional; Formatação e Particionamento de discos rígidos; Sistema Operacional de Rede; Serviços Rede; Acesso Remoto SSH, TELNET, FTP, Aplicações de Rede; DNS; Criação de Usuários; Criação de Scripts; Backup; Servidor de E-mail; Serviço Remoto; Servidor de WEB; instalação de drives e outros softwares. 4. Introdução à Organização de Computadores: montagem de computadores; sistema de Interconexão (estruturas de interconexão e interconexão de barramentos); Sistema de Memória: Características de sistemas de memória, Hierarquia de memória (memória principal, memória cache, memória virtual, memória secundária); Unidade Central de Processamento. 5. Técnicas e estratégias de manutenção preventiva e corretiva de microcomputadores: Detecção e correção de problemas; verificação de conexões e mau-contato; limpeza de periféricos; Vírus e Antivírus; Programas e placas de diagnósticos; Instalação/utilização de softwares de apoio à manutenção; segurança e recuperação de dados. 6. Conceitos básicos em redes de computadores: Conceito de rede de computadores; Componentes principais de uma rede; meios físicos e tecnologias de transmissão (tipos de conectores, interfaces de redes, meios físicos cabeados, padronização do cabeamento estruturado, elementos do

projeto de cabeamento estruturado, tecnologias de redes sem fio, tecnologias alternativas de meios físicos); ferramentas para confecção e certificação de cabos de par trançado (alicate de crimpagem, testador de cabos); implementação de Redes; princípios de Administração e Gerenciamento de Redes utilizando Sistemas Operacionais (criação de contas de usuários e sua interação com a rede; uso de ferramentas básicas para coleta de estatísticas de rede: *ping* e *traceroute*); protocolos TCP/IP. 7. Redes e conectividade: Administração de redes de comunicação de dados, voz e vídeo em LAN, MAN e WAN; Montagem e Manutenção de Redes; Hardware de Redes; Configuração de roteadores e Switches; Funcionamento básico dos equipamentos de rede; Endereçamento IP, Máscaras e Sub-rede; Noções de monitoramento e gestão de tráfego em redes; Operação dos Serviços DHCP, WINS, DNS, FTP, Servidores WEB, e VPN; Arquiteturas, topologias e protocolos (Modelo OSI. Modelo TCP/IP); Segurança em redes de computadores (vulnerabilidades e ataques a sistemas computacionais. Processos de definição, implantação e gestão de políticas de segurança e auditoria. Criptografia, protocolos criptográficos, sistemas de criptografia e aplicações).

Técnico de Laboratório/Ciências (código 201622)

1. Noções básicas de química. 1.1. Tabela periódica 1.2. Funções inorgânicas ácidos, bases, sais, óxidos 1.3. Soluções 1.4. Estequiometria 1.5. Eletroquímica 1.6. Radioatividade 1.7. Cálculo e preparo de soluções 2. Noções Básicas de Física 2.1. Mecânica Dinâmica e conservação de energia 2.2. Eletromagnetismo Equipamentos e grandezas elétricas 2.3. Óptica Instrumentos ópticos 2.4. Termologia e termodinâmica 3. Noções Básicas de Biologia 3.1. Microscopia 3.2. Conservação de espécies 3.3. Biofísica 4. Segurança Laboratorial 4.1. Noções Básicas de Segurança 4.2. Equipamentos de proteção individual (EPI'S) e coletiva (EPC'S) 4.3. Organização e Controle de qualidade laboratorial 5. Vidrarias e equipamentos 5.1. Noções básicas de instrumentação de laboratório 5.2. Identificação, Utilização, calibração, Limpeza e manutenção 6. Reagentes e soluções analíticas 6.1. Classificação dos produtos químicos (Corrosivo, cancerígeno, tóxico, oxidante, inflamável, explosivo, mutagênico, irritantes, perigoso para o meio ambiente) 6.2. Manipulação dos reagentes e soluções analíticas 6.3. Preparo e padronização de soluções 7. Técnicas analíticas 7.1. Gravimetria 7.2. Titulometria 7.3. Colorimetria 8. Preparação de Curva de Calibração através do método dos mínimos quadrados 8.1. Potenciometria 8.2. Fotometria de chama.

Técnico de Laboratório/Edificações (código 201623)

1. Tecnologia das Construções. 2. Desenho Arquitetônico. 3. História da Construção Civil. 4. Resistência dos Materiais e Estabilidade das Construções. 5. Sistemas Estruturais. 6. Mecânica dos Solos e Fundações. 7. Instalações Prediais Hidrossanitárias e Elétricas. 8. Materiais de Construção. 9. Topografia. 10. Higiene e Segurança do Trabalho. 11. Orçamento, Composição de Preços, BDI e Contratos. 12. Gráficos de Planejamento e Controle: Gant, Pert-CPM, Físico - Financeiro, Curva "S", Curva "ABC", Histograma de Materiais, Histograma de Pessoal. 13. Planejamento Estratégico (na construção civil). 14. Administração Estratégica (na construção civil). 15. Administração da Produção (na construção civil). 16. Comportamento da Organização (na construção civil). 17. Gestão de Recursos (na construção civil). 18. Meio Ambiente (Impactos e Gestão Ambiental).

Técnico de Laboratório/Eventos (código 201624)

1. Organização de eventos; 2. Definição e conceitos; 3. Histórico; Classificação e tipologia; 4. Impactos econômicos; 5. Megaeventos esportivos; 6. Planejamento: Fases ou etapas de um evento; Projeto de infraestrutura para eventos; 7. Montagem; 8. Ética profissional. Relações interpessoais; 9. Legislação aplicada ao Turismo e Hospitalidade; 10. Identificação e Análise de Espaços para Eventos; 11. Calendários de Eventos; 12. Cerimonial e Protocolo; 13. Noções de Hospitalidade: domínios e espaços; 14. Dimensões e princípios de sustentabilidade do Turismo; 15. Turismo e Gastronomia; 16. Marketing de Eventos; 17. Eventos e Turismo; 18. Noções de Hospitalidade: domínios e espaços; 19. Dimensões e Princípios de Sustentabilidade do Turismo; 20. Legislação aplicada ao Turismo e Hospitalidade; 21. Lazer e Entretenimento; 22. Ética e Cidadania; 23. Código de Ética do Turismo da Organização Mundial do Turismo; 24. Turismo e Gastronomia.

Técnico de Laboratório/Física (código 201625)

1. Cinemática; 2. Dinâmica das partículas; 3. Conservação da quantidade de movimento; 4. Conservação da energia mecânica; 5. Gravitação; 6. Hidrostática e hidrodinâmica; 7. Fenômenos ondulatórios; 8. Termologia, calorimetria e termodinâmica; 9. Óptica física e geométrica; 10. Eletricidade e magnetismo.

Técnico de Laboratório/Informática (código 201626)

1. Sistemas operacionais Windows e Linux: instalação, configuração e manutenção destes sistemas. 2. Redes de Computadores: instalação, configuração e manutenção em redes de arquitetura Ponto-a-Ponto e Cliente Servidor. 3. Implementação dos protocolos: DNS, DHCP, Ldap, HTTP, FTP, SMB, SMTP, POP, Telnet e SSH. 4. Equipamentos de rede - Hubs, Switches e Roteadores: conceitos e configurações. Pilha de protocolos TCP/IP e sua implementação. 5. Roteamento em uma rede comutada por pacotes utilizando o protocolo IP. Padrão IEEE 802.3 e suas variantes (Ethernet/Fast Ethernet/Gigabit Ethernet) e o padrão de redes sem fio IEEE 802.11a/b/g/n, incluindo a implementação e configuração de redes utilizando estes padrões. 6. Cabeamento Estruturado. 7. Conhecimentos gerais de arquitetura de computadores: memórias, slots de expansão, processadores, placas de vídeo, dispositivos de entrada, saída e armazenamento. 8. Conhecimentos gerais em manutenção de computadores. 9. Softwares aplicativos: instalação e utilização dos principais softwares aplicativos que rodam nas plataformas Windows e Linux; 10. DataCenter: Virtualização, Storage, VoIP; 11. Programação de computadores: Lógica de programação; Codificação e teste de programas, Linguagens de programação PHP, Java para Web, XHTML, CSS, XML, Javascript.

Técnico de Laboratório/Mineração (código 201627)

1. Noções de Materiais de Construção; 2. Noções de Resistência dos Materiais; 3. Classificação de maciços rochosos e rocha intacta; 4. Amostragem; 5. Métodos de dosagem; 6. Cominuição e separação por tamanhos; 7. Ensaio de preparação de amostras; 8. Ensaio com misturas asfálticas; 9. Propriedades das rochas; 10. Noções de cimento Portland e concreto de cimento.

Técnico de Laboratório/Pesca (código 201628)

1. Administração e Legislação Pesqueira e Aquícola; 2. Tecnologia Pesqueira; 3. Máquinas e Motores; 4. Beneficiamento do Pescado; 5. Confecção de apetrechos de pesca; 6. Navegação e marinharia.

Técnico de Laboratório/Pesca (código 201629)

1. Normas Regulamentadoras (NR) de Segurança do Trabalho (Lei Federal nº 6.514, de 22/12/1977, e Portaria nº 3.214, de 08/06/1978). 2. Técnicas e Prevenção de Combate a Sinistro. 3. Normalização e Legislação Aplicada. 4. Acidente do Trabalho. 5. Primeiros Socorros. 6. Métodos e técnicas de investigação e análise de acidentes. 7. Higiene e Segurança do Trabalho. 8. Gerenciamento de Risco. 9. Sistema de gestão de saúde e segurança do trabalho e meio-ambiente. 10. Programas de segurança do trabalho. 11. Técnicas de segurança industrial. 12. Gestão Ambiental para segurança do trabalho. 13. Ergonomia. 14. Administração no Trabalho.

Cargos de Nível C

Auxiliar em Assuntos Educacionais (código 201608)

Concepções teóricas e práticas correlatas de educação. Relação educação, sociedade e cultura. Bases políticas e legais da educação brasileira: Plano Nacional de Educação, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional n. 9394/96; Lei n 10.635/2003; Lei n. 11.645/2008. O trabalho do profissional da educação. Noções de Planejamento, implantação e avaliação de projetos de ensino, pesquisa e extensão. Noções das Tecnologias da informação e comunicação: preocupações e perspectivas. Ética e Educação.