

## ANEXO I CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

### CARGOS DE NÍVEL FUNDAMENTAL

AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, ADMINISTRADOR DE PORTARIA, COZINHEIRO, AUXILIAR DE COZINHA, MERENDEIRO, VIGIA, SALGUEIRO, PADEIRO, DOCEIRO, CHAPISTA, AÇOUGUEIRO, AUXILIAR DE AÇOUGUEIRO, SALADEIRO, MOTORISTA E AJUDANTE DE MOTORISTA

#### I. LÍNGUA PORTUGUESA

**1. Compreensão e Interpretação de Texto.** **2. Ortografia:** grafia das palavras; acentuação gráfica. **3. Pontuação:** identificação e emprego dos sinais gráficos. **4. Fonética:** fonema e letra; classificação das palavras quanto ao número de sílabas e à tonicidade; encontro vocálico, consonantal e dígrafo. **5. Morfologia:** classes das palavras variáveis: classificação e flexão; classe das palavras invariáveis: classificação. **6. Sintaxe:** frase, oração e período; termos da oração e classificação das orações de um período.

#### II. MATEMÁTICA

**Aritmética:** sistema de numeração decimal; divisibilidade; m.d.c. e m.m.c.; operações com números naturais e com números fracionários; problemas envolvendo operações com números racionais. Forma decimal dos números racionais. Médias: aritmética simples, aritmética ponderada e geométrica. **Conjuntos:** conceito e representação, relação de pertinência, relação de inclusão, igualdade de conjuntos; operações com conjuntos. **Geometria no Plano. Unidades de Medidas Legais:** comprimento, superfície, volume, tempo, massa, capacidade. **Matemática Comercial:** razão e proporção; divisão proporcional; regra de três simples e composta; porcentagem; juros simples. **Álgebra:** expressões algébricas; equações, inequações e sistemas de 1º e 2º graus; problemas de 1º e 2º graus. **Raciocínio Lógico.**

#### III. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

##### 3.1. PARA O CARGO DE AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS

Noções sobre conservação, limpeza e manutenção de móveis, equipamentos e instalações prediais. Noções básicas sobre eletricidade. Noções sobre conservação, acondicionamento e guarda de materiais e produtos de limpeza. Noções sobre higienização e limpeza de áreas de trabalho diversas. Controle de estoque de materiais de limpeza. Técnicas de comunicação e atendimento ao público. Noções de ética e cidadania. Relações humanas no trabalho. Noções de segurança no trabalho: equipamentos de proteção individual e prevenção de acidentes. Higiene pessoal e ambiental. Noções de prevenção e combate a princípios de incêndios. Destinação do lixo. Principais unidades de medida: metro, litro, quilograma, grau Celsius (temperatura). Formas de tratamento.

##### 3.2. PARA O CARGO DE ADMINISTRADOR DE PORTARIA

Controle de Acesso e saída de Pessoas; Boas práticas de abordagem interpessoal; Preferências de atendimento; Atendimento telefônico; Conceitos básicos de segurança contra incêndio; Recepção de Pessoas; Encaminhamento de pessoas; Identificação de pessoas; Recepção de autoridades; Ética profissional. Noções de primeiros socorros. Relações humanas no trabalho. Higiene Pessoal e ambiental. Formas de tratamento.

##### 3.3 . PARA O CARGO DE COZINHEIRO

Técnicas de preparação e cocção dos alimentos. Conhecimento e entendimento de receitas e padronizações. Conceito de serviço de alimentação, tipologia, caracterização, tipos de serviço, compras e estocagem de alimentos. Manipulação de ingredientes, técnicas de cortes e utilização das diferentes técnicas de pré-preparo para verduras, legumes, carnes, aves, peixes e frutos do mar, uso de equipamentos e utensílios. Conceitos básicos tradicionais da cozinha quanto a métodos de cocção, preparação de fundos e caldos, sopas em geral e molhos. Embasamento da cozinha quente com carnes e caças. Cozinha fria: preparo de saladas, vinagrete, molhos emulsificados e não-emulsificados, molhos frios, condimentos para saladas, sanduíches, canapés e hors d'oeuvre frios. Desenvolvimento de criações clássicas e contemporâneas de patês, terrines, e ocasião em que estes pratos devem ser servidos (bufê, displays, etc). Técnicas de apresentação tanto clássicas como contemporâneas. O profissional Entremetier. Métodos de preparo específico da cozinha quente em massas básicas e diferenciadas, harmonização de molhos e recheios. Variações de tipos de arroz para risotos e preparo de fondues clássicos. A desconstrução de pratos. Relações Humanas no Trabalho, Higiene pessoal e do ambiente de trabalho. Manutenção e limpeza dos equipamentos e utensílios.

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

#### **3.4. PARA O CARGO DE AUXILIAR DE COZINHA**

Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios; Técnicas de preparo dos alimentos e porcionamento dos alimentos; Noções de elaboração de cardápio; Controle higiênico dos alimentos, do ambiente e equipamentos; Higiene pessoal e ambiental; Manutenção e limpeza de equipamentos e utensílios. Noções básicas de Nutrição e de serviços de alimentação; Distribuição de refeições; Técnicas da Mise-en-plase ; Técnicas de corte; Técnicas de preparo e cocção dos alimentos ; Controles de tempo e temperatura. 13- Relações Humanas no trabalho.

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

#### **3.5. PARA O CARGO DE MERENDEIRO**

Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios; Técnicas de preparo dos alimentos e porcionamento dos alimentos; Noções de elaboração de cardápio; Controle higiênico dos alimentos, do ambiente e equipamentos; Higiene pessoal e ambiental; Manutenção e limpeza de equipamentos e utensílios. Noções básicas de Nutrição e de serviços de alimentação; Distribuição de refeições; Técnicas da Mise-en-plase ; Técnicas de corte; Técnicas de preparo e cocção dos alimentos ; Controles de tempo e temperatura. Relações Humanas no trabalho. Noções Básicas do Programa de Alimentação Escolar (PNAE).

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

#### **3.6. PARA O CARGO DE VIGIA**

Noções de segurança no trabalho: Equipamentos de Proteção Individual; Higiene pessoal e ambiental; Noções de limpeza; Regras de Segurança; Relações humanas no trabalho; Ética Profissional; Noções acerca das funções inerentes ao emprego, tais como: Técnicas e Métodos de Segurança e Vigilância; Prevenção de acidentes; Primeiros Socorros; Prevenção e combate à incêndio.

#### **3.7. PARA O CARGO DE PADEIRO**

Formas de preparo dos alimentos. Procedimento de pré-preparo e preparo dos alimentos. Segurança dos Alimentos – formas de contaminação dos alimentos; temperatura e armazenamento dos alimentos; higiene e conduta pessoal; higiene de equipamentos e do ambiente. Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padrão (POP). Tecnologia Aplicada a Panificação: Produtos Principais de Panificação. Ingredientes para Massas, Recheios, Coberturas. Armazenamento. Equipamentos, Acessórios, Utensílios e Ferramentas, Instrumentos de Medição, Embalagens. Fabricação de Produtos de Panificação: Procedimentos Operacionais e Fichas Técnicas. Seleção, Separação e Pesagem de Ingredientes. Preparação de Diversos Tipos de Massas. Técnicas de Preparação, Modelagem, Cocção, Resfriamento, Congelamento. Preparação de Cremes e Recheios. Montagem de Produtos e acabamento. RDC 90 de 18/10/2000, referente a classificação dos Pães, conforme ingredientes e processo de fabricação. Relações Humanas no trabalho.

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

#### **3.8. PARA O CARGO DE SALGADEIRO**

Noções de segurança no trabalho: Equipamentos de Proteção Individual; Noções de higiene e limpeza; Regras de Segurança; Relações humanas no trabalho; Ética Profissional; apresentação pessoal e higiene pessoal; higienização dos maquinários, equipamentos e instrumentos; Técnicas de massas salgadas; técnicas de tortas salgadas; técnicas de recheios; técnicas de cocção; elaboração de fichas técnicas; técnicas de modelagem de salgados;

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

#### **3.9. PARA O CARGO DE DOCEIRO**

Noções de segurança no trabalho: Equipamentos de Proteção Individual; Noções de higiene e limpeza; Regras de Segurança; Relações humanas no trabalho; Ética Profissional; Preparo de bolos, caldas, chocolates, bombons, gelados, frutas, tortas, compotas, geleias, gelatina, doces caseiros, biscoitos e outras preparações consideradas como sobremesas. Limpeza do ambiente de trabalho. Manutenção e limpeza dos equipamentos, utensílios e local de trabalho. Identificação das matérias primas.

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

#### **3.10. PARA O CARGO DE CHAPISTA**

Noções de segurança no trabalho: Equipamentos de Proteção Individual; Regras de Segurança; Higiene Pessoal e ambiental; Manutenção e limpeza dos equipamentos e utensílios; Relações humanas no trabalho; Ética Profissional; Conhecimento da chapa de lanches e dos acessórios; Cuidados que o chapeiro de lanches precisa ter; Limpeza e conservação da chapa; Manipulação e conservação dos ingredientes; Tempo de fritura de cada ingrediente na chapa; Técnicas de montagem dos lanches; Montagem de lanches diversos (X-Salada, X-Egg, X-Bacon, e outros lanches);

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

#### **3.11. PARA O CARGO DE AÇOUGUEIRO**

Noções de segurança no trabalho: Equipamentos de Proteção Individual; Higiene Pessoal e ambiental; manutenção e limpeza de equipamentos e utensílios; Regras de Segurança; Relações humanas no trabalho; Ética Profissional. Preparo específico de técnicas de cortes. Técnicas em desossa e corte especiais aves, bovinos, suínos e frutos do mar. Exame de peças de carne. Armazenamento de alimentos. Conhecimento e entendimento de receituários e padronizações. Conceitos básicos tradicionais da cozinha quanto a métodos de cocção. Acondicionamento e embasamento da cozinha quente com carnes e caças.

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

### 3.12. PARA O CARGO DE AUXILIAR DE AÇOUGUEIRO

Noções de segurança no trabalho: Equipamentos de Proteção Individual; Higiene Pessoal e ambiental; Manutenção e limpeza de equipamentos e utensílios; Regras de Segurança; Relações humanas no trabalho; Ética Profissional. Preparo específico de técnicas de cortes. Técnicas em desossa e corte especiais aves, bovinos, suínos e frutos do mar. Exame de peças de carne. Armazenamento de alimentos. Conhecimento e entendimento de receituários e padronizações. Conceitos básicos tradicionais da cozinha quanto a métodos de cocção. Acondicionamento e embasamento da cozinha quente com carnes e caças.

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

### 3.13. PARA O CARGO DE SALADEIRO

Noções de segurança no trabalho: Equipamentos de Proteção Individual; Higiene Pessoal e ambiental; Manutenção e limpeza de equipamentos e utensílios; Regras de Segurança; Relações humanas no trabalho; Ética Profissional. Manipulação, preparação, conservação e apresentação de saladas variadas. Corte de legumes e verduras. Apresentação e decoração de saladas. Equipamentos e utensílios de cozinha.

**Conhecimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação/RDC 216-ANVISA.**

### 3.14. PARA O CARGO DE AJUDANTE DE MOTORISTA

1. Atividades específicas teóricas inerentes ao cargo; 2. Boas Maneiras; 3. Comportamento no ambiente de trabalho; 4. Organização do local de trabalho; 5 Carga, descarga, inspeção e conferência quantitativa e qualitativa no veículo 6. Guarda e conservação de mercadorias; 7. Noções de mecânica automotiva. 8. Higiene pessoal e com todo o material mantido sobre a sua responsabilidade; 9. Noções de segurança no trabalho; 10. Noções de primeiros socorros. 11. Noções Básicas de Armazenagem. 12. Uso adequado de EPI's.

### 3.15. PARA O CARGO DE MOTORISTA

**1. LEGISLAÇÃO DE TRÂNSITO:** classificação das vias, velocidade das vias, infrações do trânsito, pontuações, categorias de habilitações. **2. REGRAS DE CIRCULAÇÃO:** regras de preferência, veículos que gozam de preferência e livre circulação, manobras e conversões. **3. DIREÇÃO DEFENSIVA:** conceito e definição, classificação, o método preventivo, fatores que geram acidentes. **4. SINAIS DE TRÂNSITO.** **5. PRIMEIROS SOCORROS.** **6.** Principais Técnicas de manutenção de Veículos. **7.** Conhecimentos Básicos de Mecânica de Veículos.

## CARGOS DE NÍVEL MÉDIO

Auxiliar de Atividades Sociais -NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, Auxiliar de Atividades Sociais -ÁUDIO E VÍDEO Auxiliar de Atividades Sociais -RECREAÇÃO.

Técnico em Instrução: CORTE E COSTURA, APRESENTAÇÃO PESSOAL(CABELEIREIRO)

AUXILIAR DE SAÚDE BUCAL, OPERADOR DE CAIXA, INSPETOR DE SALA, ASSISTENTE DE ADMINISTRAÇÃO, DESPENSEIRO, AUXILIAR DE ATIVIDADES SOCIAIS E ENCARREGADO ADMINISTRATIVO.

## I. LÍNGUA PORTUGUESA

1. Compreensão e Interpretação de textos. 2. Morfologia: as classes das palavras variáveis e invariáveis e seus conceitos, classificação, flexão e emprego; os processos de formação das palavras. 3. Sintaxe: análise dos termos oracionais, dos períodos e das orações dos períodos; concordância nominal e verbal; regência nominal e verbal; colocação dos pronomes átonos; emprego da crase; emprego do verbo ser, haver e fazer. 4. Semântica: sinonímia e antonímia; conotação e denotação; figuras de sintaxe, de pensamento e de linguagem. 5. Discursos direto, indireto e livre. 6. Vícios de linguagem: barbarismos, solecismos e arcaísmos. 7. Funções da linguagem.

## II. MATEMÁTICA

**Aritmética:** sistemas de numeração; operações e problemas com números naturais; divisibilidade, múltiplos e divisores, m.m.c. e m.d.c., critérios de divisibilidade, números primos; operações e problemas envolvendo números racionais na forma fracionária e na forma decimal; valor absoluto. **Médias:** aritmética simples, aritmética ponderada, geométrica e harmônica. **Geometria no Plano e no Espaço.** **Unidades de Medidas Legais:** tempo, comprimento, superfície, volume, capacidade e massa. **Matemática Comercial:** razão e proporção; divisão proporcional; regra de três simples e composta; porcentagem; juros simples. **Álgebra:** expressões algébricas; equações e sistemas de 1º e 2º grau; problemas de 1º e 2º grau; funções: domínio e imagem; função linear, função quadrática, função exponencial, função logarítmica e função trigonométrica. Progressão Aritmética e Progressão Geométrica. Análise combinatória, binômio de Newton, determinantes e sistemas lineares. Estatística e Probabilidade. Problemas de raciocínio lógico.

## III. CONHECIMENTOS BÁSICOS DE INFORMÁTICA

1. Conhecimentos básicos dos componentes de hardware dos microcomputadores 2. Sistema Operacional Microsoft Windows 7: principais comandos e funções. 3. Microsoft Office 2010 (WORD, EXCEL e POWER POINT) recursos e funcionalidades. 4. Conceitos básicos sobre vírus de computador. 5. Internet: Conceitos básicos; Utilização dos navegadores Internet Explorer 11, Mozilla Firefox e Google Chrome.

## IV. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### 4.1. PARA O CARGO DE Auxiliar De Atividades Sociais - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Técnico em Nutrição e Dietética: Guia Alimentar da População Brasileira. Políticas públicas que visem garantir a Segurança Alimentar e Nutricional. Macro e micronutrientes. Água. Alimentação saudável nos ciclos de vida. Dietoterapia nas doenças crônicas não transmissíveis e doenças carenciais. Dietas modificadas e especiais. Técnica dietética: peso e medidas, fator de correção e cocção; seleção, pré-preparo, preparo, métodos de cocção e apresentação; técnicas de congelamento e descongelamento; técnicas de conservação e armazenamento. Pirâmide Alimentar. Planejamento de cardápios. Noções básicas de microbiologia de alimentos e doenças transmitidas por alimentos. Boas práticas em Serviços de Alimentação: recebimento, armazenamento, conservação e controle de alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados.

### 4.2. PARA O CARGO DE AUXILIAR DE SAÚDE BUCAL

Conhecimentos básicos das funções do Auxiliar DE Saúde Bucal. Noções de ergonomia aplicadas à odontologia: posições do paciente, posições do operador e do instrumentador. Noções de higiene, limpeza e assepsia. Noções de esterilização de instrumental. A boca. Os dentes: dentição temporária, dentição permanente, configuração dos dentes, erupção dos dentes, molares dos seis anos, funções dos dentes. As arcadas dentárias. A saliva. Placa Bacteriana. Tártaro. Doenças da boca: Cárie, doença periodontal, halitose. Tratamento curativo e preventivo das doenças da boca. Escovação. Importância da alimentação na prevenção da doença bucal. Aplicação tópica do flúor; aplicação de selantes (identificar as faces do dente).

### 4.3. PARA O CARGO DE OPERADOR DE CAIXA

Organização do caixa. Recebimento e troco. Cartões de Créditos: características e detalhes de segurança. RG- características e detalhes de segurança. Os documentos que substituem legalmente o RG. Conhecendo os terminais de caixa: funcionamento e conservação. Procedimentos para abertura do caixa. Fluxos de Caixa: Fluxos operacionais e financeiros; apuração de saldos; controle de contas a pagar e a receber. Encerramento do caixa.

### 4.4. 4.7. PARA O CARGO DE Auxiliar de Atividades Sociais - RECREAÇÃO

Fundamentos históricos e políticos da recreação e lazer, saúde e qualidade de vida, aprendizagem e desenvolvimento motor, atividades recreativas: técnicas pedagógicas e didáticas, planejamento e organização de atividades recreativas, conceitos do esporte, perspectiva histórica e cultural do jogo, classificação dos jogos, dança e ludicidade, recreação e lazer para 3ª idade, recreação e lazer para portadores de necessidades especiais, primeiros socorros. Higiene Pessoal. Noções de ética e cidadania. Relações Humanas no trabalho.

### 4.5. PARA O CARGO DE INSPETOR DE SALA

Constituição Federal 1988- Arts 205 a 214. Lei Federal nº 8.069/ 1990 (e respectivas atualizações- Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências- Arts 15 ; Arts 53 a 80. Lei Federal nº 9394/96 – LDB (e respectivas atualizações)- Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional- Arts 1 a 20; Parecer CNE/CEB nº 13/09 e Resolução CNE/CEB nº 04/09 – Institui as Diretrizes Operacionais para atendimento educacional especializado na educação básica, modalidade educação especial. Acidentes e Primeiros socorros. Prevenção de acidentes. Noções sobre atendimento ao público. Deveres e obrigação do inspetor de sala. Disciplina e vigilância dos alunos. Hierarquia na escola. Controle e movimentação do aluno. Orientação aos alunos quanto às normas da Escola. Noções de ética e cidadania. Higiene Pessoal. Relações humanas no trabalho.

### 4.6. PARA O CARGO DE ASSISTENTE DE ADMINISTRAÇÃO

**1. Compras:** Processos aquisitivos de materiais e equipamentos; Resolução normativa do Sistema “S” nº 1102/06; Pesquisa de preços; Cadastro de fornecedores; Especificação de materiais; Controle de pedidos; Fluxo de informações de compras. **2. Pessoal:** Programa de folha de pagamento RM LABORE; Lançamento de eventos no RM LABORE; Rotinas trabalhistas de pessoal. **3. Patrimônio:** Recursos Patrimoniais: classificação dos bens; patrimônio da empresa; codificação; ativação e baixa de recursos patrimoniais; depreciação; indicadores de desempenho da gestão do imobilizado. Manutenção de ativos imobilizados. Estratégia de aquisição de bens patrimoniais. Alienação de ativos imobilizados. **4. Almoxarifado:** conceito, função e objetivos; Operações logísticas: planejamento e implementação da armazenagem e gestão de estoques. Transporte e distribuição de material. Movimentação de cargas e mercadorias. Classificação e codificação dos materiais; Organização do almoxarifado: recebimento; documentação fiscal; conferência; armazenagem; distribuição; documentos de controle. Estocagem de materiais. **5. Noções de Arquivo:** Teoria das três idades/ Ciclo vital dos documentos/ Estágios; Classificação dos arquivos e documentos; Organização e administração de arquivos; Material de arquivo, Métodos de arquivamento; Preparação do material a ser arquivado. Preservação, conservação e restauração de documentos.

### 4.7. PARA O CARGO DE Auxiliar de Atividades Sociais - ÁUDIO E VÍDEO

**Áudio:** o sinal de áudio, características; geração e recepção do sinal senoidal; amplificação do sinal de áudio; ganho e potência de saída; frequência, amplitude e fase do sinal de áudio; casamento de impedância em sistemas de áudio; a recepção de áudio -o ouvido humano; microfones; alto-falantes; equipamentos de áudio (mesas) -ganho x frequência; resposta de frequência de amplificadores de

áudio; dB e dBm -Nível de saída de áudio, atenuação e ganhos de tensão e potência.Tecnologia de Radiodifusão. Linguagem audiovisual. Produção técnica e artística. Sonoplastia. Edição, mixagem e sonorização. Softwares de edição e mixagem.

**Vídeo:** sistema de vídeo colorido adotado no Brasil; características do sinal de vídeo; colorimetria; sinal de vídeo composto; operação de vídeo; largura de banda de frequência de canais de transmissão de TV; o receptor de TV colorido; resposta de frequência em sistemas de vídeo 21(frequência x ganho); efeitos e defeitos em receptores de TV

#### 4.8. PARA O CARGO DE Técnico em Instrução: CORTE E COSTURA

Modelagem: Obtenção de medidas; Modelo base e modelo desejado; Ampliações reduções. Risco: Técnica de riscado materiais; Proporções do tecido; Sentido do fio; Marcação; Numeração e furos; Riscado de peças (saias e calças). Corte: Tipos de tecidos: tonalidade; estampa; largura; Metragem necessária; Composição do tecido e fabricante; Corte manual: tipos de tesouras; máquinas de modelos cortados. Acabamentos: Colocação de acessórios, Zíperes e botões; Bainhas; Aplicação de strass e lantejoulas. Introdução a técnicas de Moulage: Elaboração do traje diretamente no manequim de costureira.

#### 4.9. PARA O CARGO DE Técnico em Instrução: APRESENTAÇÃO PESSOAL (CABELEIREIRO)

Mercado Profissional e suas tendências. Gestão do trabalho. Apresentação e postura profissional. Biossegurança. Tricologia. Conceitos de visagismo. Tecnologia de equipamentos. Princípios ativos de produtos cosméticos para cabelos. Higiene e tratamento dos cabelos. Técnicas de escovas. Técnicas de cortes em linhas e ângulos. Técnicas de acabamento e finalização. Colorimetria. Técnicas de coloração e descoloração. Técnicas de desondulação. Alisamento com secador, chapinha e babyliiss.

#### 4.10. PARA O CARGO DE DESPENSEIRO

Noções de relações humanas e sociais, ética profissional. Noções de segurança, de higiene pessoal e ambiental. Boas práticas para manipulação de alimentos. Qualidade na prestação de serviços. Função e objetivos de estoques. Tipos de estoques. Conceitos fundamentais para planejamento e controle de estoques. Método simplificado de controle de estoque. Recebimento e armazenamento: alimentos perecíveis e não perecíveis; descartáveis; utensílios; material de limpeza; embalagens; tempo x temperatura. Equipamentos de proteção individual (EPI). **Conhecimentos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos/RDC 216-ANVISA.**

#### 4.11. PARA O CARGO DE AUXILIAR DE ATIVIDADES SOCIAIS

Técnica de comunicação e atendimento telefônico. Princípios e técnicas de atendimento ao público. Cuidados com aparência, limpeza e organização pessoal. Relações humanas no trabalho. Lei Federal nº 8.069/ 1990 (e respectivas atualizações)- Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências- Arts 15 ; Arts 53 a 80. Lei Federal nº 9394/96 – LDB (e respectivas atualizações)- Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional- Arts 1 a 20; Parecer CNE/CEB nº 13/09 e Resolução CNE/CEB nº 04/09 – Institui as Diretrizes Operacionais para atendimento educacional especializado na educação básica, modalidade educação especial. **Documentos Oficiais:** estrutura e organização do requerimento, do atestado, da declaração, da ata, do ofício, do memorando, da circular, da ordem de serviço, da exposição de motivos, do relatório. Formas de tratamento.

#### 4.12. PARA O CARGO DE ENCARREGADO ADMINISTRATIVO

1. **Noções de Administração Geral.** Conceito de Administração. O processo administrativo. As funções administrativas. As competências do Administrador. As habilidades do Administrador. 2. **Planejamento.** Conceito de planejamento. Planejamento estratégico. Planejamento Tático. Planejamento Operacional. 3. **Organização.** Conceito de organização. Organizações formais e organizações informais. Os níveis organizacionais. 4. **Direção.** Conceito de direção. O conceito de gerência. Motivação humana. O ciclo motivacional. Liderança. Estilos de liderança. O processo de comunicação. Supervisão. Características da supervisão. O trabalho em equipe. 5. **Controle.** Conceito de controle. Abrangência do controle. Fases do controle organizacional. Tipos de controle. Avaliação dos resultados. Ações corretivas. 6. **Noções de administração financeira.** Fundamentos e técnicas de orçamento e controle de custos. 7. **Noções de administração de recursos materiais.** Planejamento de aquisições e controle de estoques e bens patrimoniais.

### CARGOS DE NÍVEL SUPERIOR

**ORIENTADOR PEDAGÓGICO, MÉDICO, CIRURGIÃO DENTISTA, ADVOGADO.**

**Assistente Técnico: NUTRICIONISTA, CONTADOR, DESIGNER E MULTIMÍDIA, CULTURA, CINEMA, TEATRO.**

**Técnico em Instrução: GUITARRA E CONTRABAIXO, CANTO, TECLADO.**

**ASSISTENTE TÉCNICO**

## I. LÍNGUA PORTUGUESA

1. Compreensão e Interpretação de textos. 2. Morfologia: as classes das palavras variáveis e invariáveis e seus conceitos, classificação, flexão e emprego; os processos de formação das palavras. 3. Sintaxe: análise dos termos oracionais, dos períodos e das orações dos períodos; concordância nominal e verbal; regência nominal e verbal; colocação dos pronomes átonos; emprego da crase; emprego do verbo ser, haver e fazer. 4. Semântica: sinonímia e antonímia; conotação e denotação; figuras de sintaxe, de pensamento e de linguagem. 5. Discursos direto, indireto e livre. 6. Vícios de linguagem: barbarismos, solecismos e arcaísmos. 7. Funções da linguagem.

## II. CONHECIMENTOS BÁSICOS DE INFORMÁTICA

1. Conhecimentos básicos dos componentes de hardware dos microcomputadores 2. Sistema Operacional Microsoft Windows 7: principais comandos e funções. 3. Microsoft Office 2010 (WORD, EXCEL e POWER POINT) recursos e funcionalidades. 4. Conceitos básicos sobre vírus de computador. 5. Internet: Conceitos básicos. Utilização do navegador Internet Explorer 11, Mozilla Firefox e Google Chrome.

## III- LEGISLAÇÃO DO SESC (Disponível no site da CONED, [www.coned.com.br](http://www.coned.com.br))

## IV. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### 4.1. PARA O CARGO DE ORIENTADOR PEDAGÓGICO

1. Teorias de aprendizagem e desenvolvimento (Piaget, Vigotski e Wallon). 2. Gestão de sala de aula. 3. Aprendizagem da leitura e escrita – o aprendiz como sujeito de seu processo de aprendizagem. 4. Distúrbios/Dificuldades de aprendizagem. 5. Aspectos relacionados ao professor, ao aluno e às práticas pedagógicas. 6. O cotidiano da sala de aula e o universo afetivo e sociocultural da criança. 7. Motivação da aprendizagem. 8. Medidas e dispositivos legais de proteção à criança e ao adolescente. 9. Estratégias de aprendizagem – conhecimento sobre o conceito e o desenvolvimento de estratégias de aprendizagem com alunos/ professores/família, de modo a favorecer o processo de aprendizagem. 10. Orientação profissional e vocacional. 11. Interação Escola/Família/Comunidade. 12. Atuação preventiva quanto às questões de sexualidade, violência e a problemática das drogas. 13. Sucesso e Fracasso Escolares. 14. Aspectos Afetivos, Cognitivos e Sociais Envolvidos no Processo de Ensino-Aprendizagem. 15. Os processos que constituem o cotidiano escolar e suas influências na escolarização de crianças, jovens e adultos: o caso Brasileiro. 16. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), em sua redação atual. 17. Lei 8069/90 – Estatuto da criança e do adolescente. 189. Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil.

### 4.2. PARA O CARGO DE MÉDICO

1- Legislação e Normas sobre segurança e medicina do trabalho: Constituição Federal; Normas e padrões internacionais. 2- CLT – Capítulo V e Regulamentação. Convenções da OIT sobre a saúde do trabalhador. Estudo das Normas de Segurança e Saúde do Trabalho. Estudo da Legislação Previdenciária: Lei de Custeio da Previdência Social; Lei de Benefícios da Previdência Social (Leis nº 8.212/91 e 8.213/91); 3- Evolução da Segurança do Trabalho. Aspectos humanos, econômicos e sociais do acidente do trabalho. Custos de acidentes: Custo privado e social dos acidentes. Investigação e Análise de Acidentes de Trabalho. Conceitos de segurança, risco e perigo. Causas básicas de acidentes. Análise de acidentes (NBR 14280). Eliminação das causas de acidentes: Estudo das causas. 4- CONTROLE TOTAL DE PERDAS: Conceitos e termos fundamentais (risco, perigo, segurança, danos e perdas). 5- MÉTODO DE IDENTIFICAÇÃO DE RISCOS: Inspeção de segurança; investigação de acidentes – método tradicional; árvores de causas; diagrama de causas e efeitos; análise de risco do trabalho. 6- PROGRAMA DE PREVENÇÃO DE RISCOS AMBIENTAIS-PPRA: Considerações iniciais; aspecto legal, NR-9 do Ministério do trabalho; conceitos de riscos ambientais. 7- Desenvolvimento do PPRA – Fase de reconhecimento, avaliação e controle; nível de ação e monitoramento. 8- Conceitos de riscos ocupacionais: Riscos de operação; Riscos do ambiente. Conceitos básicos de gerenciamento de risco. Processo básico de gerenciamento de riscos: Identificação de riscos; Análise de riscos; Avaliação de riscos. 9- Higiene Ocupacional: Conceitos; Agentes ambientais físicos, químicos e biológicos. 10- Doenças Ocupacionais: Doença Profissional e Doença do Trabalho. Diagnóstico. Evolução. Tratamento. Agravos à saúde do Trabalhador. Doenças causadas por agentes físicos, químicos, biológicos e ergonômicos. 11- ERGONOMIA: Ergonomia Organizacional – Saúde e fatores humanos: Doenças ocupacionais, Stress, Absenteísmo. Organização e Gestão: Custos e Benefícios, Gestão de qualidade e suas variações. Organização do trabalho, Modernização. 12- O meio ambiente do trabalho: prevenção e controle. Poluição ambiental e seu controle. Poluição ambiental e seu controle. Tratamento de resíduos líquidos; sólidos e gasosos. 13- Conceito de Agrotóxicos: Sua importância, tipo de material e recomendações de uso. Classificação dos agrotóxicos: do ponto de vista químico, do ponto de vista de sua toxicidade. 14- Medidas de segurança: no transporte e no armazenamento. Destino final dos resíduos e das embalagens. Cuidados de proteção ao homem, animais e meio ambiente. Vias de penetração. 15- Noções de primeiros socorros.

### 4.3. PARA O CARGO DE CIRURGIÃO DENTISTA

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

### 4.4. PARA O CARGO DE ADVOGADO

Direito Administrativo: Direito Administrativo e administração pública. Princípios constitucionais do Direito Administrativo brasileiro. Poderes e deveres dos administradores públicos. Poder de polícia. Ato administrativo. Contratos administrativos. Regulamento de licitações e contratos do Sesc – Res nº 1252/12 e anexo. Serviços Públicos. Concessão e permissão de serviços públicos Administração direta e indireta. Responsabilidade civil do Estado. Servidores públicos. Intervenção do Estado na propriedade. Desapropriação.

Lotação do Estado no domínio econômico. Controle da Administração Pública. Bens públicos. Direito Civil: Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro. Das pessoas naturais e jurídicas. Dos bens. Dos Fatos Jurídicos. Do negócio jurídico, dos atos jurídicos lícitos, dos atos ilícitos. Da prescrição e decadência. Da prova. Do direito das obrigações. Das modalidades das obrigações. Da transmissão das obrigações. Do adimplemento, inadimplemento e extinção das obrigações. Teoria geral dos contratos. Das várias espécies de contrato. Dos atos unilaterais. Dos contratos especiais. Contratos: Disposições gerais. Contratos preliminares. Formação e extinção dos contratos. Distrato. Vícios redibitórios. Evicção. Contratos aleatórios. Cláusula resolutiva. Exceção de contrato não cumprido. Resolução por onerosidade excessiva Espécies de contratos: compra e venda, troca, contrato estimatório, doação, locação, empréstimo, prestação de serviço, empreitada, depósito, mandato, comissão, agência e distribuição, corretagem, transporte, seguro, constituição de renda, fiança, transação, compromisso. Títulos de crédito. Indenização. Dano material e dano moral. Preferências e privilégios creditórios. Direito de empresa. Empresário. Sociedade: não personificada e personificada. Espécies. Estabelecimento. Falência e concordata. Organização das empresas: sociedades anônimas, responsabilidade limitada, consórcio, sociedades de propósitos específicos. Responsabilidades, direitos e obrigações dos sócios e dos administradores. Sociedade por ações: espécies e características de ações previstas na legislação. Aspectos relacionados ao exercício social e demonstrações financeiras. Critérios de avaliação de ativos e passivos. Direito Processual Civil: Lei nº 13.105/2015 (novo Código de Processo Civil). Normas processuais civis. Função jurisdicional. Ação. Pressupostos Processuais. Preclusão. Sujeitos do processo. Litisconsórcio. Intervenção de terceiros. Poderes, deveres e responsabilidade do juiz. Atos processuais. Tutela provisória. Formação, suspensão e extinção do processo. Processo de conhecimento e do cumprimento de sentença. Procedimentos especiais. Procedimentos de jurisdição voluntária. Processos de execução. Processos nos tribunais e meios de impugnação das decisões judiciais. Mandado de segurança. Ação popular. Direito do Trabalho: Parte geral: evolução histórica, denominação, conceito, fontes. Do contrato individual de trabalho. Do empregado e empregador. Da remuneração. Da alteração do contrato de trabalho. Da suspensão, interrupção, cessação. Do aviso prévio. Da organização sindical. Do contrato coletivo de trabalho. Das convenções coletivas de trabalho. Direito Processual do Trabalho: Conceito e princípios. Formas de solução de conflitos trabalhistas. Organização da Justiça do Trabalho. Competência. Atos, termos e prazos processuais. Nulidades. Partes, representação e procuradores. Ação trabalhista. Distribuição. Audiência. Resposta do réu. Das provas. Procedimento sumaríssimo. Sentença. Recursos. Procedimentos Especiais. Medidas Cautelares. Dissídios Coletivos. Execução.

#### 4.5. PARA O CARGO DE Assistente Técnico - NUTRICIONISTA

**Fundamentos da Nutrição:** conceito e objetivos; importância da nutrição no processo de desenvolvimento; nutrientes : definição, propriedades, funções, digestão, absorção, metabolismo, fontes, transporte e excreção. **Nutrição do Ciclo Vital:** nutrição na gravidez e lactação, nutrição de bebês; cuidado nutricional do recém-nascido de baixo peso; nutrição na infância e na adolescência; nutrição do envelhecimento. **Técnica Dietética:** Alimentos: conceitos, coleção, preparo, aquisição, conservação e custos; características físicas, químicas e físico-químicas dos alimentos preparados; planejamento, produção e distribuição de refeições; avaliação. **Administração de Serviços de Alimentação:** estrutura administrativa dos serviços; recursos humanos; áreas físicas: preparo, distribuição, lactário e administração; equipamentos e instalações; direção dos serviços: comando e supervisão do pessoal- seleção e treinamento; controle do serviço: técnico-administrativo, sanitário, econômico e financeiro; ética profissional. **Avaliação Nutricional:** tipos: qualitativo e quantitativo, individual e familiar; avaliação da dieta de grupos em período de risco: métodos qualitativo e semi-quantitativo; avaliação do estado nutricional de comunidade: métodos, indicadores e dados demográficos, consumo de alimentos e grau de desnutrição; avaliação de consumos e hábitos alimentares. **Educação Nutricional:** conceitos, objetivos e aspectos sócio-econômico-culturais; antropologia social e conduta alimentar; hábitos alimentares regionais: fundamentos, evolução e modificação; programa de educação nutricional de trabalhadores e seus familiares. **Dietoterapia:** modificação da dieta normal para atendimento ao enfermo; métodos especiais de alimentação; cuidados nutricionais na doença; interação entre drogas e nutrientes; doenças da cavidade oral, esôfago e estômago; cuidado nutricional nos distúrbios intestinais, nas doenças hepáticas, sistema biliar e pâncreas exócrino; stress fisiológico: traumatismo, sépsis, queimaduras e cirurgia; métodos de suporte nutricional; cuidado nutricional congestiva, na doença renal, na doença neoplásica, na AIDS, na alergia e intolerância alimentar, no distúrbio metabólico, na hipertensão. **Higiene e Segurança no Trabalho:** evolução, história, conceituação e legislação de interesse do nutricionista; normas legais e técnico-operacional de higiene e segurança no trabalho em refeitórios, cozinha, cantinas e demais locais de refeição.

#### 4.6. PARA O CARGO DE Assistente Técnico - DESIGNER E MULTIMÍDIA

Noções de arte visual: Noções básicas de História da Arte (movimentos artísticos e estilos); Noções de desenho, pintura, composição. Noções de design gráfico: Ponto, linha e plano; Textura; Cor; Equilíbrio; Composição (Figura/fundo, Enquadramento, Movimento, hierarquia, Camadas); Grid; Noções sobre Identidade Visual; Produção Gráfica para Impressos; Fotografia aplicada à Computação Gráfica. Conhecimentos básicos do pacote Adobe (Photoshop, Illustrator e InDesign), CorelDraw e Power Point.

#### 4.7. PARA O CARGO DE Assistente Técnico - CULTURA

Conceito de Campo Cultural e Produção Cultural organizacional. Gestão estratégica para a área cultural. Produção Executiva de Ações Culturais: Gestão, análise e captação de recursos para projetos e eventos culturais. Política Cultural, Cultura Política e Formação Continuada para o Campo Cultural nas áreas de Teatro, Dança. Expressão Corporal, Música e Produção Cultural. Percepção, Formação e Desenvolvimento de Cenários Culturais. Elaboração de Diagnósticos organizacionais para solução de problemas específicos. Desenvolvimento de Planos de Estudos e de Capacitação Continuada para a área da Formação Cultural. Concepção e Desenvolvimento de Projetos Culturais organizacionais: economia política da cultura e mercado cultural. Organização de eventos. Identificação e análise de espaços para eventos. Elaboração de calendários de eventos. Divulgação e formação de público. Planejamento e projeto de infraestrutura para eventos. Técnicas de negociação. Elaboração de orçamentos. A Constituição brasileira e a cultura. Leis de incentivo à cultura.

#### 4.8. PARA O CARGO DE Assistente Técnico - CONTADOR.

Princípios contábeis, regime de competência, plano de contas, conciliação contábil, registros contábeis. Controle Contábil e Registros do ativo imobilizado, intangível e patrimônio líquido. Demonstrações contábeis: estruturação e movimentação das contas contábeis, demonstração do resultado do exercício, balanço patrimonial, mutações do patrimônio líquido, demonstração dos fluxos de caixa. Análise e interpretação de demonstrações contábeis.

#### 4.9. PARA O CARGO DE Técnico em Instrução: GUITARRA E CONTRABAIXO.

1. Teoria Musical: Noções elementares gerais: Características do som musical: altura, duração, intensidade, timbre. Notação musical: histórico; sistematização da notação musical; altura dos sons no pentagrama; características do pentagrama. Claves: de Sol e de Fá na 4a. linha; relação entre os sons e suas alturas nestas claves. Valores e durações: durações e suas pausas; relação entre as durações; divisão binária de valores. Grafia musical das notas no pentagrama: grupos de notas iguais e grupos de notas de valores irregulares; notação de notas simultâneas. Notas Cromáticas: Semitom, tom inteiro e alterações: sustenido, bemol, bequadro, dobrado sustenido, dobrado bemol; uso e efeito dos acidentes; notação dos acidentes. Semitom natural, diatônico e cromático. Acidentes: fixos, o correntes e de precaução. Valores rítmicos: Ponto de aumento: ponto simples; ponto duplo, ponto triplo. Grafia de notas e pausas com ponto de aumento. Ponto de diminuição: staccato, ponto secco, ponto brando. Notas ligadas: ligadura de prolongamento; ligadura de expressão ou legato; ligadura de indicação de frase; ligadura de quiáltera. Alturas e claves: Intervalos: Intervalos: intervalo melódico e harmônico; intervalo descendente e ascendente; intervalo conjunto e disjunto. Intervalos simples: classificação de intervalos; intervalos justos; intervalos maiores; intervalos menores. Intervalos aumentados e diminutos. Intervalos compostos. Inversão de intervalos: inversão de intervalo melódico; inversão de intervalo harmônico; inversão de intervalos compostos. Intervalos consonantes e intervalos dissonantes. Intervalos e escalas: Notas enarmônicas; intervalos enarmônicos. Escalas: diferentes tipos de escalas; graus da escala; nomenclatura dos graus da escala; graus tonais e graus modais. A escala diatônica maior; as escalas maiores com sustenidos e bemóis; armadura de clave; tonalidades maiores. A escala diatônica menor; as escalas menores natural, melódica e harmônica com sustenidos e bemóis; armadura de clave; tonalidades maiores. Escalas e tonalidades relativas. Compasso: Compasso: barra de compasso; barra dupla; barra final. Fórmula de compasso: unidade de compasso; unidade de tempo. Compasso simples; compasso composto; compasso irregular (ou alternado); compassos equivalentes. Métrica: Divisão dos tempos em um compasso; organização métrica do compasso. Divisão entre tempos fracos e fortes. Acentos métricos; sincopa; contratempo. Anacruse; ritmo tético; ritmo acéfalo. Terminação rítmica: terminação masculina e feminina. Andamento, dinâmica e expressão: Indicações de andamento; indicações de modificação de andamento; suspensão de andamento; fermata, suspensão sob pausa, parada. Indicações de andamento; dinâmica natural; dinâmica de intensão; graduações de intensidade: simbologia; sinais de acentuação. Indicações de expressão. Acordes: Tríades maiores, menores, aumentadas e diminutas. Intervalos que compõe os diversos tipos de acorde. Acordes arpejados e de sons simultâneos.

#### 4.10. PARA O CARGO DE Técnico em Instrução: CANTO.

1. Teoria Musical: Noções elementares gerais: Características do som musical: altura, duração, intensidade, timbre. Notação musical: histórico; sistematização da notação musical; altura dos sons no pentagrama; características do pentagrama. Claves: de Sol e de Fá na 4a. linha; relação entre os sons e suas alturas nestas claves. Valores e durações: durações e suas pausas; relação entre as durações; divisão binária de valores. Grafia musical das notas no pentagrama: grupos de notas iguais e grupos de notas de valores irregulares; notação de notas simultâneas. Notas Cromáticas: Semitom, tom inteiro e alterações: sustenido, bemol, bequadro, dobrado sustenido, dobrado bemol; uso e efeito dos acidentes; notação dos acidentes. Semitom natural, diatônico e cromático. Acidentes: fixos, o correntes e de precaução. Valores rítmicos: Ponto de aumento: ponto simples; ponto duplo, ponto triplo. Grafia de notas e pausas com ponto de aumento. Ponto de diminuição: staccato, ponto secco, ponto brando. Notas ligadas: ligadura de prolongamento; ligadura de expressão ou legato; ligadura de indicação de frase; ligadura de quiáltera. Alturas e claves: Intervalos: Intervalos: intervalo melódico e harmônico; intervalo descendente e ascendente; intervalo conjunto e disjunto. Intervalos simples: classificação de intervalos; intervalos justos; intervalos maiores; intervalos menores. Intervalos aumentados e diminutos. Intervalos compostos. Inversão de intervalos: inversão de intervalo melódico; inversão de intervalo harmônico; inversão de intervalos compostos. Intervalos consonantes e intervalos dissonantes. Intervalos e escalas: Notas enarmônicas; intervalos enarmônicos. Escalas: diferentes tipos de escalas; graus da escala; nomenclatura dos graus da escala; graus tonais e graus modais. A escala diatônica maior; as escalas maiores com sustenidos e bemóis; armadura de clave; tonalidades maiores. A escala diatônica menor; as escalas menores natural, melódica e harmônica com sustenidos e bemóis; armadura de clave; tonalidades maiores. Escalas e tonalidades relativas. Compasso: Compasso: barra de compasso; barra dupla; barra final. Fórmula de compasso: unidade de compasso; unidade de tempo. Compasso simples; compasso composto; compasso irregular (ou alternado); compassos equivalentes. Métrica: Divisão dos tempos em um compasso; organização métrica do compasso. Divisão entre tempos fracos e fortes. Acentos métricos; sincopa; contratempo. Anacruse; ritmo tético; ritmo acéfalo. Terminação rítmica: terminação masculina e feminina. Andamento, dinâmica e expressão: Indicações de andamento; indicações de modificação de andamento; suspensão de andamento; fermata, suspensão sob pausa, parada. Indicações de andamento; dinâmica natural; dinâmica de intensão; graduações de intensidade: simbologia; sinais de acentuação. Indicações de expressão. Acordes: Tríades maiores, menores, aumentadas e diminutas. Intervalos que compõe os diversos tipos de acorde. Acordes arpejados e de sons simultâneos.

#### 4.11. PARA O CARGO DE Técnico em Instrução: TECLADO.

1. Teoria Musical: Noções elementares gerais: Características do som musical: altura, duração, intensidade, timbre. Notação musical: histórico; sistematização da notação musical; altura dos sons no pentagrama; características do pentagrama. Claves: de Sol e de Fá na 4a. linha; relação entre os sons e suas alturas nestas claves. Valores e durações: durações e suas pausas; relação entre as durações; divisão binária de valores. Grafia musical das notas no pentagrama: grupos de notas iguais e grupos de notas de valores irregulares; notação de notas simultâneas. Notas Cromáticas: Semitom, tom inteiro e alterações: sustenido, bemol, bequadro, dobrado sustenido,



dobrado bemol; uso e efeito dos acidentes; notação dos acidentes. Semitom natural, diatônico e cromático. Acidentes: fixos, o correntes e de precaução. Valores rítmicos: Ponto de aumento: ponto simples; ponto duplo, ponto triplo. Grafia de notas e pausas com ponto de aumento. Ponto de diminuição: staccato, ponto secco, ponto brando. Notas ligadas: ligadura de prolongamento; ligadura de expressão ou legato; ligadura de indicação de frase; ligadura de quiáltera. Alturas e claves: Intervalos: Intervalos: intervalo melódico e harmônico; intervalo descendente e ascendente; intervalo conjunto e disjunto. Intervalos simples: classificação de intervalos; intervalos justos; intervalos maiores; intervalos menores. Intervalos aumentados e diminutos. Intervalos compostos. Inversão de intervalos: inversão de intervalo melódico; inversão de intervalo harmônico; inversão de intervalos compostos. Intervalos consonantes e intervalos dissonantes. Intervalos e escalas: Notas enarmônicas; intervalos enarmônicos. Escalas: diferentes tipos de escalas; graus da escala; nomenclatura dos graus da escala; graus tonais e graus modais. A escala diatônica maior; as escalas maiores com sustenidos e bemóis; armadura de clave; tonalidades maiores. A escala diatônica menor; as escalas menores natural, melódica e harmônica com sustenidos e bemóis; armadura de clave; tonalidades maiores. Escalas e tonalidades relativas. Compasso: Compasso: barra de compasso; barra dupla; barra final. Fórmula de compasso: unidade de compasso; unidade de tempo. Compasso simples; compasso composto; compasso irregular (ou alternado); compassos equivalentes. Métrica: Divisão dos tempos em um compasso; organização métrica do compasso. Divisão entre tempos fracos e fortes. Acentos métricos; sincopa; contratempo. Anacruse; ritmo tético; ritmo acéfalo. Terminação rítmica: terminação masculina e feminina. Andamento, dinâmica e expressão: Indicações de andamento; indicações de modificação de andamento; suspensão de andamento; fermata, suspensão sob pausa, parada. Indicações de andamento; dinâmica natural; dinâmica de intensão; graduações de intensidade: simbologia; sinais de acentuação. Indicações de expressão. Acordes: Tríades maiores, menores, aumentadas e diminutas. Intervalos que compõe os diversos tipos de acorde. Acordes arpejados e de sons simultâneos.

#### 4.12. PARA O CARGO DE ASSISTENTE TÉCNICO

**Documentos Oficiais:** estrutura e organização do requerimento, da certidão, do atestado, da declaração, da ata, do ofício, do memorando, da circular, da ordem de serviço, da exposição de motivos, do relatório, da portaria, do parecer, da carta, da resolução; do certificado; do diploma; formas de tratamento. **Noções de Arquivo:** Teoria das três idades/ Ciclo vital dos documentos/ Estágios; Classificação dos arquivos e documentos; Organização e administração de arquivos; Material de arquivo, Métodos de arquivamento; Preparação do material a ser arquivado. **Introdução à Estatística:** População e Amostra. Variáveis contínuas e discretas. Distribuição de frequências. Média, mediana e moda. Amplitude total, desvio médio e desvio padrão. **Fundamentos da administração.** Conceitos de administração. O processo administrativo. Eficiência, eficácia e efetividade. As funções da administração. As variáveis básicas da empresa na teoria administrativa. **Planejamento:** Planejamento estratégico, tático e operacional. **Organização:** Desenho organizacional. Estruturas organizacionais. Departamentalização. Análise administrativa. Processos empresariais. Ferramentas de análise organizacional. Desenho de cargos e tarefas. **Direção:** Comunicação. Ética. Liderança. Motivação. Responsabilidade socioambiental. Gestão de projetos. **Controle:** Níveis de controle. Fases de controle. Tipos de controle. **Recursos humanos:** Planejamento de recursos humanos. Desenho de cargos. Recrutamento. Seleção. Capacitação, treinamento e desenvolvimento. Avaliação de desempenho. Remuneração. Desligamento. **Marketing:** Conceitos centrais em marketing. Criação de valor para o consumidor. Organização de marketing. Ambiente de marketing. Sistemas de informação de marketing. Comportamento do consumidor. Segmentação de mercado. Estratégia de marketing. Gerenciamento de produtos e preços. Composto de marketing. **Licitações:** lei nº 8.666/93 e alterações. Pregão: lei nº 10.520/02 e alterações.

#### 4.13. PARA O CARGO DE ASSISTENTE TÉCNICO - CINEMA

História da arte. História do cinema. Cinema Brasileiro. Fundamentos do audiovisual. História da arte eletrônica. Estudos do cinema contemporâneo. Linguagem audiovisual. Comunicação Visual. Novas técnicas de comunicação. Estética do cinema. Arte e educação. Produção em Cinema. Fotografia e Iluminação. Gêneros cinematográficos. Legislação Cinematográfica.

#### 4.14. PARA O CARGO DE ASSISTENTE TÉCNICO - TEATRO

Percepção dramática e sensibilidade estética: Espaços cênicos, gestos e movimentos. Análise e crítica de espetáculos cênicos. A abrangência do teatro e sua história. Movimentos artísticos em teatro: Estudo da abrangência do teatro e sua história. Estudo dos movimentos teatrais no Brasil. Diferentes modalidades da representação teatral. Elementos constitutivos do teatro: As diversas narrativas teatrais. Espaço. Tempo, ritmo e movimento em teatro. Expressão e interpretação teatral: Expressão Gestual e Corporal. Improvisação e criação de personagens. Técnica vocal. Outras questões versando sobre as atividades e atribuições específicas do cargo.

### CARGO DE NÍVEL SUPERIOR

#### Assistente Técnico: INFORMÁTICA

#### I. LÍNGUA PORTUGUESA

**1.** Compreensão e Interpretação de textos. **2.** Morfologia: as classes das palavras variáveis e invariáveis e seus conceitos, classificação, flexão e emprego; os processos de formação das palavras. **3.** Sintaxe: análise dos termos oracionais, dos períodos e das orações dos períodos; concordância nominal e verbal; regência nominal e verbal; colocação dos pronomes átonos; emprego da crase; emprego do verbo ser, haver e fazer. **4.** Semântica: sinonímia e antonímia; conotação e denotação; figuras de sintaxe, de pensamento e de linguagem. **5.** Discursos direto, indireto e livre. **6.** Vícios de linguagem: barbarismos, solecismos e arcaísmos. **7.** Funções da linguagem.

## II. MATEMÁTICA

**Geometria no Plano e no Espaço. Matemática Comercial:** razão e proporção; divisão proporcional; regra de três simples e composta; porcentagem; juros simples. **Álgebra:** expressões algébricas; equações e sistemas de 1º e 2º graus; problemas de 1º e 2º graus; funções: domínio e imagem; função linear, função quadrática, função exponencial, função logarítmica e função trigonométrica. Progressão Aritmética e Progressão Geométrica. Análise combinatória, binômio de Newton, determinantes e sistemas lineares. Estatística e Probabilidade. Problemas de raciocínio lógico

## III- LEGISLAÇÃO DO SESC (Disponível no site da CONED, [www.coned.com.br](http://www.coned.com.br))

## IV. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

**1. Engenharia de Software:** Padrões de Projetos de Sistemas de Informação; Ciclo de vida do software, Requisitos (gerenciamento, especificação, técnicas de validação, prototipação); Qualidade de software, Metodologias de desenvolvimento de Sistemas (conceitos básicos), Desenvolvimento Ágil de Sistemas (conceitos básicos, Scrum); Análise e Projeto orientado a objetos com UML (notações, diagramas, metodologia para utilização e ferramentas); Orientação a Objetos (abstração de dados, definição de classes, métodos e tributos, herança, polimorfismo, encapsulamento, reutilização de componentes). **2. MPS.BR:** Descrição Geral, Base Técnica; MPS para Software (Descrição do Modelo, Descrição dos Processos). **3. Gerenciamento de Projetos de Software:** Conceitos de Gerenciamento de Projetos, Métricas e Estimativas, Cronograma, Riscos, Manutenção e Reengenharia. **4. Banco de Dados:** Conceitos de gerência de Banco de Dados; Projeto lógico e físico de bancos de dados; Diagrama de Entidade-Relacionamento; Conceitos de bancos de dados relacionais; PL SQL. **5. Teste:** Princípios Gerais (Fundamentos do Processo de Teste, Planejamento e controle do teste, Análise e modelagem do Teste, Implementação e execução de teste, Avaliação do critério de saída e relatório, Atividades de encerramento de teste). **6. Sistemas Integrados de Gestão:** ERP (definições, características, objetivo, processos); CRM (definições, características, objetivo, processos). **7. Programação:** Estrutura básica de programação - Lógica de programação, estruturas sequenciais, laços de repetição, técnicas de otimização de programas. Constantes, variáveis, expressões lógicas e literais. Linguagens de Programação: Conceitos e sintaxe das linguagens PHP e JAVA. Tecnologias para WEB: XML, HTML e AJAX.

### OUTROS CARGOS DE NÍVEL SUPERIOR

- Professor de Educação Básica /PEDAGOGO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ANOS INICIAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL.
- Técnico em Instrução – INGLÊS
- Professor- Educação Inclusiva

## I. LÍNGUA PORTUGUESA

**1.** Compreensão e Interpretação de textos. **2.** Morfologia: as classes das palavras variáveis e invariáveis e seus conceitos, classificação, flexão e emprego; os processos de formação das palavras. **3.** Sintaxe: análise dos termos oracionais, dos períodos e das orações dos períodos; concordância nominal e verbal; regência nominal e verbal; colocação dos pronomes átonos; emprego da crase; emprego do verbo ser, haver e fazer. **4.** Semântica: sinonímia e antonímia; conotação e denotação; figuras de sintaxe, de pensamento e de linguagem. **5.** Discursos direto, indireto e livre. **6.** Vícios de linguagem: barbarismos, solecismos e arcaísmos. **7.** Funções da linguagem.

## II. CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS

Concepções de Educação e Escola. Aspectos psicológicos da Educação. Fatores Psicossociais e Aprendizagem. Distúrbios/Dificuldades de Aprendizagem. Desenvolvimento cognitivo e afetivo da criança e do adolescente. Aprendizagem: conceitos e tipos. A construção do conhecimento: papel do educador, do educando e da sociedade. Projeto Político- Pedagógico. Currículo: os diferentes paradigmas, fundamentos, conceitos e concepções. Planejamento: objetivos, seleção e organização, metodologia e recursos de ensino. Avaliação e Recuperação no Processo Ensino/Aprendizagem, instrumentos e Técnicas de Avaliação. Tendências Pedagógicas. Diretrizes Curriculares e Parâmetros Curriculares Nacionais(PCN): Temas Transversais. Lei de Diretrizes e Bases nº 9.394/96(arts1º a 7º/ 18 a 42. Estatuto da Criança e do Adolescente(Arts 53 a 73 e 129 a 144). Resolução CNE/CEB nº06 de 20/09/2012-Define Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio.

## III. LEGISLAÇÃO DO SESC (Disponível no site [www.coned.com.br](http://www.coned.com.br))

## IV . CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### 4.1. PARA O CARGO DE PROFESSOR/PEDAGOGO

**I. EDUCAÇÃO INFANTIL:** Objetivos gerais da educação infantil; **2.** O atendimento em creches e pré-escolas: características gerais; **3.** A concepção de criança enquanto sujeito social e histórico; **4.** Brincar- o significado da brincadeira na formação da criança; **5.** Interação social- diversidade e individualidade; **6.** A aprendizagem significativa e os conhecimentos prévios – a resolução de problemas; **7.** O profissional da Educação Infantil- características fundamentais; **8.** A organização do currículo – orientações didáticas, objetivos e conteúdos. **9.** A formação pessoal e social – concepção e aprendizagem; **10.** A criança de 04 a 06 anos – orientações didáticas quanto aos conteúdos: nome, imagem, independência e autonomia, respeito à diversidade, identidade de gênero, interação,

jogos e brincadeiras, cuidados especiais; **11.** O erro construtivo; **12.** Avaliação formativa: observação e registro. **Referencial Curricular Nacional para a Educação Infantil**

**II. MATEMÁTICA:** **1. Conjunto:** conceito e representação, relação de pertinência, relação de inclusão, igualdade de conjuntos; operações com conjuntos. **2. Sistemas de Numeração:** base de um sistema de numeração, sistema decimal, leitura, escrita, valor absoluto e valor relativo, o sistema romano de numeração. **3. Números Naturais:** reta numerada, operações com os números naturais, expressões aritméticas. Resolução de problemas. **4. Divisibilidade:** múltiplos e divisores, divisores de um número, critérios de divisibilidade, decomposição em fatores primos., Máximo divisor comum e Mínimo múltiplo comum. **5. Números Racionais: Forma fracionária:** representação, classificação, equivalência e simplificação; operações fundamentais; resolução de problemas.

**6. Números Racionais - Forma decimal:** representação, leitura e compreensão; operações fundamentais. **7. Introdução à Geometria:** ponto, reta e plano; área e perímetro das figuras planas. **8. Sistema Métrico Decimal:** unidades de medidas de tempo, comprimento, superfície, capacidade, volume e massa.

**III. ESTUDOS SOCIAIS:** **1- As Regiões Brasileiras - Aspectos físico, econômico e humano:** Região Norte; Região Nordeste; Região Sudeste; Região Sul; Região Centro-Oeste. **2 - História do Brasil.** O descobrimento do Brasil: os primeiros habitantes. Brasil Colônia: as primeiras expedições; as capitanias hereditárias; os governos gerais; as entradas e bandeiras; a Inconfidência Mineira. Brasil Império: proclamação da Independência;

**IV. CIÊNCIAS:** **1 - O Ar Atmosférico:** composição; camadas da atmosfera; pressão atmosférica; direção e velocidade dos ventos ; importância do ar e dos ventos . **2 - Água:** composição; ciclo da água; estados físicos e mudanças de estado; qualidade da água **3 - O Solo:** as camadas da terra; o solo e o subsolo; o solo e o plantio; irrigação e drenagem; composição das rochas. **4- Os Animais:** classificação; principais características e exemplos dos grandes grupos de invertebrados e de vertebrados; **5 - Os Vegetais:** classificação; principais características e exemplos dos grandes grupos de vegetais. **6 - O Corpo Humano:** a) células: estruturas e funções; b) tecidos: classificação e principais características; c) órgãos e sistemas: locomoção, digestão, respiração, circulação, excreção, reprodução, coordenação nervosa , órgãos dos sentidos. **7 - Meio Ambiente:** cadeia alimentar, desequilíbrio ecológico.

#### **4.2. PARA O CARGO DE Técnico em Instrução: INGLÊS**

**1.** The simple present and the simple present continuous. **2.** The simple past and the past continuous. **3.** To be going and the simple future tense. **4.** Possessive adjectives and pronouns. **5.** The passive voice. **6.** Some any, no and their compounds. **7.** Prepositions – Combinations. **8.** False cognate words. **9.** The present perfect and the past perfect tense. **10.** Comparative and superlative. **11.** Comprehension and vocabulary – Intermediate level. **12.** Comprehensive reading and interpretation of texts.

#### **4.3. PARA O CARGO DE Professor – EDUCAÇÃO INCLUSIVA**

Conceitos, Legislação e Histórico da Educação Inclusiva. Metodologia Científica. Bases genéticas das deficiências. Desenvolvimento neuropsicomotor normal. Deficiência mental, auditiva, Visual, Motora. Aspectos pedagógicos na escolarização do deficiente. Libras e leitura labial. Didática. Orientação, mobilidade, e atividades da vida diária para o deficiente visual. Leitura e escrita Braille. Estimulação Visual precoce. Noções de Sorobã. Instrumentalização do deficiente motor. Aspectos psicológicos das famílias de pessoas portadoras de deficiências. Declaração de Salamanca: deficiência e cidadania e a inserção social da Pessoa com Deficiência.

FIM