

ANEXO II

Conteúdo Programático Prova Objetiva

PORTUGUÊS

NÍVEL	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
ENSINO MÉDIO	<ol style="list-style-type: none">1. Leitura, compreensão e interpretação de textos verbais e não-verbais;2. Ambigüidade de palavras e construções;3. Figuras de linguagem;4. Frases afirmativas, negativas, exclamativas e interrogativas;5. Concordância nominal e verbal;6. Uso de advérbios, conjunção e preposição;7. Uso dos tempos verbais;8. Uso de pronomes;9. Ortografia e acentuação gráfica;10. Pontuação
ENSINO MÉDIO + TÉCNICO	<ol style="list-style-type: none">1. Leitura, compreensão e interpretação de textos verbais e não-verbais;2. Ambigüidade de palavras e construções;3. Figuras de linguagem;4. Frases afirmativas, negativas, exclamativas e interrogativas;5. Concordância nominal e verbal;6. Uso de advérbios, conjunção e preposição;7. Uso dos tempos verbais;8. Uso de pronomes;9. Ortografia e acentuação gráfica;10. Pontuação
ENSINO SUPERIOR	<ol style="list-style-type: none">1. Leitura, compreensão e interpretação de textos verbais e não-verbais;2. Tipologia textual;3. Ambigüidade de palavras e construções;4. Funções da linguagem;5. Concordância nominal e verbal;6. Uso de advérbios, conjunção e preposição;7. Uso dos tempos verbais;8. Uso de pronomes;9. Ortografia e acentuação gráfica;10. Pontuação

MATEMÁTICA

NÍVEL	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
ENSINO MÉDIO	<ol style="list-style-type: none">1. Operações com números reais. Medidas de tempo, comprimento, área, volume e ângulos.2. Razão. Velocidade. Densidade. Médias.3. Porcentagem. Juros simples.4. Proporcionalidades direta e inversa.5. Regra de três simples e composta.6. Resolução de equações do primeiro grau.7. Perímetros e áreas de círculos, triângulos e quadriláteros.8. Semelhança de triângulos.9. Triângulo retângulo. A relação de Pitágoras.10. Volumes de paralelepípedos, esferas, cilindros, cones e pirâmides.11. Raciocínio lógico.12. Resolução de situações-problema.
ENSINO MÉDIO + TÉCNICO	<ol style="list-style-type: none">1. Operações com números reais. Medidas de tempo, comprimento, área, volume e ângulos.2. Razão. Velocidade. Densidade. Médias.3. Porcentagem. Juros simples.4. Proporcionalidades direta e inversa.5. Regras de três simples e composta.6. Resolução de equações do primeiro e do segundo graus.7. Perímetros e áreas de círculos, triângulos e quadriláteros.8. Semelhança de triângulos.9. Triângulo retângulo. A relação de Pitágoras.10. Razões trigonométricas.11. Volumes de paralelepípedos, esferas, cilindros, cones e pirâmides.12. Raciocínio lógico.13. Resolução de situações-problemas

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS NÍVEL TÉCNICO

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Técnico em Informática - Programador	1.Lógica de Programação: construção de algoritmos (tipos de dados, variáveis e constantes, comandos de atribuição, avaliação de expressões, comandos de entrada e saída, funções pré-definidas, estruturas de controle, passagem de parâmetros, recursividade, programação estruturada); estrutura de dados: tipos abstratos de dados, vetores e matrizes, conceitos de listas, pilhas, filas e árvores, métodos de busca, inserção e ordenação; 2. Princípios de Engenharia de Software: Conceitos de modelagem de dados orientada a objetos (classes, herança, polimorfismo, objeto, construtores), Conceitos de bancos de dados relacionais, diagramas entidades-relacionamentos; metodologias de desenvolvimento de sistemas, processo unificado, conceitos de UML; arquitetura de aplicações para o ambiente Internet; Conceitos de Arquitetura em múltiplas camadas 3. Linguagens de programação: Programação em DELPHI e PHP; 4. Conhecimentos dos SGBD's SqlServer e MySQL, Linguagem SQL; 5. Conhecimentos de HTML, XML , Javascript e CSS.
Técnico em Informática – Instalação e Manutenção	1 Computadores padrão IBM PC: arquitetura e funcionamento, características de componentes de hardware (placas, memórias, barramentos, discos rígidos), dispositivos de entrada e saída, instalação e configuração de periféricos, instalação, configuração e manutenção de microcomputadores e impressoras. 2 Sistemas Operacionais Windows XP e Linux Ubuntu, instalação e configuração de suites de escritório (MS-Office, Open Office), instalação e configuração de browser's (Internet Explorer e Mozilla Firefox). 3 Noções de redes de computadores: Topologias lógicas e físicas, protocolos TCP/IP, DNS, TELNET, FTP e HTTP, serviços (DHCP, WINS, DNS), administração de contas de usuários, fundamentos de rede locais (cabearamento, comunicação, placas de redes, modems, hubs, switches, roteadores).
Técnico em Agropecuária	Noções de administração rural, Noções de organizações sociais rurais, Crédito rural, Comercialização de produtos agropecuários, Agregação de valores aos produtos rurais, Industrias rurais, Programas oficiais de apoio ao meio rural, Projetos agropecuários, Noções de legislação ambiental, Noções de meio ambiente, Uso correto de defensivos agrícolas, características das plantas, influencias do meio ambiente no cultivo de plantas, Origem e formação dos solos, Características dos solos, Noções de correção de solo e adubação, Preparo e conservação do solo, Cultivo de plantas anuais, semi-perenes e perenes (do preparo do solo à colheita), Noções para a criação de animais domésticos (bovinocultura: corte e leite, ovinos, caprinos, eqüinos, asininos, muares, peixes e abelhas), Noções de agrometeorologia, Alimentação de inverno, Preparo e utilização correta de silagem, Noções de suplementação na alimentação animal. Mecanização agrícola, Unidades de medidas na agropecuária.
Técnico em Contabilidade	1.CONTABILIDADE: Conceito, Campo de Aplicação, Usuários. 2. PATRIMÔNIO: Conceito contábil e componentes patrimoniais: Ativo, Passivo, Patrimônio Líquido. Equação Patrimonial e suas variações. Representação Gráfica dos Estados Patrimoniais. 3.ESCRITURAÇÃO: Partidas Dobradas, Contas, Débito Crédito e Saldo, Livros de Escrituração, Fórmulas de Lançamentos, Fatos Contábeis. 4.APURAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO: Procedimentos e contabilização. 5.OPERAÇÕES COM MERCADORIAS: Descontos Financeiros, Incondicionais, Abatimentos, Devoluções; 6.TRIBUTOS INCIDENTES SOBRES COMPRAS E VENDAS: Introdução, Impostos Incidentes sobre Vendas, Recuperação de Impostos, ICMS E IPI, COFINS E PIS, Contabilização. 7.PRINCÍPIOS CONTÁBEIS FUNDAMENTAIS. 8.CONTALIZAÇÃO DE OPERAÇÕES NORMAIS EM UMA EMPRESA: Abertura de Firma, Operações Financeiras, Ativo Permanente, Depreciações, Duplicatas Descontas, Financiamentos, Folhas de Pagamentos; 9.BALANÇO PATRIMONIAL: Conceito, segundo a Lei 6.404/76, e alterações posteriores; 10.DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO: Conceito, elaboração em conformidade com a Lei 6.404/76, e alterações posteriores. 11.DEMONSTRAÇÃO DE LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS: Conceito, elaboração em conformidade com a Lei 6.404/76. 12.DEMONSTRAÇÃO DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO:Conceito, elaboração em conformidade com a Lei 6.404/76,
Técnico em Enfermagem	1. Psicologia e Ética. 2. Higiene e Profilaxia. 3. Anatomia e Fisiologia. 4. Nutrição e Dietética. 5. Noções de Farmacologia. 6. Microbiologia e Parasitologia. 7. Patologia. 8. Enfermagem Médica. 9. Enfermagem Cirúrgica. 10. Enfermagem Neuropsiquiátrica. 11. Enfermagem em Saúde Pública. 12. Noções de Administração de Unidades de Enfermagem. 13. Organização do Processo de Trabalho em Saúde. 14. Organização do Processo de Trabalho em Enfermagem. 15. Promoção da Saúde e Segurança no Trabalho. 16. Promoção da Biossegurança em Saúde. 17. Prestação de Primeiros Socorros. 18. Noções de Toxicologia. 19. Métodos de Desinfecção e Esterilização de Materiais e Equipamentos de Saúde. 20. Regulamentação do Exercício Profissional de Enfermagem do Trabalho no Brasil. 21. Atribuições do Técnico de Enfermagem do Trabalho. 22. Legislação relativa à Segurança, Medicina do

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
	Trabalho. 23. Lei Orgânica da Saúde e a Saúde do Trabalhador.
Técnico em Laboratório - Histopatologia Dentária	Noções básicas de Morfologia Humana (Anatomia, Biologia Celular, Histologia e Embriologia); Técnicas básicas para preparo de lâminas histológicas – Histotecnologia; Descalcificação e descalcificadores ósseos; Manuseio de equipamentos e preparo de soluções (noções de química geral e orgânica).
Técnico em Laboratório - Prótese Dentária	Ética profissional; Material de prótese; aparelho ortodônticos; prótese total; prótese parcial removível; prótese parcial fixa; anatomia e escultura; consolidação das normas do CFO para os TPDs. Classificação dos dentes, características. Metoplástica, fundição, técnica de preparo, provisório. Encerramento de dentaduras, escultura e montagem dos dentes, ajuste da oclusão, inclusão, acrilização, recortes e polimentos. Aparelhos removíveis, técnica de construção. Metalocerâmica, fundição, técnicas de aplicação, acabamento. Equipamentos e instrumental. Materiais dentários. Considerações gerais da área. Noções gerais de confecção laboratorial de aparelhos ortodônticos removíveis. Anatomia e escultura dental: descrição das características dos dentes permanentes e oclusão dentária. Passos laboratoriais em prótese parcial removível, fixa e total. Materiais dentários: cera, gesso, revestimentos fosfatados, materiais para fundição, resinas, porcelanas e soldas. Métodos de esterilização e higiene.
Técnico em Laboratório - Central de Esterilização	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificação e utilização de vidrarias; 2. Limpeza de material; 3. Terminologia relacionada ao controle do crescimento microbiano: Esterilização, Desinfecção, Anti-sepsia, Germicida, Bacteriostase, Assepsia, Degermação; 4. Métodos físicos de controle do crescimento microbiano: Calor, Calor úmido, Pasteurização, Calor seco, Radiações, Filtração; 5. Métodos químicos de controle do crescimento microbiano: Álcoois, Aldeídos e derivados, Fenóis e derivados, Halogênios e derivados, Ácidos inorgânicos e orgânicos, Agentes de superfície, Esterilizantes gasosos.
Técnico em Laboratório - Química	<ol style="list-style-type: none"> 1. Misturas: homogêneas e heterogêneas – propriedades gerais, conceitos de substâncias, misturas e métodos de separação. 2. Ligações Químicas – compostos iônicos e moleculares. 3. Funções químicas inorgânicas – nomenclatura e formulação, propriedades físicas e químicas dos ácidos, bases, sais e óxidos. 4. Reações Químicas - tipos de reações químicas e cálculos estequiométricos. O uso das leis químicas no balanceamento das equações químicas e no cálculo de rendimento de reação. Grandezas químicas: massa atômica, massa molecular, número de Avogadro, mol, massa molar. Determinação de fórmulas. 5. Soluções – Conceito de solução, tipos de soluções, solubilidade das substâncias; formas de expressar a concentração de solução; diluição e análise volumétrica. 6. Termoquímica - calores de reação (entalpia); reações endotérmicas e exotérmicas. Energia de ligação e a Lei de Hess. 7. Cinética química – Velocidade das reações, fatores que influem na velocidade de uma reação química; energia de ativação e complexo ativado. 8. Equilíbrio químico - constantes de equilíbrio; fatores que deslocam o equilíbrio. Equilíbrio homogêneo e heterogêneo. pH e pOH; indicadores ácido-base; hidrólise de sais; solução tampão. 9. Eletroquímica - reações de oxidação e redução; série de reatividade dos metais e os potenciais de redução; pilha eletroquímica; eletrólise aquosa; leis da eletrólise; noções básicas de corrosão e proteção metálica. 10. Química orgânica – classificação do átomo de carbono; classificação das cadeias carbônicas; funções orgânicas; nomenclatura e propriedades físicas e químicas dos compostos de carbono. 11. Normas de segurança no laboratório. 12. Técnicas de manuseio de materiais e equipamentos utilizados num laboratório.

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Técnico em Laboratório - Física	<p>Mecânica: Velocidade, Aceleração, Movimento retilíneo, Movimento Circular, Leis de Newton, Energia Mecânica, Densidade, Pressão, Equilíbrio de Corpos Rígidos. Termodinâmica: Temperatura, Calor, Dilatação Térmica, Propriedade Térmica dos Gases, Máquinas Térmicas. Ondulatória e Óptica: Ondas em Uma Dimensão, Acústica, Óptica Geométrica, Espelhos Planos e Esféricos, Refração da Luz, Lentes, Instrumentos Ópticos. Eletromagnetismo: Eletrostática, Campo e Potencial Elétrico, Resistores, Circuitos de Corrente Contínua, Circuitos de Corrente Alternada, Geradores Elétricos, Instrumentos de Medida em Circuitos Elétricos, Campo Magnético, Força Eletromotriz Induzida, Transformador. Física Moderna: Velocidade da Luz, Difração de Elétrons, Modelos Atômicos, Energia do Fóton.</p>
Técnico em Laboratório - Análises Clínicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificação e uso de equipamentos: Centrífugas, estufas, espectrofotômetro, microscópio, banho-maria, autoclave e sistemas automatizados. 2. Identificação e utilização de vidrarias; 3. Limpeza e preparo de materiais de laboratório 4. Biossegurança: Equipamentos de proteção e de uso individual e coletivo e suas utilizações, Descontaminação e descarte de materiais; 5. Coleta e manipulação de amostras biológicas para exames laboratoriais: Preparo do paciente, Coleta de sangue, Obtenção de amostras: sangue total, soro, plasma urina fezes e líquidos biológicos, transporte, acondicionamento e conservação de amostras, Anticoagulantes: tipos e função. 6. Exames hematológicos; 7. Exames bioquímicos; 8. Exames imunológicos; 9. Exames parasitológicos; 10. Exames microbiológicos; 11. Noções gerais de histologia.
Técnico em Laboratório - Genética	<p>Noções básicas de Biologia Celular; O núcleo celular; Divisão celular. Conceitos fundamentais sobre genética. Padrões de herança genética; Mendelismo; Fundamentos sobre Evolução biológica. Estudos do Cariótipo, Cariograma e cariotipagem; Bandamento cromossômico. Manuseio de equipamentos e preparo de soluções (noções de química geral e orgânica).</p>
Técnico em Laboratório - Anatomia	<p>Noções básicas de Morfologia Humana (Anatomia, Biologia Celular, Histologia e Embriologia); Técnicas básicas para preparo de peças anatômicas – Fixação por imersão e perfusão; Manutenção de peças anatômicas; Manuseio de equipamentos e preparo de soluções (noções de química geral e orgânica).</p>
Técnico em Laboratório - Bioquímica	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificação e utilização de vidrarias; 2. Limpeza de material; 3. Unidades de medidas laboratoriais; 4. Preparo de soluções: Unidade de peso e volume, Porcentagem, Diluição, Molaridade; 5. Preparo de soluções tampões e determinação de pH; 6. Eletroforese; 7. Extração e análise química de polímeros naturais – Proteínas, Lipídios e Carboidratos; 8. Métodos de quantificação de Proteínas, Lipídios e Carboidratos; 9. Princípios, funcionamento e utilização de espectrofotômetro.

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Técnico em Laboratório - Biologia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconhecimento dos principais grupos de vertebrados. 2. Reconhecimento de Insecta e Arachnida. 3. Reconhecimento e uso de equipamentos e materiais de laboratório: balança analítica, estufa, centrífuga, termômetro de máxima e mínima, pHmetro, pipetas milimétrica e volumétrica, bureta, estufa, vidrarias em geral. 4. Preparação de soluções. 5. Técnicas de coleta, fixação de invertebrados e vertebrados. 6. Conduta e precauções no campo e no laboratório, especialmente quanto a acidentes com animais peçonhentos. 7. Coleta e herborização de plantas. 8. Manutenção e manejo de peixes, anfíbios, répteis, aves e mamíferos. 9. Manutenção e manejo de aranhas e escorpiões, lacraias e outros artrópodes. 10. Noções básicas de estatística (Porcentagem, cálculo de média, frequência relativa, construção e interpretação de gráficos).
Técnico em Laboratório - Microbiologia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificação e utilização de vidrarias; 2. Limpeza de material; 3. Diferenças fundamentais entre vírus, bactérias, e fungos; 4. Esterilização, desinfecção e técnicas de assepsia no trabalho microbiológico; 5. Preparação, acondicionamento dos meios de cultura; 6. Técnicas de inoculação de microrganismos em meios de cultura e verificação das condições de cultivo; 7. Preparação de corantes e métodos de colorações usadas em microbiologia; 8. Crescimento microbiológico; 9. Antibióticos; 10. Caracterização de microrganismos.
Técnico em Segurança do Trabalho	Ergonomia. Prevenção e controle de perdas. Administração e Legislação aplicadas. Princípios de tecnologia industrial. Psicologia e Segurança do Trabalho. Higiene e Medicina do Trabalho. Tecnologia e prevenção de combate a sinistros. Métodos e técnicas de Treinamento.
Técnico em Áudio	<p>1. Conceitos do ambiente web: design, interatividade e ambiente. 2. Formatos de sons e imagens par a web 3. Edição de sons e imagens a. Redução de resolução, de tamanho, de cores b. Aplicação e máscaras e efeitos c. Restauração de sons e imagens d. Montagem de sons e imagens</p> <p>PROCESSOS E TÉCNICAS DE GRAVAÇÃO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cabos e conectores de áudio 2. Conexão de equipamentos de áudio 3. Introdução às medições em equipamentos de áudio 4. Leitura e interpretação específicas de áudio 5. Introdução à montagem de circuitos eletrônicos 6. Atuação e propagação do som 7. Materiais acústicos e coeficientes de absorção 8. Ressonâncias e ondas estacionárias 9. Difusão do som 10. Tratamento acústico da sala técnica 11. Controle do ruído 12. Isolamento 13. Gravação em estúdios e gravação ao ar livre 14. Fluxo do sinal 15. Cabos e conexões 16. Mixers e consoles de áudio 17. Monitoração 18. Microfones, mesas de som e amplificadores de potência 19. Crossovers eletrônicos. Caixas Acústicas. Cabos e conexões 20. Introdução á gravação analógica e digital 21. Processamento básico do áudio. <p>MIXAGEM</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentos e conceitos da mixagem 2. O console na mixagem 3. Monitoração 4. Técnicas básicas de mixagem 5. Arquitetura das salas virtuais - Utilizações práticas 6. Utilização dos efeitos 7. Tratamento da voz na mixagem 8. Recursos e utilizações do computador na mixagem 9. Concepção artística na mixagem 10. A mixagem e o arranjo musical 11. Avaliação técnica dos planos de gravação e mixagem 12. Preparação do material mixado para pós-produção e masterização.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS NÍVEL SUPERIOR

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Administrador	<p>Gestão de Pessoas: Conceitos e Planejamento na Gestão de Pessoas. Recrutamento e Seleção de Pessoas. Orientação das Pessoas. Avaliação de Desempenho. Remuneração. Incentivos. Benefícios e Serviços para Pessoas. Treinamento de Pessoal. Relações no ambiente de trabalho. Higiene. Segurança e Qualidade de Vida. Bancos de Dados e Sistemas de Informações de Recursos Humanos. Contabilidade Pública: Orçamento público. Princípios Orçamentários. Receita e Despesa Pública. Licitações. Empenho de Despesa. Adiantamento. Plano de Contas. Administração Financeira: Conceitos Fundamentais. Ativos Financeiros. Orçamento de Capital. Estrutura de Capital e Política de Dividendos. Planejamento Financeiro e Administração de Capital de Giro. Elaboração, análise e avaliação de projetos. Planejamento. Ajuste dos demonstrativos financeiros. Análise horizontal e vertical. Administração de Projetos Públicos: Projetos Estratégicos. Estudo de Mercado. Técnicas de Análise e Previsão de Mercado. Análise de Localização de Projetos. Análise Econômico-Financeira de Projetos. Análise de Relação Custo-Volume-Lucro. Financiamento de Projetos. Gerência de Execução de Projetos. Avaliação de Projetos Públicos. Princípios orçamentários. Execução orçamentária. Administração direta e indireta; centralização e descentralização. Administração de Serviços: Sistema de Prestação de Serviços. Instalações de Apoio. Localização de instalações de serviços. Gerenciamento de Projetos de Serviços. Previsão de Demanda para Serviços. Modelos de Filas e Planejamento de Capacidade. Modelos de Programação Linear em Serviços. Administração: Introdução à Administração. Processo organizacional: planejamento, direção, comunicação, controle e avaliação. Comportamento organizacional: motivação, liderança e desempenho. Estrutura e funcionamento do serviço público no Brasil. Teoria Geral da Administração. Organização de Sistemas e Métodos. Sistemas de Informações Gerenciais</p>
Administrador - Especialista em Gestão Pública	<p>01. Princípios, fundamentos teóricos e metodológicos da gestão pública. 02. Gestão de projetos de desenvolvimento. 03. PMI e as áreas de gestão de projetos: Gestão do escopo do projeto. 04. Gestão do tempo e dos riscos. 05. Gestão de custos. 06. Gestão de recursos humanos e habilidades da liderança e do gerente público. 07. Planejamento estratégico. 08. Reengenharia e Gestão Horizontal: Gestão e organização horizontal; Características dos processos; Seleção de processos; Fases da Reengenharia. 08. Gestão de Sistemas de Qualidade. 09. Qualidade e Produtividade. 10. Administração Estratégica, Financeira e Orçamentária. 10. Fundamentos de Gestão Ambiental. 11. Economia Ambiental. 12. Ecologia Humana e Ambiental.</p>
Contador	<p>1.Contabilidade: Conceito, Campo de Aplicação, Usuários. 2.Patrimônio: Componentes Patrimoniais: Ativo, Passivo, Patrimônio Líquido. 3. Equação Patrimonial e suas variações. 4. Representação Gráfica dos Estados Patrimoniais. 5. Diferenciação entre Capital e Patrimônio. 6. Fatos Contábeis e Respective Variáveis Patrimoniais.. 7. Contas Contábeis: natureza e sua movimentação. 8. Escrituração: Lançamentos Contábeis: Conceito, Funções e elementos essenciais. 9. Livros de Escrituração: Obrigatoriedade, Funções e Formas de Escrituração. Erros de Escrituração e suas correções. 10. Critérios de Avaliação dos Estoques. 11. Provisões Aplicáveis. 12. Tratamento de Receitas e Despesas Antecipadas. 13. Balancete de Verificação. 14. Balanço Patrimonial: Obrigatoriedade e apresentação. Conteúdo dos Grupos e Subgrupos. Classificação das Contas, Critérios de Avaliação do Ativo e Passivo. 15. Elaboração do Balanço Patrimonial de acordo com a Lei n.º 6.404/76 (Lei das Sociedades por Ações). 16. Demonstração do Resultado do Exercício: Estrutura, Características e Elaboração de acordo com Lei n.º 6.404/76. Apuração da Receita Líquida, do Custo das Mercadorias Vendidas e dos Lucros: Bruto, Operacional. E Não-Operacional do Exercício, do Resultado do Exercício antes e depois da Provisão para o Imposto de Renda e para a Contribuição Social sobre o Lucro. 17. Demonstração de Lucros ou Prejuízos Acumulados e Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido e Demonstração das Origens e Aplicações de Recursos - DOAR: Conceito e elaboração em conformidade com a Lei 6.404/76. 18. DFC: Demonstração do Fluxo de Caixa. 19. Análise das Demonstrações Contábeis, 20 Auditoria – Normas Profissionais e Técnicas do Conselho Federal de Contabilidade, 21 Perícia – Normas Profissionais e Técnicas do Conselho Federal de Contabilidade.</p>

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Contador - Especialista em Gestão Pública	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contabilidade Pública: - Noções Gerais; A Fazenda Pública; A Contabilidade Pública. 2. Patrimônio Público: - Conceito; Aspectos Qualitativos; Aspectos Quantitativos. 3. Gestão Pública: - Conceito; Obtenção e Aplicação de Recursos Financeiros; Exercício Período Administrativo; Regime de Caixa e Competência. 4. Planejamento e Orçamento Público: - Conceito; Princípios Orçamentários; Elaboração do Orçamento; Créditos Adicionais. 5. Receitas Públicas: - Conceitos; classificação; Estágios da Receita; Dívida Ativa. 6. Despesas Públicas: - Conceito; classificação das Despesas Públicas; Licitação Pública; Restos a Pagar. 7. Plano de Contas e Escrituração: - Objeto; Estrutura. 8. Balanços e Prestação de Contas: - Conceito; Balanços Gerais; Apuração de Resultado; Prestação e fiscalização das contas governamentais. 9. Lei de Responsabilidade Fiscal: - Fundamentos; Objetivos.
Economista	<p>1. Microeconomia: preferências do consumidor: curvas de indiferença e limitação orçamentária; equilíbrio do consumidor e mudanças pela variação de preços e renda; efeito-preço, efeito-renda e efeito-substituição; curva de demanda; deslocamento da curva e na curva; elasticidade-preço, elasticidade-renda, elasticidade-preço cruzada; classificação dos bens, normais, inferiores, giffen, substitutos e complementares; excedente do consumidor; demanda de mercado e receita total, média e marginal; oferta do produtor; função de produção e suas propriedades; isoquantas; elasticidade de substituição; rendimentos de fator e rendimentos de escala; função de produção com proporções fixas e variáveis; combinação ótima de fatores; firma multiprodutora; custos, custos de produção; curva de isocustos; função de custo a curto e longo prazos; custo fixo e variável, custo médio e custo marginal; curva de oferta da firma e da indústria a curto e longo prazos; mercados: concorrência perfeita; equilíbrio da empresa em concorrência perfeita; curva da oferta; deslocamento da curva e ao longo da curva. elasticidade-preço da oferta; equilíbrio de mercado; posição de equilíbrio e deslocamento das curvas de oferta e procura; monopólio; equilíbrio da empresa monopolista; discriminação de preços; comparação com o mercado de concorrência perfeita; concorrência monopolística; diferenciação do produto; equilíbrio da empresa em concorrência monopolística; comparação com o mercado de concorrência perfeita; oligopólio; caracterização da estrutura oligopolística.</p> <p>2. Macroeconomia: contabilidade nacional: conceito de renda e produto; produto e renda das empresas e das famílias; gastos e receitas do Governo; balanço de pagamentos, conceitos de déficit e superávit; contas nacionais do Brasil; deflator implícito da renda; números índices; conceitos alternativos de déficit público; moeda e bancos: funções da moeda; desenvolvimento do sistema monetário; definição de moeda e quase-moeda; controle dos meios de pagamentos; taxa de desconto; reservas obrigatórias; procura da moeda; macroeconomia neoclássica; curva de oferta de produto e de demanda do trabalho; modelo Keynesiano simples, modelo IS-LM e modelo Keynesiano completo; determinantes do consumo e do investimento; flutuações econômicas e inflação: curva de Philips. rigidez de preços e salários; inflação e políticas de estabilização; crescimento econômico; modelos de crescimento exógeno e endógeno.</p> <p>3. Economia Do Setor Público: a racionalidade econômica da existência do governo; a eficiência dos mercados competitivos; as falhas do mercado; equilíbrio geral e teoria do bem-estar; ótimo de Pareto; bens públicos; teoria da escolha pública; externalidades; objetivos da política fiscal e funções do governo; teoria da tributação; os conceitos de progressividade e neutralidade; impostos com base de incidência na renda, no patrimônio e no consumo; o imposto sobre o valor adicionado; cálculo do imposto por dentro e por fora; papel dos gastos públicos; política fiscal e política monetária; federalismo fiscal; títulos públicos, déficit público e dívida pública; imposto inflacionário, senhoriação e curva de Laffer; financiamento do déficit público; a evolução do setor público na economia brasileira; o Estado e as empresas estatais no desenvolvimento econômico; as finanças públicas no regime de alta inflação (1981/1994); a política fiscal do Governo Fernando Henrique Cardoso (1995/2002); a dinâmica da dívida pública brasileira; o sistema tributário brasileiro; a lógica da privatização; regulação econômica.</p> <p>4. Planejamento, orçamento e Contabilidade Pública: planejamento estratégico, tático e operacional; a dinâmica do planejamento na estrutura organizacional; a estrutura do plano; o planejamento eficaz; integração entre planejamento e orçamento;</p>

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Analista de Sistemas – Especialidade em Desenvolvimento de Sistemas Informação</p>	<p>Desenvolvimento de Sistemas: Requisitos de Software, Modelos de Sistemas, Prototipação e Especificação Formal de Software: Projeto Arquitetural, Projeto Orientado a Objetos e Projeto de Interface com o usuário; Ferramentas de Desenvolvimento de Software; Especificação e Desenvolvimento de Sistemas Críticos; Verificação, validação e testes de software; Gerenciamento de Qualidade e Reengenharia de Software. Linguagens de Programação: Tipos de Dados, Estruturas de Controle e Subprogramas; Programação Estruturada e Programação Orientada a Objeto; Concorrência; Programação para a Web. Banco de Dados: Modelagem de Dados; Tipos de Bancos de Dados; Projeto Lógico, Manipulação, Gerenciamento e Integração de Banco de Dados. Sistemas Distribuídos: Modelo Cliente/Servidor; Sistemas baseados na Web; Ferramentas para o desenvolvimento de sistemas baseados na Web.</p>
<p>Analista de Sistemas – Especialidade em Rede de Computadores</p>	<p>Conceitos Básicos relacionados à Comunicação de Dados: Canal de Comunicação de Dados; Modulação, Multiplexação e Codificação; Técnicas de Transmissão de Dados; Meios de Transmissão. Equipamentos de Comunicação de Dados: Tipos; Padrões de Interface; Redes de Comunicação de Dados: Serviços de Redes Determinísticas; Serviços de Redes Estatísticas. Modelos de Referência OSI e TCP/IP: Caracterização das Camadas; Protocolos e Serviços nas camadas. Redes TCP/IP Locais e Corporativas: Serviços de acesso remoto e correio eletrônico; Serviços de nomes; Serviços de controle e manutenção de usuários e grupos; Serviço de Integração de Plataformas Operacionais Windows Server / LINUX, para compartilhamento de Arquivos e Serviços. Redes Locais Sem Fio: Protocolos; Aspectos de Configuração e Implantação. Redes Privadas Virtuais: Conceituação; Administração e Gerência. Segurança em Redes de Computadores: Criptografia; Autenticação; Controle de Acesso; Ataques e Contramedidas. Telefonia IP: Protocolos; Padrões.</p>
<p>Analista de Sistemas - Especialidade em Banco de Dados</p>	<p>Ambientes Operacionais Windows Server e Linux / Engenharia de Requisitos / Análise Estruturada ou Essencial / Análise Orientada a Objetos / Ferramentas Case / Modelagem de dados de sistemas de missão crítica / Definição, implementação e manutenção de padrões e convenções (definição, nomenclatura, abreviação e domínios) / Implementação e gerenciamento de repositório de meta dados corporativo / Criação de tabelas físicas a partir de modelos lógicos / Desenvolvimento, implementação e uso de data warehousing corporativo / Experiência em projeto físico de banco de dados/ Conhecimentos de Windows SQLServer e MYSQL / Inglês Técnico.</p>

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Analista de Sistemas – Especialidade em Gerência de Web	<p>Conceitos de Redes TCP/IP locais e corporativas: Protocolos; Serviços; Padrões. Estrutura de Sistemas Cliente/Servidor: Componentes de Software; Middlewares; Base de Dados. Aplicações Baseadas na Web: Formulação e Análise; Projeto Arquitetural, de Navegação e Interface. Tecnologias: Browsers; HTML, ASP, PHP, XHTML e CCS; Layout de Projeto e de Páginas, links, frames e janelas; Multimídia e Applets; Formulários; Scripts. Servidores Web: Conceitos de Administração; Conceitos de Segurança e Controle de Acesso.</p>
Arquiteto	<p>Conhecimentos gerais e atuais de teoria e história da arte, arquitetura e urbanismo. Levantamentos – Noções de topografia. Levantamento arquitetônico e urbanístico. Locação de obras. Dados geoclimáticos e ambientais. Legislação arquitetônica e urbanística. Instalações de obras e construções auxiliares – Serviços preliminares. Canteiro de obras. Marcação de obras. Movimentos de terra. Escoramentos. Projeto de Arquitetura– Fases e etapas de desenvolvimento do projeto. Análise e escolha do sítio. Adequação do edifício às características geoclimáticas do sítio e do entorno urbano. Sistemas construtivos. Especificações de materiais e acabamentos. Sistemas prediais de redes. Acessibilidade para portadores de deficiências físicas. Projeto urbanístico – Desenho urbano. Morfologia urbana, análise visual. Redes de infra-estrutura urbana, circulação viária, espaços livres, percursos de pedestres. Renovação e preservação urbana. Loteamentos, remembramento e desmembramento de terrenos. Projeto paisagístico – Conceitos de paisagem. Paisagismo de jardins e grandes áreas. Arborização urbana, equipamentos e mobiliários urbanos. Projetos de reforma, revitalização e restauração de edifícios. Fiscalização e gerenciamento – Acompanhamento, coordenação e supervisão de obras. Aceitação dos serviços. Administração de contratos de execução de projetos e obras. Caderno de encargos. Atividades e serviços adicionais – Estudos de viabilidade técnica, econômica, financeira e legal. Estimativas de custos. Orçamentos. Laudos e pareceres técnicos. Noções de representação gráfica digital: AutoCAD. Tecnologia das construções – Fundações, estruturas. Mecânica dos solos. Sistemas construtivos.</p>
Assistente Social	<p>1. Análise de conjuntura. 2. Serviço Social: conhecimentos gerais da profissão. 2.1. Serviço Social e formação profissional. 3. História do Serviço Social. 4. A dimensão política da prática profissional. 5. Pesquisa em Serviço Social. 5.1. Metodologia do Serviço Social. 6. Desafios do Serviço Social na contemporaneidade. 7. Atuação do Serviço Social na administração de políticas sociais. 8. Planejamento. 8.1. Estratégico. 8.2. Participativo. 9. Serviço Social e interdisciplinaridade. 9.1 Fenômeno grupal. 10. Ética Profissional. 10.1. O projeto ético-político-profissional do Serviço Social. 10.2. A Ética aplicada à ação profissional na política de Saúde. 11. Serviço Social e a política de Saúde Mental. 12. Sistema Único da Assistência Social. 13. Estatuto da Criança e do adolescente (Lei n.º 8.069/90). 14. Lei Orgânica da Assistência Social (Lei nº. 8.742/93). 15. Lei nº. 8.842/94 que fixa a Política Nacional do Idoso. 16. Lei Orgânica da Saúde (Leis n.º 8080/90 e n.º 8.142/90) 17. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.</p>
Arquivista	<p>1 Conceitos fundamentais de arquivologia: teorias e princípios. 2 Gerenciamento da informação e gestão de documentos aplicada aos arquivos governamentais. 2.1 Diagnóstico. 2.2 Arquivos correntes e intermediários. 2.3 Protocolos. 2.4 Avaliação de documentos. 3 Tipologias documentais e suportes físicos. 4 Arranjo em arquivos permanentes. 4.1 Princípios. 4.2 Quadros. 4.3 Propostas de trabalho. 5 Programa descritivo – instrumentos de pesquisas em arquivos permanentes e intermediários. 5.1 Fundamentos teóricos. 5.2 Guias. 5.3 Inventários. 5.4 Repertório. 6 Políticas públicas dos arquivos permanentes: ações culturais e educativas. 7 Legislação arquivística brasileira: leis e fundamentos. 8 Microfilmagem aplicada aos arquivos: políticas, planejamento e técnicas. 9 Automação aplicada aos arquivos: políticas, planejamento e técnicas. 10 Preservação, conservação e restauração de documentos arquivísticos: política, planejamento e técnicas</p>

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Bibliotecário	<p>1 Documentação: conceitos básicos e finalidades da documentação geral. 2 Biblioteconomia e ciência da informação. 2.1 Conceitos básicos e finalidades. 2.2 Noções de informática para bibliotecas: dispositivos de memória, de entrada e saída de dados. 3 Normas técnicas para a área de documentação: referência bibliográfica (de acordo com as normas da ABNT – NBR 6023), resumos, abreviação de títulos de periódicos e publicações seriadas, sumário, preparação de índices de publicações, preparação de guias de bibliotecas, centros de informação e de documentação. 4 Indexação: conceito, definição, linguagens de indexação, descritores, processos de indexação, tipos de indexação. 5 Resumos e índices: tipos e funções. 6 Classificação decimal universal (CDU): estrutura, princípios e índices principais e emprego das tabelas auxiliares. 7 Catalogação (AACR-2): catalogação descritiva, entradas e cabeçalhos; catalogação de multimeios: CD-ROM, fitas de vídeos e fitas cassetes. 8 Catálogo: tipos e funções. 9 Organização e administração de bibliotecas: princípios e funções administrativas em bibliotecas, estrutura organizacional, as grandes áreas funcionais da biblioteca, marketing; centros de documentação e serviços de informação: planejamento, redes e sistemas. 10 Desenvolvimento de coleções: políticas de seleção e de aquisição, avaliação de coleções; fontes de informação: enciclopédias e dicionários de direito. 11 Estrutura e características das publicações: DOU e DJ. 12 Serviço de referência: organização de serviços de notificação corrente (serviços de alerta), disseminação seletiva da informação (DSI): estratégia de busca de informação, planejamento e etapas de elaboração, atendimento ao usuário. 13 Estudo de usuário-entrevista. 14 Automação: formato de intercâmbio, formato US MARC, banco de dados, base de dados, planejamento da automação, principais sistemas de informação automatizados nacionais e internacionais. 15 Bibliografia: conceituação, teorias, classificação, histórico e objetivos. 16 Identificação e conhecimento das principais fontes jurídicas de informação nos diversos tipos de suporte.</p>
Comunicólogo – Especialidade em Jornalismo	<p>As diversas formas de jornalismo (on-line, radiojornalismo, telejornalismo, comunitário, documentário) e seu papel no mundo global. Uso específico de meios de comunicação social: rádios, jornais, emissoras de televisão, revistas. Jornalismo especializado e científico. Informação científica para diferentes classes sociais. Redação de artigos técnicos e científicos (estrutura, estilo de linguagem, normas técnicas). Redação de boletins informativos, comunicados, matéria jornalística. O texto jornalístico – características: a estrutura da notícia; números e siglas. Editoriais (tipos comuns e especiais). Produção de releases, comunicados e notas oficiais. Edição: sistemas de fechamento, possibilidades técnicas (selos, tarjas, infografia, fios, olhos, olhos-legenda, textos-legenda, ilhas, boxes, quadros, inserts fotográficos, retículas). Assessoria de imprensa. O papel do assessor nos órgãos públicos e na iniciativa privada. Clipping, clipping eletrônico. Tipos de reportagem. Modalidades de entrevistas. Os processos de produção da notícia e os critérios de seleção. Público-alvo. Noções básicas do jornalismo <i>on line</i>. Publicações eletrônicas, notícias em tempo real, entrevistas pelo correio eletrônico e canais de conversa (<i>chat</i>). Ferramentas de busca. Ética jornalística. Legislação jornalística. Crimes de imprensa.</p>
Comunicólogo – Especialidade em Publicidade e Propaganda	<p>1. Mídia: principais termos, técnicas e conceitos. 2. Planejamento de mídia: objetivo, estratégia e tática. 3. Critérios para seleção de veículos. 4. Método de cálculo para inserções em jornais comerciais. 5. Meios de comunicação: jornal, revista, rádio e televisão (perfil, penetração e público alvo dos meios). 6. Ferramentas de pesquisa: IVC, MARPLAN, IBOPE (custo por mil, índices de penetração e afinidade). 7. Variáveis de mídia: alcance, frequência e continuidade. 8. Lei 8.666/93: Capítulo II – Seção I Arts 20 a 26. 9. Legislação específica: Lei 4.680/65, Código de Ética dos Profissionais de Propaganda; Decreto n.º 4.799/03, Estatuto da Radiobrás; Instruções Normativas da Presidência da República: Instrução Normativa n.º 08, de 05 de novembro de 1996, Instrução Normativa n.º 31, de 10 de setembro de 2003, Instrução Normativa n.º 2, de 20 de fevereiro de 2006</p>
Comunicólogo – Especialidade em Radiodifusão	<p>Radiodifusão sonora: Origens, conceitos e objetivos; Propagação das ondas de rádio; Frequência e Amplitude; Modulação; Processos de transmissão e recepção; História do rádio no Brasil e no mundo; Sistema brasileiro de radiodifusão; A emissora de rádio; A Programação radiofônica; O rádio e os gêneros jornalísticos; Técnicas de redação para rádio; Roteiro radiofônico; A notícia e suas fontes; Reportagem e entrevista; Produção e direção de programas para rádio; Processo de edição; Apresentação e locução; Sonoplastia; Código brasileiro de telecomunicações; Código de Ética da Radiodifusão; Legislação Jornalística; Ética; Jornalismo; Novas tecnologias na radiodifusão.</p>
Engenheiro Civil	<p>Elaboração de projetos: arquitetônico, estrutural, instalações elétricas, instalações hidráulico-sanitárias, saneamento e dimensionamento de conjuntos moto-bomba. Orçamentos: qualificação de serviços, composição de preços, cronograma físico-financeiro, medições de serviços executados. Execução de obras: reconhecimento de cadastro de interferências, infraestrutura, superestrutura, cobertura de madeira e metálica, acabamento, impermeabilização. Obras de recuperação: reformas, reforços de fundação, controle de recalque, reaterros, recuperação de concreto aparente, impermeabilizações, estanqueidades de águas de infiltração. Conhecimento de informática, especificamente Autocad.</p>

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Engenheiro Elétrico	1 Circuitos elétricos. 2 Conversão eletromecânica de energia. 3 Máquinas elétricas: transformadores e máquinas rotativas, máquina síncrona, motor de indução e máquina de corrente contínua. 4 Transmissão e distribuição de energia elétrica. 5 Análise de sistemas elétricos: p.u., componentes simétricas, modelagem dos elementos, faltas simétricas e assimétricas. 6 Acionamentos e controles elétricos. 7 Equipamentos elétricos. 8 Eletrônica analógica e digital. 9 Eletrônica de potência.
Psicólogo	1 Relações humanas. 1.1 Ética no serviço público. 1.2 Qualidade no atendimento ao público. 1.3 Trabalho em equipe. 2 Avaliação psicológica: fundamentos da medida psicológica, instrumentos de avaliação, avaliação e interpretação de resultados. 3 Ética profissional. 4 Teorias da personalidade. 5 Psicopatologia. 6 Técnicas psicoterápicas. 7 Psicodiagnóstico. 8 Psicoterapia de problemas específicos. 9 Noções de psicologia organizacional. 10 Rotação de pessoal. 11 Absenteísmo. 12 Estrutura organizacional. Clima e cultura organizacional. Gestão de pessoas (recrutamento e seleção na Administração Pública, identificação de talentos, domínio de competências, avaliação e gestão do desempenho). Treinamento e desenvolvimento. Avaliação de desempenho. 13. Mudança Organizacional. Qualidade de vida. Integração de funcionários portadores de necessidades especiais. Equipes e grupos de trabalho. Comunicação, liderança, motivação. Manejo da solução de conflitos. Mediação. Relacionamento interpessoal. 14. Resoluções CFP/CRP. Equipes multidisciplinares. 15 Avaliação de desempenho: objetivos, métodos, implantação e acompanhamento. 16 Análise de cargos: objetivos e métodos. 17 Treinamento: levantamento de necessidades, planejamento, execução e avaliação. 18 O papel do psicólogo na equipe de cuidados básicos à saúde.
Químico Industrial	Estequiometria, equilíbrio químico, preparo de soluções, reações ácido base, soluções tampão, pH, termodinâmica, calorimetria, cinética química, eletroquímica, gravimetria, titulações ácido-base, titulações de oxidação-redução, titulações de precipitação, amostragem e preparo de amostras, técnicas de extração, técnicas cromatográficas, espectrofotometria na região do ultravioleta-visível, espectrofotometria de absorção e emissão atômica, técnicas eletroanalíticas, análise qualitativa, tratamento estatístico dos resultados. Princípios de operações unitárias, bombas e sistemas de bombeamento, sistemas hidráulicos. Princípios de transferência de calor, lei de Fourier da condução de calor, lei de Newton da convecção.
Farmacêutico Industrial	1. Sistemas de qualidade aplicados à área farmacêutica. 2. Boas Práticas de Fabricação (RDC 210/2003). 3. Pré-formulação e transposição de escala de produtos farmacêuticos. 4. Técnicas de produção (fabricação e embalagem) e de controle de qualidade de formas farmacêuticas sólidas, líquidas, semi-sólidas e injetáveis. 5. Estudos de estabilidade de medicamentos, segundo R.E. 1/05 (Anvisa). 6. Validação de metodologias analíticas, segundo RE 899/03 (ANVISA). 7. Execução de testes de dissolução e perfis de dissolução. 8. Parâmetros cromatográficos na técnica de cromatografia líquida de alta performance (HPLC) em fase reversa. 9. Boas Práticas de Manipulação. 10. Conceitos gerais sobre equivalência farmacêutica, bioequivalência e biodisponibilidade relativa. 11. Classificação biofarmacêutica.
Farmacêutico Bioquímico	1. Preparo de soluções. Conceitos: molaridade, normalidade. 2. Padronização de técnicas e controle de qualidade em laboratório clínico. 3. Microbiologia – técnicas de esterilização, coleta, transporte e processamento de amostras para exames microbiológicos. 4. Métodos de coloração utilizados em microbiologia. 5. Características morfológicas das bactérias. Diagnóstico de estafilococos, estreptococos, enterobactérias, bacilos gram negativos não fermentadores. <i>Neisseria</i> , <i>Haemophilus</i> . 6. Hemocultura, Coprocultura, exame microbiológico do líquor, e testes de sensibilidade aos antimicrobianos. 7. Parasitologia – Ciclo vital dos principais parasitos de importância para o homem. 8. Métodos para diagnóstico de protozoários intestinais, helmintos intestinais e parasitos do sangue e tecidos. 9. Hematologia – Realização e interpretação do hemograma. 10. Alterações da série eritróide. Principais anemias. Hemoglobinopatias mais frequentes. 11. Aspectos hematológicos nas infecções bacteriana e viral. 12. Leucemias. 13. Testes diagnósticos da coagulação plasmática. 14. Bioquímica – Valores de referência. Testes para avaliar a função renal, função hepática, função endócrina, dislipidemias e diagnóstico de infarto agudo do miocárdio. 15. Equilíbrio hídrico, eletrolítico e ácido-básico.

CARGOS	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
	Gasometria. 16. Hormônios: tireóideos e hormônios sexuais. 19. Dosagens sanguíneas e urinárias de carboidratos, lipídeos (lipoproteínas) e proteínas (enzimas) de interesse clínico. 20. Gestão em laboratório clínico e legislação pertinente.
Nutricionista	Fisiologia e Fisiopatologia aplicadas à Nutrição. Nutrição normal: balanço de nitrogênio, recomendações nutricionais, cálculo energético, dietas equilibradas. Nutrição nos ciclos vitais; nutrição materno-infantil; aleitamento natural; gestação e lactação; crescimento e desenvolvimento; alimentação da gestante e da nutriz; alimentação na infância e na adolescência; alimentação do idoso. Doenças nutricionais: desnutrição calórico-proteica, carências nutricionais. Dietoterapia: conceitos e objetivos; dietas hospitalares nas diferentes patologias, condições clínicas e metabólicas. Avaliação do estado nutricional: métodos e critérios de avaliação. Métodos de assistência ambulatorial em nutrição. Noções de farmacologia: interações alimento-medicamento. Nutrição e Saúde Pública: noções de epidemiologia das doenças nutricionais e desnutrição proteico-calórica; diagnóstico do estado nutricional das populações; vigilância nutricional. Educação alimentar e nutricional. Técnica dietética: composição e classificação dos alimentos; seleção, conservação e armazenamento; técnicas de pré-preparo, preparo e cocção; higiene na manipulação de alimentos; planejamento de cardápios: fatores relacionados. Administração de serviços de alimentação e lactários: área física e equipamentos; planejamento e organização; supervisão e controles; cardápios para coletividades sadias e doentes; custos e avaliação. Microbiologia de alimentos: toxinfecções alimentares; controle sanitário de alimentos; APPCC; controles de temperatura no fluxo dos alimentos. Ética Profissional. Legislação (Portaria CVS 6/99, Resolução RDC63/00 e da Lei de Licitações e Contratos no 8.666/93.)
Pedagogo	Lei 9.394/96 (Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional). Parecer CNE/CES 776/97 (Orientação geral para as diretrizes curriculares dos cursos de graduação). Estrutura e organização do ensino no Brasil. Educação Superior no Brasil. Professor universitário: identidade e conhecimentos profissionais. Projeto pedagógico na instituição de Ensino Superior. Planejamento de ensino: definição, elaboração, características e finalidades. Avaliação educacional no Ensino Superior. Métodos pedagógicos no Ensino Superior. Atividades de ensino, pesquisa e extensão no Ensino Superior: conceitos e finalidades.