

INSTRUTOR I / II

- Elaborar o Plano de Ação Docente das programações de conformidade com a metodologia adotada e o Projeto Político Pedagógico da Instituição incluindo a aplicação de novas tecnologias;
- Executar atividade docente e avaliar a aprendizagem do aluno segundo as orientações pedagógicas da Instituição e legislação vigente;
- Participar das reuniões pedagógicas de áreas de formação profissional, com vistas à atualização das estruturas de cursos junto à coordenação pedagógica e equipe técnica de educação profissional;
- Articular com empresas para colocação dos alunos no campo de estágio bem como acompanhar, orientar e avaliar os mesmos no decorrer do processo;
- Participar da organização e execução de eventos internos e externos;
- Realizar diagnósticos dos alunos e turmas, a fim de planejar, executar e avaliar ações relativas ao processo ensino-aprendizagem.
- Organizar o ambiente pedagógico e os instrumentais para aulas técnicas e práticas, presenciais ou a distância;
- Realizar procedimentos técnico-administrativos de controle da ação docente em instrumentos padronizados;
- Executar outras atividades inerentes à natureza do cargo.

ANEXO II

REGIONALIZAÇÃO DO SENAC/PE

Lista de municípios que compõem cada região do Estado de Pernambuco, conforme o modelo de regionalização do Senac/PE.

MATA NORTE	MATA SUL	AGRESTE I	AGRESTE II	SERTÃO I	SERTÃO II
Abreu e Lima	Água Preta	Agrestina	Águas Belas	Afogados da Ingazeira	Afrânio
Aliança	Amaraji	Altinho	Alagoinha	Belém de São Francisco	Araripina
Araçoiaba	Barreiros	Barra de Guabiraba	Angelim	Betânia	Bodocó
Buenos Aires	Belém de Maria	Belo Jardim	Arcoverde	Brejinho	Cabrobó
Camaragibe	Cabo de Santo Agostinho	Bezerras	Bom Conselho	Calumbi	Dormentes
Camutanga	Catende	Bom Jardim	Brejão	Carnaíba	Exu
Carpina	Chã Grande	Bonito	Buíque	Carnaubeira da Penha	Granito
Chã de Alegria	Cortês	Brejo da Madre de Deus	Caetés	Cedro	Ipubi
Condado	Escada	Cachoeirinha	Calçado	Custódia	Lagoa Grande
Fernando de Noronha	Gameleira	Camocim de São Félix	Canhotinho	Flores	Moreilândia
Ferreiros	Ipojuca	Caruaru	Capoeiras	Floresta	Orocó
Glória do Goitá	Jaboatão dos Guararapes	Casinhas	Correntes	Iguaraci	Ouricuri
Goiana	Jaqueira	Cumaru	Garanhuns	Ingazeira	Petrolina
Igarassu	Joaquim Nabuco	Cupira	Iati	Itacuruba	Santa Cruz
Ilha de Itamaracá	Maraial	Feira Nova	Ibimirim	Itapetim	Santa Filomena
Itambé	Palmares	Frei Miguelinho	Inajá	Jatobá	Santa Maria da Boa Vista
Itapissuma	Primavera	Gravatá	Itaíba	Mirandiba	Trindade
Itaquitinga	Quipapá	Ibirajuba	Jucati	Parnamirim	
Lagoa do Carro	Ribeirão	Jataúba	Jupi	Petrolândia	
Lagoa do Itaenga	Rio Formoso	João Alfredo	Jurema	Quixaba	
Macaparana	São Benedito do Sul	Lagoa dos Gatos	Lagoa do Ouro	Salgueiro	
Moreno	São José da Coroa Grande	Limoeiro	Lajedo	Santa Cruz da Baixa Verde	
Nazaré da Mata	Sirinhaém	Machados	Manari	Santa Terezinha	
Olinda	Tamandaré	Orobó	Palmeirina	São José do Belmonte	
Paudalho	Xexéu	Panelas	Paranatama	São José do Egito	
Paulista		Passira	Pedra	Serra Talhada	
Pombos		Riacho das Almas	Pesqueira	Serrita	
Recife		Sairé	Poção	Sertânia	
São Lourenço da Mata		Salgadinho	Saloá	Solidão	
Timbaúba		Santa Cruz do Capibaribe	Sanharó	Tabira	
Tracunhaém		Santa Maria do Cambucá	São Bento do Una	Tacaratu	
Vicência		São Caitano	São João	Terra Nova	
Vitória de Santo Antão		São Joaquim do Monte	Terezinha	Triunfo	
		São Vicente Ferrer	Tupanatinga	Tuparetama	
		Surubim	Venturosa	Verdejante	
		Tacaibó			
		Taquaritinga do Norte			
		Toritama			
		Vertente do Lério			
		Vertentes			

1 NÍVEL MÉDIO

1.1 LÍNGUA PORTUGUESA (APENAS PARA O CARGO 7): Compreensão e interpretação de textos, com domínio das relações morfosintáticas, semânticas, discursivas e argumentativas. Tipologia textual. Coesão e coerência. Ortografia oficial. Acentuação gráfica. Pontuação. Formação e emprego das classes de palavras. Significação de palavras. Sintaxe da oração e do período. Concordância nominal e verbal. Regência nominal e verbal. Emprego do sinal indicativo de crase.

1.2 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL (TODOS OS CARGOS): Planejamento Educacional; Avaliação da Aprendizagem / Avaliação por Competências; Novas tecnologias de informação e comunicação na educação; Interdisciplinaridade; Metodologia de projetos. Lei de Diretrizes de Bases da Educação Nacional (LDBEN) nº 9.394/96. Leis nº 11.741/2008, 12.513/2012, 12.816/2013. Resoluções CNE/CEB nº 04/99, 06/2012. Pareceres CNE/CEB Nº 11/2012, 12/2012. Resolução SENAC Nº 943/2012.

1.3 NOÇÕES DE INFORMÁTICA (TODOS OS CARGOS, EXCETO CARGO 7): Conceitos básicos: novas tecnologias e aplicações, ferramentas e aplicativos, procedimentos de informática, tipos de computadores, conceitos de hardware e de software. Ambiente Windows (versões 7, 8 e RT): noções de sistemas operacionais, programas e aplicativos e conceitos de organização e de gerenciamento de informações, arquivos, pastas e programas. Microsoft Office (versões 2010 e 2013): Word (editor de textos), Excel (planilhas), Power Point (apresentações), Outlook, OneNote e Lync. Redes de computadores: conceitos básicos, ferramentas, aplicativos e procedimentos de internet, extranet e intranet. Programas de navegação: Microsoft Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome, Safari e Opera. Utilização de internet: Sítios de busca e pesquisa, ambientes colaborativos. Redes sociais, computação nas nuvens (cloud computing). Segurança da informação: noções de vírus, worms e outras pragas virtuais, técnicas de fraude e invasão de sistemas, aplicativos (antivírus, firewall, antispam etc.), procedimentos de segurança e backup.

1.4 CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:

01 - INSTRUTOR I

Equipamentos (interfone, telefone, alarme, visores e outros equipamentos de segurança)/ Manuseio e guarda de documentos específicos do condomínio/ Avisos e notificações internas aos moradores/ Controle e recebimento de materiais de limpeza e de consumo/ Registro e controle de ocupantes e visitantes (relação de nomes, fichas e cadastros)/ Elevadores, sistemas elétricos e hidráulicos/ Controle de chaves, fechaduras e janelas. Recebimento e controle de correspondências/ Fluxo de entrada e saída de condôminos e visitantes: atenção, concentração e controle/ Vigilância constante, diálogo e abordagem de pessoas/ Equipamentos, utensílios e materiais de limpeza/chaves (controle e guarda)/ Câmara de Circuito Interno de vídeo (observação, controle e manutenção)/ Áreas Sociais Comuns (controle de fluxo, supervisão –detectar necessidade de concerto e comunicar a quem de direito.

02 - INSTRUTOR I

Cargos e tarefas da cozinha. Organização física e funcional da cozinha. Postos de trabalho e fluxo de pessoas. Mobiliário, produtos, utensílios e equipamentos de cozinha; Recursos tecnológicos pertinentes aos serviços de cozinha: tipos, importância, uso adequado. Mise-em-place. Planejamento em cima da composição de cardápio. Terminologia técnica em Alimentos e Bebidas. Requisição de produtos. Estrutura física e funcional da cozinha fria. Perfil do profissional de cozinha. Estrutura física e funcional da cozinha fria: layout básico, instalações, mobiliário, utensílios, equipamentos, cargos, tarefas e fluxos de trabalho. Produtos. Equipamentos e utensílios da cozinha fria. Mise-em-place. Materiais e produtos de limpeza. Técnicas básicas para o pré-preparo e uso de especiarias, Frios e embutidos; Canapés; Galatine e terrine; Culinária japonesa; Saladas; Molhos frios. Decoração de pratos e buffet. Conhecimentos e habilidades nas técnicas de serviços do Garde Manger. Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO). Perigos que afetam os alimentos. Técnicas de conservação e Seleção armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios. Controle microbiológico; Os mandamentos do Manipulador de Alimentos; Higiene pessoal e ambiental; Riscos na produção de alimentos; Critérios de seleção de alimentos; Seleção dos gêneros alimentícios. Armazenamento e conservação. Produtos: tipos, características, utilização, apresentação, conservação. Corantes, essências e recheios. Preparação de massa básica: Sablê, brisa - (tartelete, tortinha, pastel e empada). Preparação de massa cozida: Lasanha, talharim, espaguete, fetutine. Preparação de massa folhada: Strudel, croissant e pastel. Preparação de rocambole (pão de ló). Preparação de massa fermentada: Pães diversos: Tipos de pão, Tipos de roscas, tipos de biscoitos. PREPARAÇÕES: ção de caixa, esfihas, pão carioca, rosca, pão centeio. Pão de salsicha, rosca festiva, pão de forma, pão de milho, pão para cachorro quente, pão de chocolate, pão doce com coco, pizza enrolada, pão francês, pão par hambúrguer, croissant, panetone, biscoito de leite, tareco rei, bem casado, biscoito de fubá, broa rei biscoito champagne, biscoito de maisena, bolacha folhada. Pães diversos: Tipos de pão, Tipos de roscas, Tipos de biscoitos. Massa: Tipos e Métodos de preparação. Glacê: Modelagem e preparação do bolo para a cobertura, Tipos - Glacê real, Métodos de preparação, Técnicas de utilização. Marshmallow: Tipos, Métodos de preparação, Técnicas de utilização. Pasta americana: Métodos de preparação, Decorações - drapeados, fitas e laços, Técnicas de utilização. Recheios: Tipos, Métodos de preparação, Técnicas de utilização. Adereços: Filigrana, Glacê fluído, Técnica de lambert. Planejamento preparação, montagem e apresentação de Bolos e tortas. Conhecimentos e habilidades nas técnicas de serviços do Pasteleiro e Confeiteiro. Cardápio: conceito e estruturação. Custo: ficha técnica. Métodos de cocção. Mise-em-place. Estrutura física e funcional da cozinha fria: layout básico, instalações, mobiliário, utensílios, equipamentos, cargos, tarefas e fluxos de trabalho; Produtos, equipamentos e utensílios da cozinha quente. Etiquetagem, armazenamento e prazo de validade de alimentos. Planejamento preparação, montagem e apresentação de pratos para o serviço de Self Service. Mise-em-place. Estrutura física e funcional da cozinha fria: layout básico, instalações, mobiliário, utensílios, equipamentos, cargos, tarefas e fluxos de trabalho; Produtos, equipamentos e utensílios da cozinha quente. Métodos de cocção. Condimentos e temperos verdes. Técnicas de reaproveitamento de alimentos. Etiquetagem, armazenamento e prazo de validade de alimentos. Mise-em-place. Produtos: tipos, características, utilização, apresentação, conservação. Estrutura física e funcional da cozinha fria: layout básico, instalações, mobiliário, utensílios, equipamentos, cargos, tarefas e fluxos de trabalho; Produtos, equipamentos e utensílios da cozinha quente. Métodos de cocção. Condimentos e temperos verdes. Técnicas de reaproveitamento de alimentos. Etiquetagem, armazenamento e prazo de validade de alimentos. Planejamento preparação, montagem e apresentação de pratos da Cozinha regional, nacional e internacional. Conhecimentos e habilidades nas técnicas de serviços de uma cozinha industrial. Conhecimentos e habilidades nas técnicas dos serviços Self Service. Conhecimentos e habilidades nas técnicas de serviços do Pasteleiro e Confeiteiro.

03 - INSTRUTOR I

Estrutura Funcional: cargos e tarefas. Estrutura Física: layout básico, instalações, mobiliário, equipamentos e utensílios. Organização Operacional: postos e fluxos de trabalho, tipos e fluxos dos documentos administrativos. Etapas de Atendimento junto à mesa do cliente. Operações intermediárias. -Serviço de travessa na mesa (table d'hotel). Perigos físicos, químicos e biológicos relativos à produção de alimento. Etapas da produção de alimentos e bebidas. Materiais e produtos de limpeza. Manuseio da máquina de lavar. Higiene de equipamentos e utensílios da Copa de lavagem; Mise-en-place da Copa de lavagem. Bebidas e Cardápios, Produtos Alimentícios. Mise en place do balcão e do salão da lanchonete Atendimento ao cliente e registro de pedidos "em comanda". Apresentação do cardápio; Preparação de: Suco, vitamina, maltado, Milk-shake, chá, café e demais produtos inerentes à área. Atendimento às insatisfações do cliente; Fechamento do setor de lanchonete. Conhecimentos e habilidades de atendente de lanchonete. Etiqueta: conceituação. Regras de serviço à mesa. Cerimonial: Social, Oficial. Cumprimento, apresentação e formas de tratamento. Produtos, equipamentos e utensílios do bar. Tipos de carta de bar. Petiscos. Técnicas de Trabalho do Bartender. Bebidas e Cardápios do Bar. Mise-en-place e fechamento de setor; Saúde, beleza e segurança no trabalho. Técnicas de trincar carnes, aves e peixes. Técnicas de esculpir frutas. Técnicas de flambagem (pratos e sobremesas). Cuidados pessoais em relação ao manipulador de alimentos. Identificar os riscos/ tipos de contaminação decorrente da manipulação inadequada de alimentos. Bebidas destiladas e não destiladas. Introdução ao vinho. Principais tipos de uvas. Vinificação de tintos, brancos e rosados - tipos de vinho. Técnicas de servir o vinho. Aroma e exame organolépticos. Tipos de cocção: calor seco - assar, defumar, grelhar, saltear, fritar e frigar; úmido - ferver, escalfar e a vapor; misto - estufar, brasear, guisar, poêler e refogar. Molhos: básicos e derivados. Peixe e Crustáceos; Tipos de cardápio, Estrutura do cardápio, Couvert, Entrada; Carne, Aves; - Sobremesa. Bebidas. Estrutura Funcional / Operacional - cargos, tarefas, postos e fluxos de trabalho. -Estrutura Física: layout básico, instalações, mobiliário, equipamentos e utensílios de uma cafeteria - Bebidas com café. Atendimento ao cliente na cafeteria. Técnica de serviço do barista. Fechamento do setor. Mise-en-place. Conhecer os procedimentos corretos a serem adotados pelo manipulador de alimentos. Conhecer os processos de conservação dos alimentos. -Modalidades de serviço: Inglesa direto - Inglesa indireta, Prato pronto, Serviço à americana, Serviço à Francesa. Tipos de carta de bar. Atendimento ao cliente no Bar, Fechamento do setor. Técnicas de Trabalho do Bartender. Atendimento ao Cliente no Restaurante. Conhecimento e habilidades no atendente do Restaurante. Vendas no restaurante. Perfil do profissional de venda: normas básicas de comportamento profissional - etiqueta à mesa. O cliente: perfis, recepção e acomodação dos clientes. Cardápio e maneiras de servir. À la carte (à inglesa direto, à inglesa indireta, à francesa). Buffet (self-service, serviço de réchaud). Fixo - (table d'hotel) - rodízio (espeto corrido). Métodos de cocção. Molhos: básicos e derivados. Guarnições de pratos clássicos. Tipologia de restaurantes: Internacional, coffee shop, churrascaria, self service, pizzaria, típicos e outros. Estrutura física e funcional do restaurante: organograma, cargos e atribuições, mobiliários, equipamentos e terminologia aplicada. Formas de atendimento no Restaurante. Abertura e fechamento de restaurante: atividades, controles e requisições dos serviços e materiais. Técnicas em servir bebidas no bar e no restaurante. Servir vinhos - branco, tinto, rose, espumantes. Classificação geral das bebidas e coquetéis.

04 - INSTRUTOR I

Pintura; Desenho; Técnicas, materiais e equipamentos utilizados na criação e confecção das peças; Moldes e Formas das peças; Embalagem e Acabamento das peças artesanais; O Artesão, a sociedade e o mercado; Técnicas de bordado; Teoria da composição e das Cores; Noções de Iluminação; Criatividade na Decoração de Vitrinas; O Mercado Profissional de Design de Vitrinas; Montagem simples com costura; Enchimento de peças em tecido; Controle de qualidade do produto; Fundamentos da Decoração; Elementos de Harmonização das Cores; Fundamentos e elementos da cor e de forma; Técnicas de pintura em Tecido; Noções de Desenho; pintura, forma e cor; sombra; elementos visuais; técnicas de Desenho e de Pintura; História da Arte; Técnicas e Estratégias de conservação e restauro; Pesquisa de imagens: Ampliação, Queima, Produção. Escalas Cromáticas; Perspectiva Tonal. Objetivos e Práticas de Artesanato. Organização, Ambiente e Técnicas. Elementos plásticos e visuais: cor, linha e forma, volume e espaço. Materiais e Suportes.

05 - INSTRUTOR I

História da Moda (noções). Medidas padronizadas e sob medida do corpo feminino e masculino: P, M, G, GG e Extra G. Modelagem básica da base de blusa, saia, calça e vestido, através de medidas. Medidas fundamentais e complementares do corpo, na introdução ao traçado, em peças de blusa, saia, camisa, calça e vestido. Controle de qualidade. Identificar e utilizar os diversos materiais. Modelagem básica da base de blusa, saia, calça e vestido, através de medidas. Medidas fundamentais e complementares do corpo, na introdução ao traçado, em peças de blusa, saia, camisa, calça e vestido. Controle de qualidade. Equipamentos e utensílios de corte, costura e aviamentos. Técnicas de corte e costura: cortes em tecido, no fio reto e no viés; costura reta, zig-zag, caseado, pontos decorativos e overlock; cóis anatômico, cóis alto e pala; aplicações de zíper invisíveis e comuns; montagens de peças completas do vestuário feminino e masculino. Técnicas e tipos de acabamento (aplicação dos diferentes tipos de entretela). Utilizar corretamente as diversas peças da máquina de acordo com o tipo de costura e pontos.

06 - INSTRUTOR I

Tecnologia de Equipamentos, Aviamentos e Tipos de Tecidos: Equipamentos e suas finalidades Materiais e Equipamentos para a Construção da Modelagem, Métodos de Limpeza de Máquinas, Instrumentos de Trabalho utilizados na confecção, Tipos de Aviamentos, Tipos de Tecidos, Considerando Textura, Metragem, Caimento Fio e Padrão. Planejamento, encaixe, risco e corte; Sobre o Risco e o Corte; Como reconhecer o Averso e o direito do Tecido; Como Trabalhar com Tecidos Delicados, com Pêlos, Lisos e Transparentes, com Elastano, com Fios metálicos e Rendas. Origem das fibras utilizadas na fabricação dos tecidos, Métodos de tecelagem e acabamentos dos tecidos, Composição dos tecidos e sua aplicação na moda, Adequação dos tecidos a cada peça do vestuário, Tecidos fluidos e leves e Tecidos espessos e pesados, Apresentação das ferramentas de trabalho, Tabelas de medidas (feminina e masculina adulta e infantil); Aferição das medidas, Modelagem da blusa básica; Deslocamento de pences; Modelagens de golas; Modelagens de mangas; Modelagens de vestidos; Modelagens de calças (femininas e masculinas); Modelagens de Saias; Modelagens de camisa feminina; Modelagens de camisa social (masculina); Modelagens camisa esporte (masculina); Modelagens de Bolsos e detalhes de calças; Graduação, Noções de Montagem de peças do vestuário, tomadas de medidas do corpo Blusa: Bases de blusas perto e longe do corpo. Blusa com transferência de pence. Modelos variados de blusas com decotes. Corselet. Gola: Gola com pé de colarinho. Golas esporte, inteira, de paletó, de marinheiro e Dior. Mangas: Base de manga básica. Mangas evasé, japonesa e bufante. Saias: Introdução ao traçado da moulage de saia. Saia lápis. Saias com cóis anatômico, com pala e com nesgas. Saia evasé. Vestidos: Base do vestido. Vestido com recorte no busto. Vestido no viés. Calça: Medidas do corpo para calça. Análise e aprovação dos modelos de acordo com o volume desejado. Gola: Gola com pé de colarinho. Golas esporte, inteira, de paletó, de marinheiro e Dior. Mangas: Base de manga básica. Mangas evasé, japonesa e bufante. Saias: Introdução ao traçado da Moulage de saia. Saia lápis. Saias com cóis anatômico, com pala e com nesgas. Saia evasé. Vestidos: Base do vestido. Vestido com recorte no busto. Vestido no viés. Calça: Medidas do corpo para calça. Correção e planificação dos modelos feitos diretamente por Moulage. Normas Técnicas; História da Indumentária, Fundamentos da composição: tensão, nivelamento, aguçamento,

ângulos, atração e agrupamento, positivo e negativo, Elementos da comunicação visual na moda: ponto, linha, forma, direção, tom e cor, textura, dimensão, escala e movimento, Princípios e elementos de estilo, Tipos de materiais específicos de desenho, Teoria da cor e da forma, Figura Humana: proporção anatômica; expressão corporal Desenho: percepção dos contornos, luz e sombra, volume e proporção, Tipos de representação de estampas e texturas, Desenho figurativo de moda: movimentos e detalhes na ilustração das peças do vestuário e acessórios, Linguagem técnica e específica da moda, Tipos de Book: sketchbook, portfólio, diário de inspiração, Paineis semânticos: briefing, cartela de cores; cartela de tecidos, cartela de aviamentos, croquis e gerações de alternativas, Tipos de representação da padronagem, Princípios do desenho técnico e da ficha técnica.

07 - INSTRUTOR I

Ambiente Windows (versões 7 e 8): noções de sistemas operacionais, programas e aplicativos e conceitos de organização e de gerenciamento de informações, arquivos, pastas e programas. Microsoft Office (versões 2010, 2013 e 365): Word (editor de textos), Excel (planilhas), Power Point (apresentações), Outlook. Legislação em computação, lei de proteção intelectual, Direito Autoral Eletrônico, Crimes Eletrônicos. Lixo Tecnológico, processamento de dados, tipos de computadores e elementos que formam o sistema computacional, hardware (periféricos, memórias, conexão dos principais periféricos), software (personalizados e não personalizados), peopeware, importância do aterramento e voltagem, inicialização e finalização do Windows, conceitos básicos de: arquivos, programas, pastas ou diretórios, pasta corrente e caminho, desktop do windows - o barra de tarefas, barra de tarefas, periféricos de entrada e saída, meu computador: apresentação da pasta, lixeira: apresentação, utilização e configuração proteção de tela, programa paint, área de transferência, windows explorer, inicialização do powerpoint, barra de ferramentas de acesso rápido, formatação de slides: (segundo plano, texto e caixa de texto, temas, modelo de estrutura), constituição de layout e estruturação da apresentação, inserção de elementos no slide (imagens, som e vídeo, organograma, gráfico, wordart), animação de objetos do slide gravação e apresentação dos slides, formatação de textos (mudando a fonte, o tamanho e outros formatos, alterando a formatação padrão), utilizando tabulação, capitulação, parágrafo, bordas, sombreamento, marcadores e numeração, tabelas (iniciando, editando e formatando uma tabela), conhecendo o teclado: técnicas de digitação, utilização e formatação de imagens (inserindo imagens no documento, clipart, wordart), cabeçalho e rodapé, utilização de documentos (abrir, salvar, salvar como, imprimir, configurar margens), inicialização do excel, trabalhando com células (célula ativa, seleção de células em sequência e alternadas, ferramenta mesclar, inserção de comentário), elementos do ambiente do excel (barra de acesso rápido, barra de fórmulas, barra de rolagem, faixa de opções, caixa de nome) formatação de planilha (fonte e tamanho, negrito, itálico e sublinhado, alinhamento, esquerda, direita e centralizado - bordas, cor do texto e de preenchimento da célula, largura da coluna e altura da linha), formatação numérica (moedas, separador de milhar, porcentagem, datas, casas decimais, ferramenta pincel), linhas de grade, fórmulas e funções, operadores matemáticos, referência relativa e/ou absoluta trabalhando com planilha (inserir planilhas, excluir planilhas, renomear planilhas), classificação, gráficos (colunas, barras e pizza), pesquisa no google, conceitos de internet (www, http, download, upload, email, provedor, browser, homepage, site, hiperlink, banda larga, vírus, hacker e cracker); criação de e-mail gratuito, envio e recebimento de e-mail simples e com anexo, navegação em sites seguros (https, certificado digital); conceitos de computação em nuvens, utilizando o google docs: documento, apresentação e planilhas utilizando disco virtual, usuários e contas: criação de usuário / tipo / troca de usuário. instalação de periféricos: impressora / scanner / câmera digital / unidades lógicas (pen driver) instalação dos softwares- antivírus / (des) compactação de arquivos/ leitores de pdf/ codec's de áudio e vídeo/navegadores/ aplicativos de escritório. O uso do computador na Escola, as novas tecnologias, o professor formado em Informática para Educação, o papel do Professor na era digital e a utilização da tecnologia como meio de pesquisa e ferramenta no processo de ensino aprendizagem.

08 - INSTRUTOR I

Organização do ambiente de trabalho; Postura, higiene pessoal e do ambiente; Procedimento básico dos serviços; Higiene, desinfecção e esterilização e manutenção dos instrumentos de trabalho; Instrumentos, materiais e equipamentos. Tecnologia de equipamentos; Saúde, beleza e segurança no trabalho. Agentes infecciosos; Agentes infecciosos. Vigilância em saúde. Anatomia do cabelo. Divisão do cabelo. Parte interna do fio capilar. Tipos de queratina. Parte externa do cabelo. Higienização e tratamento dos cabelos. Geometria facial: linhas; formatos; proporções e ângulos. Princípios ativos de produtos cosméticos para cabelos. Técnicas de cortes em linhas e ângulos: Cortes Femininos: camada curta, camada longa, chanel longo e curto, degrefilado. Corte Masculino: surfista tradicional. Escova: posição do secador, divisão do cabelo (prendedor). Diagnóstico do cabelo para escovação: couro cabeludo, porosidade, elasticidade, densidade e textura. Técnicas de escovas: para os cabelos lisos e crespos e para dar forma e volume aos cabelos. Penteados básicos: tranças, bucles e baby lise, clássicos e fashion. Funções dos Tioglicolatos e dos Hidróxidos. Melanina. Peróxido de hidrogênio (água oxigenada). Divisão de cores. Cores básicas / fantasias. Estrela de Oswald. Técnicas de coloração e descoloração. Pré e re-pigmentação. Mordacagem. Tipos de coloração. Produtos de coloração. Tipos de coloração. Técnicas de coloração e descoloração. Pré e re-pigmentação. Mordacagem. Tipos de coloração. Divisão do cabelo em mechas. Produtos químicos marcas, composições, aplicabilidade e quantidade correta a ser utilizada de acordo com o tipo de cabelo e a ação a que se destina. Tricologia. Necessidades do cabelo (produtos e tratamento adequados e as características e origem da fibra capilar). Cosmetologia. Tratamento capilar. Lavagem correta dos cabelos. Princípios ativos dos cosméticos capilares. Visagismo. Técnicas de corte feminino e masculino. Técnicas de escova. Secagem e modelagem das mechas. Técnicas de penteados. Técnicas de Ondulação e desondulação. Diagnostico do cabelo e couro cabeludo, identificando sua resistência a uma aplicação química. Colorimetria. Conceito de melanina e sua funcionalidade. Característica das cores, classificação, composições e combinações, Técnicas coloração e descoloração, mechas, balayage, reflexo, luzes, pré-pigmentação, mordacagem e os tipos de coloração. Divisão do cabelo em mechas.

09 - INSTRUTOR I

Organização do ambiente de trabalho. Postura, higiene pessoal e do ambiente. Procedimento básico dos serviços. Higiene, desinfecção e esterilização e manutenção dos instrumentos de trabalho. Instrumentos, materiais e equipamentos. Tecnologia de equipamentos. Saúde, beleza e segurança no trabalho. Agentes infecciosos. Harmonia e estética. Teoria da forma geométrica. Depilação artística. Composição de produtos químicos e naturais (Princípios ativos do pó descolorante, pigmentos, peróxido, cera industrial, gel, loções, óleos, ceras naturais à base de limão, mel, açúcar, acerola, argila, cenoura, beterraba, chocolate, kiwi, babosa, própolis e algas). Noções de anatomia e fisiologia da pele e do pêlo. Processo de saúde/doença da pele e do pêlo e seus condicionantes. Noções de patologia da pele e do pêlo. Processo de saúde/doença da pele e do pêlo e seus condicionantes. Noções de patologia da pele e do pêlo. Preparação e manipulação da cera natural. Higienização dos pêlos. Técnicas de depilação com cera industrial e natural. Depilação com pinça. Processos pós-depilatórios: desinfecção e hidratação da área depilada. Tecnologia de Equipamentos e Produtos.

10 - INSTRUTOR I

Organização do ambiente de trabalho. Postura, higiene pessoal e do ambiente. Procedimento básico dos serviços. Higiene, desinfecção e esterilização e manutenção dos instrumentos de trabalho. Instrumentos, materiais e equipamentos. Tecnologia de equipamentos. Saúde, beleza e segurança no trabalho. Agentes infecciosos. Teoria da cor. Composição dos produtos químicos. Noções de anatomia e patologia das mãos e dos pés. Características das unhas. Remoção do esmalte. Assepsia das unhas. Higienização, lixamento e corte. Decapagem das unhas. Cutilação. Polimento das unhas. Esmaltagem das unhas. Formas Geométricas. Desenho Livre. Técnicas de Pintura Artística. Peeling. Hidratação. Clareamento. Rejuvenescimento das Mãos e dos Pés. Técnicas de Massagens. Cosmetologia aplicada à manicure e pedicure. Patologias que acometem as unhas. Técnicas de manicure e pedicure. Desenho artístico aplicado à manicure e pedicure. Desenho de figuras geométricas e temas livres nas unhas. Técnicas de pintura nas figuras desenhadas. Spa dos pés e das mãos. Embelezamento das unhas das mãos e dos pés.

11 - INSTRUTOR I

Organização do ambiente de trabalho. Postura, higiene pessoal e do ambiente. Procedimento básico dos serviços. Higiene, desinfecção e esterilização e manutenção dos instrumentos de trabalho. Instrumentos, materiais e equipamentos. Tecnologia de equipamentos. Saúde, beleza e segurança no trabalho. Agentes infecciosos. Harmonia e estética. Teoria da cor. Conceitos de visagismo - Geometria facial: linhas; formatos; proporções e ângulos. Cosmetologia. Tecnologia de produtos cosméticos. Cosméticos para a maquiagem: sobrancelhas; testa; nariz maçãs; queixo; olhos e lábios. Fórmulas cosméticas. Noções de imunidade. Anatomia e Fisiologia: Epiderme, Derme e Hipoderme. Pele: estrutura, funções e tipos de pele. Higienização da pele. Uniformização da pele. Correções dos formatos e das partes do rosto. Tipos de maquiagem: maquiagem do dia-a-dia, para noite, para noiva, pele madura e de passarela. Maquiagem para etnias. Maquiagem para quem usa óculos. Maquiagem masculina. Traçados oficiais. Iluminação da maquiagem. Fixação da maquiagem. Demaquiagem. Higienização da pele. Tipos de maquiagem: maquiagem do dia-a-dia, para noite, para noiva, pele madura e de passarela. Instrumentos e materiais adequados a cada tipo de maquiagem. Tipos de maquiagem: maquiagem do dia-a-dia, para noite, para noiva, pele madura e de passarela.

2 NÍVEL SUPERIOR

2.1 LÍNGUA PORTUGUESA (APENAS PARA O CARGO 34): Compreensão e interpretação de textos, com domínio das relações morfossintáticas, semânticas, discursivas e argumentativas. Tipologia textual. Coesão e coerência. Ortografia oficial. Fonética e fonologia. Acentuação gráfica. Pontuação. Formação e emprego das classes de palavras. Significação de palavras. Sintaxe da oração e do período. Concordância nominal e verbal. Regência nominal e verbal. Emprego do sinal indicativo de crase. Funções da Linguagem.

2.2 EDUCAÇÃO PROFISSIONAL (TODOS OS CARGOS): Planejamento Educacional; Avaliação da Aprendizagem / Avaliação por Competências; Novas tecnologias de informação e comunicação na educação; Interdisciplinaridade; Metodologia de projetos. Lei de Diretrizes de Bases da Educação Nacional (LDBEN) nº 9.394/96. Leis nº 11.741/2008, 12.513/2012, 12.816/2013. Resoluções CNE/CEB nº 04/99, 06/2012. Pareceres CNE/CEB Nº 11/2012, 12/2012. Resolução SENAC Nº 943/2012.

2.3 NOÇÕES DE INFORMÁTICA (TODOS OS CARGOS, EXCETO CARGO 34): Conceitos básicos: novas tecnologias e aplicações, ferramentas e aplicativos, procedimentos de informática, tipos de computadores, conceitos de hardware e de software. Ambiente Windows (versões 7, 8 e RT): noções de sistemas operacionais, programas e aplicativos e conceitos de organização e de gerenciamento de informações, arquivos, pastas e programas. Microsoft Office (versões 2010 e 2013): Word (editor de textos), Excel (planilhas), Power Point (apresentações), Outlook, OneNote e Lync. Redes de computadores: conceitos básicos, ferramentas, aplicativos e procedimentos de internet, extranet e intranet. Programas de navegação: Microsoft Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome, Safari e Opera. Utilização de internet: Sítios de busca e pesquisa, ambientes colaborativos. Redes sociais, computação nas nuvens (cloud computing). Segurança da informação: noções de vírus, worms e outras pragas virtuais, técnicas de fraude e invasão de sistemas, aplicativos (antivírus, firewall, antispyware etc.), procedimentos de segurança e backup.

2.4 CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

12 - INSTRUTOR II

Concepções de Educação. Papel social da escola. Relação escola-sociedade. Atribuições de cada agente escolar. Funções da administração e suas inter-relações. Noções de organização: métodos, sistemas e procedimentos. Administração do tempo. Administração - conceito, processos, legislação, código de ética. Importância da tecnologia - Proatividade. Índices Nacionais de Avaliação escolar: Censo escolar, Ideb, Prova Brasil e Provinha Brasil. Pedagogia empresarial - visão geral. Foco do Trabalho do Pedagogo. Técnicas de ensinar

13 - INSTRUTOR II

Os substantivos e os adjetivos. Usos de ser e estar. Os advérbios, as locuções e as preposições. Morfologia e usos do modo indicativo: presente, pretérito perfeito, pretérito imperfeito, pretérito indefinido, pretérito pluscuamperfecto, futuro imperfeito, futuro perfeito, condicional simple e condicional compuesto. Contraste entre os pretéritos de indicativo. Os advérbios e as expressões de tempo. Morfologia e usos do modo imperativo: afirmativo e negativo. Os pronomes, os advérbios e as orações de relativo. Usos dos pronomes complemento objeto direto e indireto. Morfologia e usos do modo subjuntivo: presente, pretérito imperfeito, pretérito perfeito e pretérito pluscuamperfecto. Usos do subjuntivo, o indicativo e o infinitivo. Marcadores temporais. Organizadores do relato. As locuções (perífrases verbais). O gerúndio e o particípio. As expressões e as orações de causa. As expressões e as orações de finalidade. As expressões e as orações concessivas. As expressões e as orações de consequência. As orações passivas e impessoais. As expressões e as orações condicionais. As expressões e as orações temporais. A acentuação. A conjunção. Os artigos determinados, indeterminados e neutro. Usos do indicativo e do subjuntivo nas orações finais, modais, temporais. Construções oracionais com pronomes e advérbios relativos com preposição.

14 - INSTRUTOR II

O presente perfeito para eventos passados relacionados ao presente; O presente perfeito e o presente contínuo perfeito para ações inacabadas ou contínuas; Substantivos não-contáveis feitos contáveis; Uso do artigo; Passado apresentar tempos; Pretéritos referentes ao futuro; A voz passiva (o futuro, o futuro visto do passado e o futuro perfeito, voz passiva em frases condicionais irrealis); O subjuntivo; Modais (necessidade, conselho, capacidade, possibilidade / probabilidade, dedução) Spelling, prefixos negativos, famílias de palavras; Que-

cláusulas do contrato; Cláusulas que começam com uma palavra-pergunta; Frases com infinitivo e ing; adjetivos graduáveis e não-graduáveis; Adjetivos e advérbios que se confundem; Condicionais e condicionais com um tempo verbal misto; Cláusulas Adjetivas com palavras-chave; Verbos +-ing, infinitivo ou infinitivo sem que haja mudança no significado; Wish/if only; Comparativos e superlativos; Então / tal; Demais / suficiente; Comparações dupla; As /like; Discurso indireto; Conjunções subordinadas e transições; Verbos preposicionais (phrasal verbs); Preposições após verbos; Cláusulas adjetivas reduzidas para frases adjetivas; Cláusulas com no matter.

15 - INSTRUTOR II

Artigos (femininos, masculinos, singulares e plurais); Substantivos (femininos, masculinos, singulares e plurais); Adjetivos (femininos, masculinos, singulares e plurais); Numerais; Pronomes sujeitos, possessivos, relativos, COD / COI, tônicos; Verbos: todos os modos e tempos verbais. Advérbios; Frases afirmativas, negativas e interrogativas; inversão do sujeito; Discurso indireto; Voz passiva; Locuções preposicionais: expressões de causa, consequência, objetivo, concessão e oposição. Estruturas de hipótese e condição; Comparativos, igualdade, inferioridade, superioridade; superlativos.

16 - INSTRUTOR II

Números ordinais, Horário. Fonética: som das vogais, consoantes, vogais longas e ditongos. Substantivo: substantivos com artigos, formas do plural dos substantivos, (acento tônico) substantivos com acento tônico. Verbo: posição dos verbos na frase, conjugação dos verbos no tempo/presente, o imperativo dos verbos, verbos com prefixos separáveis. Perguntas: formação das perguntas direta e indireta. Preposições: preposições com acusativo, preposições com dativo. Pronome: pronomes pessoais, pronomes demonstrativos, pronomes possessivos. Adjetivos: advérbio de lugar, advérbio de tempo, declinação no nominativo, acusativo e dativo. Declinação: nominativo, acusativo, dativo.

17 - INSTRUTOR II

Artigos: Determinados e indeterminados (feminino/masculino, singular/plural). Pronomes: Possessivos; Diretos e indiretos (simples e articulados); Átonos e tônicos; Partitivo dei, degli, delle. Preposições: simples e articuladas. Substantivos e adjetivos: Gênero, Número, Casos regulares e irregulares. Números: cardinais e ordinais. Verbos: Auxiliares (essere, avere), Regulares e irregulares e reflexivos nas três conjugações (-are, -ere, -ire) e nos seguintes tempos e modos: INDICATIVO (Presente; passado prossimo; imperfetto; trapassato prossimo, futuro simples e composto); IMPERATIVO (Direto). CONDICIONAL (Simples e Composto). Advérbios (temporais, modais, de intensidade etc). Exclamações e expressões idiomáticas. Expressões várias (quello, bello, partitivo NE, expressões de impessoalidade), situações comunicativas (Conhecer pessoas novas; Falar ao telefone; Fazer passeios, sair com os amigos; Viajar; Família; Restaurante; Cozinha; Compras.), aspectos culturais (Geografia, Meios de transporte, Bar e café, Festas religiosas e nacionais; Restaurante tipos de massa, Cinema italiano clássico e moderno, Produtos típicos italianos, Moda, Televisão e imprensa escrita, Música italiana contemporânea).

18 - INSTRUTOR II

Apresentações: Expressões sociais, Pronomes pessoais, Pronomes possessivos pessoais, Pronomes interrogativos, Indefinidos e quantificadores. Classificador: Universal "GE" "kou" para população. Pinyin: Os quatro tons, Tom neutro, Pronúncia. Idiograma: Sentido e sequência dos traços. Contagem dos traços. Verbo: Verbos Básicos (Nas formas afirmativa, interrogativa e negativa, Nos tempos presente e futuro), Expressar habilidade, numerais (de 0 a 70), partículas ("de", "ne", "men", "ba", "ma"), advérbio de circunstância (Dias da semana, períodos de tempo e horas. Advérbios de tempo, lugar e modo.). Quantificadores (expressar quantidade de objetos, expressar quantidade indefinida), costumes e celebrações (Noções sobre Mandarim Tradicional, Festa da Primavera, Dia do Trabalho, Nome em chinês).

19 - INSTRUTOR II

Apresentação Alfabeto e sinal e numerais. Configuração da mão. Cumprimento, - tempo, - semana e - mês. Sinais soletrados e o uso da datilografia e características das pessoas, família, animais e coisas. Nomes das localizações e o advérbio de lugar: Onde. Sinais: Ainda não/acabado/ pronto/ faltar coisa. Grau de Escolaridade. Plural: Quantificador. Tipos de Frases em Libras. Sinais relacionados aos ambientes de estudos. Figuras Geométricas com números de letras. Conceitos das localizações. Pronomes. Empréstimos linguísticos. Níveis de formalidade e informalidade. Advérbios de tempo. Tipos de expressões faciais gramaticais. Tipos de negação. Classificadores preditivos. Numerais: valores monetários. Tipos de verbo. Comparativos

20 - INSTRUTOR II

A cozinha - layout. Cargos e tarefas da cozinha. Organização física e funcional da cozinha. Postos de trabalho e fluxo de pessoas. Mobiliário, produtos, utensílios e equipamentos de cozinha; Recursos tecnológicos pertinentes aos serviços de cozinha: tipos, importância, uso adequado. Mise-em-place. Planejamento em cima da composição de cardápio. Terminologia técnica em Alimentos e Bebidas. Requisição de produtos. Estrutura física e funcional da cozinha fria. Perfil do profissional de cozinha. Estrutura física e funcional da cozinha fria: layout básico, instalações, mobiliário, utensílios, equipamentos, cargos, tarefas e fluxos de trabalho. Produtos. Equipamentos e utensílios da cozinha fria. Mise-em-place. Materiais e produtos de limpeza. Técnicas básicas para o pré-preparo e uso de especiarias, Frios e embutidos; Canapés; Galatine e terrine; Culinária japonesa; Saladas; Molhos frios. Decoração de pratos e buffet. Conhecimentos e habilidades nas técnicas de serviços do Garde Manger. Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PHO). Perigos que afetam os alimentos. Técnicas de conservação e Seleção armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios. Controle microbiológico; Os mandamentos do Manipulador de Alimentos; Higiene pessoal e ambiental; Riscos na produção de alimentos; Critérios de seleção de alimentos; Seleção dos gêneros alimentícios. Armazenamento e conservação. Produtos: tipos, características, utilização, apresentação, conservação. Corantes, essências e recheios. Preparação de massa básica: Sablê, brisa - (tartelete, tortinha, pastel e empada). Preparação de massa cozida: Lasanha, talharim, espaguete, fetutine. Preparação de massa folhada: Strudel, croissant e pastel. Preparação de rocambole (pão de ló). Preparação de massa fermentada: Pães diversos: Tipos de pão, Tipos de roscas, tipos de biscoitos. PREPARAÇÕES: ção de caixa, esfihas, pão carioca, rosca, pão ceiteio. Pão de salsicha, rosca festiva, pão de forma, pão de milho, pão para cachorro quente, pão de chocolate, pão doce com coco, pizza enrolada, pão francês, pão par hambúrguer, croissant, panetone, biscoito de leite, tareco rei, bem casado, biscoito de fubá, broa rei biscoito champagne, biscoito de maisena, bolacha folhada. Pães diversos: Tipos de pão, Tipos de roscas, Tipos de biscoitos. Massa: Tipos e Métodos de preparação. Glacê: Modelagem e preparação do bolo para a cobertura, Tipos - Glacê real, Métodos de preparação, Técnicas de utilização. Marshmallow: tipos, Métodos de preparação, Técnicas de utilização. Pasta americana: Métodos de

preparação, Decorações - drapeados, fitas e laços, Técnicas de utilização. Recheios: Tipos, Métodos de preparação, Técnicas de utilização. Adereços: Filigrana, Glacê fluído, Técnica de Lambert. Planejamento preparação, montagem e apresentação de Bolos e tortas. Conhecimentos e habilidades nas técnicas de serviços do Pasteleiro e Confeiteiro. Cardápio: conceito e estruturação. Custo: ficha técnica. Métodos de cocção. Mise-em-place. Estrutura física e funcional da cozinha fria: layout básico, instalações, mobiliário, utensílios, equipamentos, cargos, tarefas e fluxos de trabalho; Produtos, equipamentos e utensílios da cozinha quente. Etiquetagem, armazenamento e prazo de validade de alimentos. Planejamento preparação, montagem e apresentação de pratos para o serviço de Self Service. Mise-em-place. Estrutura física e funcional da cozinha fria: layout básico, instalações, mobiliário, utensílios, equipamentos, cargos, tarefas e fluxos de trabalho; Produtos, equipamentos e utensílios da cozinha quente. Métodos de cocção. Condimentos e temperos verdes. Técnicas de reaproveitamento de alimentos. Etiquetagem, armazenamento e prazo de validade de alimentos. Mise-em-place. Produtos: tipos, características, utilização, apresentação, conservação. Estrutura física e funcional da cozinha fria: layout básico, instalações, mobiliário, utensílios, equipamentos, cargos, tarefas e fluxos de trabalho; Produtos, equipamentos e utensílios da cozinha quente. Métodos de cocção. Condimentos e temperos verdes. Técnicas de reaproveitamento de alimentos. Etiquetagem, armazenamento e prazo de validade de alimentos. Planejamento preparação, montagem e apresentação de pratos da Cozinha regional, nacional e internacional. Conhecimentos e habilidades nas técnicas de serviços de uma cozinha industrial. Conhecimentos e habilidades nas técnicas dos serviços Self Service. Conhecimentos e habilidades nas técnicas de serviços do Pasteleiro e Confeiteiro.

21 - INSTRUTOR II

Fatores determinantes e condicionantes do turismo e hospitalidade: atrativos, demanda, infraestrutura, equipamentos, serviços e produtos turísticos; Turismo e hospitalidade: conceito, histórico, classificação e importância para a economia; Classificação, tipo e organograma hoteleiro; Conceito, classificação de gastronomia; Tipos de restaurantes; Definição de empreendedorismo; Características do comportamento empreendedor; Empreendedorismo e qualidade nos serviços; Visão de mercado - concorrência e oportunidades; Código de defesa do consumidor; Direitos e deveres individuais; Trabalho em equipe; Saúde no ambiente de trabalho; Hábitos de higiene e cuidados com aparência; Desenvolvimento sustentável: conceito; A importância do meio ambiente para o desenvolvimento da atividade turística; Disponibilidade e usos da água; Resíduos sólidos: coleta e destino; Estrutura física e funcional do Dep. de Reservas: cargos e funções. Instalações mobiliárias e equipamentos. Modalidades de reservas. Precauções. Tecnologia e os serviços de recepção. Vocabulário específico de turismo e hotelaria; Check-in e check-out; Procedimentos para early check-in e late check-out; leitura e confirmação do voucher; Lançamento de diárias e despesas extras do hóspede, emissão de recibo, Ficha Nacional de Registros de Hospedes (FNRH), Procedimentos para trocas de apartamentos, tipos de unidades habitacionais, formas de pagamento (fatura, permuta, travel check, outras moedas etc.); Relatórios de hospedagem; Departamentos dos hotéis que trabalham diretamente com a recepção; Relatórios; Instalações mobiliárias e equipamentos do Dep de Recepção; Serviços de Hotel; Formas de pagamento: modalidades, precauções, fatura e fechamento de conta no sistema.

22 - INSTRUTOR II

Turismo – Atrativos (culturais e naturais); Cultura popular (conceito, manifestação); Arte (conceituação e importância, Principais Estilos Artísticos); Artes Regionais (Manifestações das artes regionais, Características de época); Artistas notáveis; Estilos na urbanização e na arquitetura religiosa, civil e militar; Organização das cidades por séculos e ciclos; A importância da história da arte para o turismo; Manifestações das artes regionais; Turismo; Turismo e hospitalidade: conceito, histórico, classificação e importância para a economia; Conceito, classificação de gastronomia; Tipos de restaurantes; Turismo na sociedade pós-moderna no Brasil e no mundo; Fatores determinantes e condicionantes do turismo e hospitalidade: atrativos, oferta, demanda, infraestrutura, equipamentos e produtos turísticos; Serviços turísticos: agências de turismo, transportadoras, locadoras de veículos, comércio, casas de câmbio, terminais de passageiros e outros; Infraestrutura de apoio ao turismo: transportes, educação, telecomunicação, segurança, equipamentos médicos hospitalares; Impactos ambientais, econômicos, sociais e culturais positivos e negativos do turismo; O turista: direitos, deveres e responsabilidade Meios e serviços de hospedagem; Classificação oficial (Embratur) e extra oficial (guias turísticos), tipos de meios de hospedagem e organograma hoteleiro; Meios e serviços de alimentação; Serviços de entretenimento; Órgãos oficiais de turismo; Associações de turismo; Código de defesa do consumidor - principais disposições; Lei Geral do Turismo - Lei nº11.771/2008; Lei da profissionalização do Guia - Lei nº8.623/1993 e Decreto nº 946/1993; Lei nº326/1994; Portaria nº127/2011; Cadastro dos prestadores de serviços turísticos: Portaria nº130/2011; Renovação do crachá de Guia de Turismo: Deliberação normativa nº426/2011; Vínculos trabalhistas: imposto sindical, autônomo, imposto CIM, ISS, INSS. Guia como microempreendedor individual; Órgãos de defesa do consumidor; Conceitos e dimensões do turismo sustentável; Histórico, conceitos, objetivos, atividades e modalidades do ecoturismo; Ecoturismo e sustentabilidade; Capacidade de carga; Elaboração do plano de melhoria profissional para atuação no segmento de calçados; O espaço natural: o ambiente natural, elementos básicos do ambiente natural, tipos de paisagem, potencial turístico dos recursos naturais e da paisagem; Patrimônio, recurso e atrativos turísticos naturais; Noções básicas de ecologia; Ecossistemas brasileiros: localização e características gerais; As UCs locais, regionais e nacionais; Unidades de conservação: tipos e objetivos das unidades de conservação; Legislação ambiental aplicada; Impactos sociais e ambientais do turismo; Impactos derivados do ecoturismo: riscos e benefícios sociais, ambientais e econômicos; Processo de folclorização e aculturação - o fato folclórico- folclore e o turismo na localidade/região; festas; artesanato; culinária; dança e música; lendas; causos; A cultura popular como atrativo turístico: A sociedade de consumo e suas necessidades; A procura por lugares com características/identidade próprias; Fatos e personagens históricos relevantes para o turismo local; Importância do processo histórico para a identidade turística das localidades; Aspectos históricos pernambucanos - formação do povoamento e da sociedade: origem dos municípios; ciclos econômicos; fatos históricos relevantes locais/região que justifique a história atual Atrativos turísticos: sítios históricos ou monumentos isolados; museus com acervo histórico; Globalização: conceito básico; histórico; Oportunidades, problemas e conflitos; Noções de cartografia: conceitos, importância, características e elementos básicos de um mapa, cartografia para o turismo; Características geográficas da região/localidade e sua importância para o Turismo: natureza, população, transporte, economia; Geografia política; situação das localidades; Vias de acesso -aeroportos, rodovias, ferrovias, hidrovias: localização e características; Sistema viário do núcleo receptor: acesso aos principais atrativos/ localização de roteiros; Geografia física, humana e econômica das localidades do Estado: população, desenvolvimento econômico; Geografia das localidades e entorno: características gerais, atrativos turísticos principais (localização de roteiros e atrativos/caracterização); Procedimentos de bordo - uso de microfone e outros equipamentos; serviço de bordo; A viagem: procedimentos preliminares - providências na agência: material de trabalho/documentos administrativos e outros: plano de viagem - o programa: quilometragem e pontos de apoio alternativos; Procedimentos de recepção ao turista: documentação de passageiros; etiquetagem de bagagem; traslado para o hotel; Acomodação ao turista em equipamentos de

hospedagem - check-in: distribuição dos apartamentos; controle das bagagens; gratificações; procedimento diário no meio de hospedagem; Procedimento na realização de passeios/visitas - reunião do grupo: procedimentos durante os percursos do passeio; procedimentos nas paradas definidas e/ou exploratórias; paradas para refeições; retorno para os meios de hospedagem; Saída do turista do hotel - check-out: controle de bagagens; pagamentos. Procedimentos no embarque/ desembarque - pagamentos taxas de embarque: controle de bagagens; revisão no meio de transporte; assistência ao turista/documentos necessários; check-in de embarque; embarque/desembarque no meio de transporte; Procedimentos no retorno: agradecimentos; promoção de outros roteiros; Procedimentos no retorno: agradecimentos; promoção de outros roteiros; Procedimentos finais juntos à agência - relatório final: prestação de contas; devolução das sobras do material; Procedimentos para traslados: de chegada; de saída. Procedimentos no aeroporto - serviços gerais no terminal de passageiros: de embarque; desembarque com o grupo Utilização de softwares e equipamentos que auxiliam os processos de trabalho do guia de turismo: Mapas rodoviários digitais; GPS; Bússola; Máquinas fotográficas. Orientações e procedimentos em alfândegas; Situações de emergência: saúde do turista; assalto / roubo; procedimentos de segurança (conduta em transportes, meios de hospedagem, espaço urbano e natural etc.). Elaboração e implementação de roteiros e narrativas.

23 - INSTRUTOR II

História da Arte; O Barroco No Brasil; Estilos; Instrumentação; Composição; Perspectiva; Sombra e Luz; Técnicas, materiais e equipamentos utilizados na criação e confecção das peças; Moldes e Formas das peças; Embalagem e Acabamento das peças artesanais; Técnicas de bordado; Teoria da composição e das Cores; Iluminação; Controle de qualidade do produto; Fundamentos da Decoração; Elementos de Harmonização das Cores; Fundamentos e elementos da cor e de forma; Técnicas de pintura em Tecido; elementos visuais; técnicas de Desenho e de Pintura; Técnicas e Estratégias de conservação e restauro; Pesquisa de imagens: Ampliação, Queima, Produção. Escalas Cromáticas; Perspectiva Tonal. Objetivos e Práticas de Artesanato. Organização, Ambiência e Técnicas. Elementos plásticos e visuais: cor, linha e forma, volume e espaço. Materiais e Suportes.

24 - INSTRUTOR II

História da arte e da indumentária. Teoria das cores. Comunicação visual. Desenho de moda. Modelagem e estilismo. Estudo de produtos e acessórios. Tecnologia de confecção e estamparia. Vocabulário técnico. Técnicas de desenho de observação, artístico, de figura humana, de perspectiva e de moda. Técnicas de modelagem, estilismo, ilustração de moda e de uso de materiais, utensílios e acessórios. Tecnologia de equipamentos, máquinas, instrumentos e matérias-primas. Princípios de relacionamento social e profissional. Movimentos e tendências de moda. Fundamentos de estilismo e modelagem. Técnicas de: preparação de ficha técnica; traçado e gradação de moldes; manipulação de instrumentos específicos; corte de tecidos; confecção de modelos; harmonização das peças; antropometria, Tecnologia de instrumentos e materiais. Técnicas de harmonização. Tipologia e antropometria. Relatórios técnicos e orçamentos. Planilhas de custos. Tecnologia de coordenação e produção de moda. Comportamento ético. Técnicas de atuação do: manequim; modelo fotográfico. Técnicas de expressão corporal e vocal. Princípios de conduta profissional.

25 - INSTRUTOR II

Desenho Auxiliado por Computador: Informática no sistema CAD aplicada ao design de interiores; Conceitos e aplicações dos recursos da interface e principais comandos 2D; Desenho arquitetônico; Cores e padrões de preenchimentos; Biblioteca de blocos; Organização primária; Cotas e textos; Pranchas e Impressão.

26 - INSTRUTOR II

Conceitos básicos de Decoração: Tendências no design de interiores; Sustentabilidade no design de interiores (Reciclagem, reutilização e novos materiais); Interpretação de sinais do mercado de design de interiores; Elementos que compõem a decoração de ambientes (cortinas (função, tipos, tecidos); tapetes (função, tipos, dimensionamento); quadros (composição, molduras); objetos (distribuição); coleções). Iniciação ao Desenho livre: Apresentação dos tipos de materiais e seus manuseios; Traço; Letra técnica; Texturas; Figuras humanas; Vegetação; Proporção; Luz e sombra; Percepção e desenho a mão livre. Texturas; psicologia das linhas: Composição básica (Espaço, linhas, formas e texturas); Princípios do design (Equilíbrio, ritmo, proporção, escala, harmonia, unidade e variedade); Bipolaridade da forma (Cor - Conceito, Classificação, Elementos da cor, Harmonias cromáticas, Percepção psicológica e fisiológica das cores); Iniciação ao Desenho Técnico: abordagem dos diversos instrumentos utilizados para desenho técnico; Estilos na Decoração; Teoria das Cores; Projeto em ambientes sociais / comerciais, ambientes Íntimos e ambientes domésticos; Convenções de representação gráfica de projetos de interiores; Planta baixa; Planta de layout; Cortes e Textos; Elevações; Planta de solicitação de pontos elétricos; Planta de paginação de piso e parede; Planta de forro; Normas da ABNT. Conceitos básicos de iluminação e forro: Luz – conceito, história; Elementos da luz (absorção, reflexão, refração, temperatura de cor); IRC, fluxo luminoso, intensidade luminosa, eficiência energética, potência; Tipos de lâmpadas e luminárias; Efeitos da iluminação e sua adequação aos ambientes; Normas ABNT. Materiais de acabamentos e ambientação: Noções de construção civil; Materiais e revestimentos aplicados ao design de interiores (materiais naturais, materiais industrializados, tipos (pedras, tintas, cerâmicas, vidro, metais, laminados, gesso etc); características; adequação e aplicabilidade; Técnicas de aplicação. Noções de paisagismo: orientação para escolha da vegetação; conhecimento do comportamento da vegetação para previsão do espaço em projeto; Feng Shui: principais características; Convenções (caligrafia técnica, formatos de papel). Utilização dos instrumentos, Diagramação da prancha. Traço à mão livre. Texturas e “molho”: elementos vegetais e mobiliários. Conceitos de Jardim, jardinagem, área verde, cobertura vegetal, paisagem, paisagismo etc. História dos estilos de Jardins. Evolução do Paisagismo. Composição e estrutura do ambiente: ritmo, equilíbrio, simetria, Composição Paisagística. Estudo das condições de solo. Adubação e fertilizantes. Água e drenagem, irrigação. tipologias materiais. iluminação, Acessibilidade. Noções de Ecologia. Noções de Biologia e Botânica. Classificação das Plantas. Plantas Ornamentais. Levantamento Paisagístico. Metodologia do Projeto Paisagístico. Visita à sementeira. Apresentação de Projeto. Elaboração de projeto.

27 - INSTRUTOR II

Introdução à Computação Gráfica; Conceitos e Tecnologia da Comunicação Visual. Tipos e importância das ferramentas analógicas e digitais no desenvolvimento das peças gráficas; Procedimentos operacionais da interface do CorelDRAW; Edição e composição básica dos elementos formais; Instalação de fonts e adequação do tipo de texto no layout; Tipos de arquivos para intercâmbio na importação e exportação; Ilustração básica; Procedimentos de digitalização, vetorização e efeitos para criar e arte-finalizar a ilustração, composição e diagramação; Compreensão e aplicação dos recursos na confecção de peças gráficas. Desenvolvimento de Cores, formas e equilíbrio visual gráfico. Conceitos básicos de design; Técnicas de criatividade; Arquivo e protocolo; Noções tipográficas e composição de texto e imagem;

Contraste tipográfico; Sistemas de cores e suas adequações nas mídias; Composição das cores e preenchimentos; Desenvolvimento de projetos gráficos; Documentação técnica; Layout para apresentação ao cliente e solicitação de orçamento a gráfica; Organização secundária da peça gráfica; Orçamento da prestação de serviço de comunicação visual.

28 - INSTRUTOR II

Parônimos e homônimos. Separação de sílaba. Uso do hífen. Pontuação. Sinônimo e antônimo. Regência. Concordância verbal e nominal. Gênero textual. Tipologia textual. Intertextualidade. Estratégias de leitura. Compreensão de textos de diferentes gêneros. Sentido e emprego dos vocábulos; campos semânticos. Coerência e coesão textual. Articulação e mecanismos textuais. Relações de sentido entre as orações e segmentos do texto - coordenação e subordinação. Transitividade e regência de nomes e verbos. Padrões gerais de colocação pronominal. Reconhecimento do uso significativo dos diferentes recursos gramaticais no texto (níveis fonológico, morfológico, sintático, semântico e discursivo). Figuras de linguagem. Ortografia e acentuação gráfica (conforme o Novo Acordo Ortográfico (1990)). Pontuação. O uso da norma padrão. Produção de textos (carta, circular, bilhete, memorando, ofício, relatório administrativo, recibo, convênio, parecer, contrato, atestado, requerimento, declaração, telegrama, procuração, ata, email). Tipos de softwares disponíveis para edição de texto. Características das ferramentas de edição e formatação de texto. Características de inserção de elementos para edição de texto. Características de criação e manipulação de tabelas. Conceitos de criação de documentos para mais de uma pessoa (mala direta).

29 - INSTRUTOR II

História da Fotografia (A câmera escura (conceito, origem, utilização), As primeiras experiências com o objetivo de fixar uma imagem). A evolução (os principais colaboradores e os métodos utilizados); O estudo da luz (a composição da luz, tipos de luz, qualidade e posicionamento-direção, a formação da imagem); A câmara fotográfica (Conceito, Características universais, Conservação e cuidados, Componentes; Objetiva (classificação, Diafragma, Conceito); Participação na formação da imagem; Analogia com o olho humano; Obturador (Conceito, participação na formação da imagem, analogia com o olho humano, utilização em conjunto com o diafragma, tempo de exposição); Profundidade de campo, Formatos de câmeras, Os vários formatos de câmeras, Utilização específica, Fotômetro (Conceito, a medição da quantidade de luz disponível, luz incidente e luz refletida). Noções de Composição, Filtros, Filmes, Linguagem Fotográfica, Aplicações Fotográficas, Uso do flash, Noções do Sistema Digital, Conceito digital, Câmeras digitais, Sistema operacional, Resolução digital. Diafragma (Conceito, Participação na formação da imagem, Analogia com o olho humano). Obturador (Conceito, participação na formação da imagem, analogia com o olho humano, utilização em conjunto com o diafragma, tempo de exposição). Formatos de câmeras (Os vários formatos de câmeras, Utilização específica). Formatos de câmeras (Os vários formatos de câmeras, Utilização específica), Noções do Sistema Digital (Conceito digital, Câmeras digitais, Sistema operacional, Resolução digital). Linguagem Fotográfica, Aplicações Fotográficas, Uso do flash. Formatos de câmeras (Os vários formatos de câmeras, Utilização específica, Filmes, Linguagem Fotográfica, Aplicações Fotográficas). Acessórios e equipamentos (Tipos de Iluminação, Esquemas de Iluminação, Iluminação de produto, Iluminação de modelo). Editores de imagem (Operações básicas do Photoshop, Controle de brilho e controle, Controle da cor, Ferramentas de seleção).

30 - INSTRUTOR II

Leis específicas da profissão de Radialista, Decreto nº 84.134 de 30.10. 1979 e do Decreto nº 94.447 de 16.06.1987, Histórico da radiodifusão (História do Rádio, História da Televisão) Fundamentos da radiodifusão (Princípios da transmissão, Tipos de transmissão), Noções de produção (Radiojornalismo, Telejornalismo), Estrutura orgânica do rádio (Produção, Programação), Estrutura orgânica da televisão (Produção, Programação), Rádio x televisão (Formas de comunicação, Público-alvo), Equipes operacionais. Conceitos e importância das rádios e tvs educativas, Fatores que determinam a qualidade e os tipos de emissoras. Conceituação histórica, Música e ritmo, Técnicas de criação, Noções de produção, Noções de programação radiofônica, Equipamentos básicos, Técnicas de edição e roteirização, Prática de sonoplastia. Câmeras e formatos (Padrões analógicos e digitais), Sistema ótico (Objetivas, diafragma, velocidade, profundidade de campo.), Sistema motor (Pan, travelling, dolly, zoom.), O sinal de vídeo (Vídeo composto, S – Vídeo, Videocomponente, Waveform, Vectorscope, Microondas), Prática de leitura (Waveform, Vectorscope), Planificação (Sequência dos planos, duração, angulação), Planificação (Planning board, story board, roteiro), Continuidade (Espacial e direcional, linha imaginária, linha de ação, posições de câmera), Composição (Influência da pintura, regra dos terços, pontos de interesse, equilíbrio). Prática de gravação (Composição, Continuidade), Iluminação básica (Tipos de refletores, luz principal, esquemas básicos), Prática de iluminação (Estúdio), Externa, Teoria da cor (Temperatura de cor, filtros de conversão), Prática de câmera (Reportagens, Depoimentos, Estúdio), Sistema operacional (Broadcasting, Satélite, Estúdios), Novas tecnologias (Noções de psicologia, filosofia e sociologia), Estilos e gêneros radiofônicos, Noções de produção, Noções de programação radiofônica, Noções de redação, Redação de rádio, Técnicas de locução, Prática de locução.

31 - INSTRUTOR II

Princípios de Marketing, Planejamento Estratégico de Marketing: análise, estratégia, diagnóstico e prognóstico interno, e externo, Marketing Imobiliário: o papel da tecnologia da informação, Tipos de divulgação: web-marketing, jornais, revistas, telemarketing, sites, blogs, Princípios de segmentação de mercado, Possibilidades de utilização do Benchmarking, Tipos de Planos de Marketing Imobiliário, Parcerias entre imobiliárias e corretores. Venda orientada por marketing: segmentos estratégicos do mercado imobiliário; Marketing Mix; A dinâmica do mercado e os perfis de consumidor; O marketing no ponto de vendas; Ações de marketing para Corretores de Imóveis; Novas mídias: marketing on e offline; Estratégias de venda no pré e pós-lançamento.

32 - INSTRUTOR II

Fundamentos de marketing: mercadologia e marketing: histórico, conceito, finalidades; conceitos de necessidade, desejos, produtos, troca, mercado e demanda; sistema de marketing; o processo de administração do marketing. Ambiente de marketing: o macro ambiente da empresa: os ambientes demográfico, econômico, natural, tecnológico, público e cultural; o micro ambiente da empresa: empresa, fornecedores, intermediários de mercado, clientes, concorrentes e públicos. Mercados consumidores: a análise do comportamento do consumidor; os principais fatores que influenciam o comportamento do consumidor; os mercados dos consumidores e os tipos de comportamento de compra; estágios do processo de decisão de compra. Mensuração e previsão de demanda: a análise da estimativa de demanda total de mercado; áreas de demanda de mercado; as estimativas das vendas reais e da participação no mercado. Análise da seleção e segmentação do mercado alvo: a seleção do mercado; a segmentação de mercado e as bases de consumidores; requisito para uma segmentação eficaz. Marketing mix: a análise do produto e seu ciclo de vida; os preços dos produtos e a análise dos fatores internos e externos que afetam as decisões sobre os preços; a promoção de produtos: propaganda, promoção de venda e relações públicas.

Administração do esforço de marketing: a análise da concorrência e as estratégias de marketing competitivo; o planejamento, implementação e o controle de marketing; os planejamentos de marketing. Marketing no setor de serviços e comercial: o marketing e o setor comercial de serviços; as diferenças entre produtos e serviços; as estratégias de marketing voltadas para as empresas comerciais e de serviços. Administração de vendas: varejo, atacado e estrutura de vendas; os vários tipos de vendas: comissionadas, diretos, pontos de venda, mala direta, shopping card, assinaturas, serviços x produtos, e antecipados; o marketing das vendas; estruturação da força de vendas; controle e avaliação das vendas.

33 - INSTRUTOR II

Atendimento ao cliente, Comunicações telefônicas, Freedback, Agenda: finalidade, uso e modelos, O pequeno caixa: planejamento, controle e prestação de contas, Noções de análise de aplicações financeiras, Correspondências e documentos, Seleção e classificação de documentos e correspondências, Documentação - natureza, finalidade, fases e classificação, Arquivos: tipos, organização, transferência, métodos e backup, Administração de material e patrimônio, Administração de material e patrimônio, Estoque: manutenção, planejamento, controle, movimento e custos, Estoque: manutenção, planejamento, controle, movimento e custos, Formas de organização e Estrutura da correspondência Comercial e Oficial: carta, circular, bilhete, memorando, ofício, requerimento, declaração, telegrama, procuração, ata, relatório, e-mails.

34 - INSTRUTOR II

Legislação em computação, lei de proteção intelectual, Direito Autoral Eletrônico, Crimes Eletrônicos, Conhecimento em Sistemas Operacionais Microsoft (XP/Vista e Windows Seven): Instalação e configuração; Sistemas Linux: comandos básicos. Conceitos em Hardware: Arquitetura de processadores; Barramentos; Cabeamento de redes; Disco Rígido; Eletricidade; Placa Mãe; Eletrônica Básica; Sistemas de Arquivos; Memória; Redes sem fio. Conectividade e configuração de ambiente de usuário; Sistemas de Arquivos; Serviços de rede em ambiente Windows IIS, DNS, WINS, DHCP, Grupos de Usuários e Unidades Organizacionais, Domínios, Sites, Diretivas de Grupo, Backup; Bancos de dados: Banco de dados: níveis da arquitetura de banco de dados; bancos de dados relacionais e utilitários. Modelagem de dados - mapeamento do modelo entidade-relacionamento para o modelo objeto relacional; modelo relacional. SQL (ANSI) - conceitos gerais; principais instruções de manipulação de dados; uso do Join; noções de Procedures, Functions, Triggers, Restrição, Integridade, segurança em banco de dados e subconsultas ("subqueries"); elaboração de consultas SQL que retornem a informação desejada a partir de um modelo de dados pré-estabelecido (tradução de consultas em português corrente para SQL). Técnicas de programação: Lógica formal; algoritmos e estrutura de dados; noções de complexidade de algoritmo; estruturas sequenciais, condicionais e de repetição; programação orientada a objetos (conceitos de orientação por objetos, herança, polimorfismo, propriedades, objetos, classes, interfaces, métodos, encapsulamento, sobrecarga); programação por eventos; desenvolvimento Java EE - especificação Java EE; conceito de servidor de aplicação Container web e EJB; padrões e anti-padrões de projeto Java EE; padrão MVC de projeto; uso da linguagem Java. Internet: Navegadores: Internet Explorer; Mozilla FireFox; Google Chrome; Pesquisa do Google; Google Maps, Drive e Street View; Conhecimentos sobre ambientes educacionais virtuais; O uso do computador na Escola, as novas tecnologias, o professor formado em Informática para Educação, o papel do Professor na era digital e a utilização da tecnologia como meio de pesquisa e ferramenta no processo de ensino aprendizagem.

35 - INSTRUTOR II

Almoxarifado / Depósito / Logística / Administração de Materiais; Armazenagem; Boas Práticas na Operação Logística; Carga e Unitização; Departamento de compras; Embalagens; Fundamentos do Processo de Produção; Gestão Ambiental e de Segurança Logística; Gestão da Comunicação e Tecnologia da Informação em Logística; Introdução à Cadeia de Suprimento e Fornecimento; Legislação Aplicada; Logística de Transportes Recebimento e Expedição de Cargas; Logística e Transportes; Logística Internacional; Operação de Cargas, Veículos e Equipamentos de Movimentação Custos Logísticos; Operações Portuárias; Planejamento Físico do Depósito e Armazenagem; Planejamento Portuário e Tecnologia de Informação no Ambiente Portuário/Marítimo; Planejamento, Controle, Inventário e Avaliação de Estoques; Portos e Terminais; Serviços de Reposição de Produtos e Materiais; Marketing e Logística; Transporte Aquaviário. Conceitos de Logística. Princípios fundamentais da cadeia logística. Noções do processo de suprimentos, produção e distribuição. Noções de bens patrimoniais. Estoques: conceitos, funções, tipos e controles. Características de perdas.

36 - INSTRUTOR II

Economia, Mercado e Sociedade; Estrutura e Controle de Fluxo de Caixa; Fundamentos do Processo Contábil e Financeiro. Processo Financeiro de Contas a Pagar e a Receber. Introdução ao Controle Financeiro; Setor Frente de Caixas e Tesouraria; Análise de crédito e cobrança. Ferramentas de análise de investimento com uso de planilha eletrônica (Tabela Price, SAC, Desconto de títulos). Documentos fiscais: notas fiscais, títulos de protesto, duplicatas, cheques. Fundamentos de ciclo operacional e financeiro. Princípios e normas contábeis. Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício (DRE). Controle de Fluxos de Estocagem e Bens Patrimoniais; Tributos municipais, estaduais e federais, formas de tributação e obrigações acessórias. Legislação Tributária. Economia e mercado: conceitos, problemáticas, necessidades e noções de sistemas econômicos. Sistemas econômicos: mercantilismo e capitalismo.

37 - INSTRUTOR II

Conceito da organização. Tipos de organização. Identidade da organização - aspectos legais. Objetivos sociais e operacionais. Visão institucional. O processo de departamentalização da empresa. Setores da organização. A inter-relação dos setores. Noções de organização: métodos, sistemas e procedimentos. Qualidade em serviços. Princípios da administração. Funções administrativas - bases conceituais. A importância do planejar, organizar, dirigir e controlar para o sucesso da empresa. As informações - base de dados para um planejamento seguro. Tipos de planejamento. Divisão do trabalho - organograma e fluxograma. Direção, mobilização de pessoas para o cumprimento de metas. Motivação para o trabalho. A posição de líder. A evolução dos modelos administrativos - a história da administração. Competências do gestor: liderança, criatividade, disposição para aprender, ousadia, capacidade para tomar decisões, empreendedorismo, comunicação e negociação. Qualidade na administração. Desafios e tendências da administração. Empregabilidade: Postura em entrevista de emprego. Tipos e características de Currículos. Empreendedorismo: perfil, necessidades e oportunidades de negócios. Adaptação às mudanças nas formas de trabalho. Conceitos de empreendedorismo. Características de empreendedores. Desenvolvimento de um plano de negócios. Criatividade, visão e oportunidades aplicadas ao estudo da viabilidade de negócios. Pesquisa de mercado. Incubadoras e financiamentos. Estudo de estratégias de vendas e técnicas de negociação. Plano de Marketing e financeiro. Análise de empreendimentos bem sucedidos.

Sistemas de pesquisa de mercado. Fórmulas aplicadas aos estudos econômicos e de mercado. Processos de coleta de dados econômicos e de mercado. Introdução à Administração. Estrutura Organizacional. Princípios de Planejamento Estratégico. Fluxograma e Organograma. Conceituação, divisão e as especializações administrativas; Funções organizacionais: finanças, recursos humanos, marketing, produção, materiais e logística e organização, métodos e sistemas. Desenvolvimento do pensamento em administração – enfoque nas principais escolas. Modelos de produção Princípios de custos de produção. PCP (Planejamento e Controle da produção). Sistemas de manutenção. Tipos de manutenção: preventiva, corretiva, preditiva, detectiva e engenharia de manutenção. Manual de especificação técnica. Estado, governo e Sociedade; Relações do Estado e do governo com a sociedade civil e o setor privado; Poderes/Deveres dos Administradores Públicos e estrutura da Administração Pública; Receitas e geração de riquezas; A transparência na gestão pública democrática; Participação social; Figuras jurídicas introduzidas pela Reforma administrativa; Controle social (conselhos, audiências públicas). Lei 8666 – Licitações, contratos e Pregões. Lei nº 12.527/2011 – Lei de Transparência Pública.

38 - INSTRUTOR II

Razão e proporção; Grandezas proporcionais; Regra de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos (aplicação da tabela Price); Desconto simples e composto. Função e Equação do 1º grau. Definições e seleção de elementos da estatística; Fases do trabalho estatístico: planejamento, coleta de dados e crítica de questionários; Apresentação das informações; Distribuição de frequência; Exposição dos resultados: representação gráfica; Medição de posição: média, moda e mediana. Tipos de fórmulas e funções lógico-matemáticas. Características de formatação de planilha eletrônica. Características de ordenação e de classificação dos conteúdos das células. Características e funções para geração de gráficos. Desvio padrão.

39 - INSTRUTOR II

O conceito de corretagem, Histórico da profissão de corretor de imóveis, Perfil e legitimidade da atuação do profissional, Formas de exercício profissional, Contrato e obrigações do corretor de imóveis, Mercado imobiliário: análise macro e microeconômica, Conceitos de aquisição e venda, pré-venda e pós-venda, Características da relação entre atendimento e vendas, A importância da negociação: objetivos e resultados, A remuneração do profissional e tabela de comissões, Direitos reais de gozo ou fruição. Direitos reais de garantia, Direitos reais de aquisição. Tipos de inventários físicos, Plano Diretor do Município do Recife, Parcelamento do Solo Urbano (Lei 6766/79), Incorporação Imobiliária (Lei 4591/64), Constituição de Condomínio, Características de Outros Diplomas Legais, Aspectos Históricos e Legais da Avaliação de Imóveis: Histórico das avaliações no Brasil; Resolução 1.066/2007 do COFECI e Ato Normativo - COFECI 001/2008; Atuação do Corretor de Imóveis na Avaliação; Ética do Corretor de Imóveis na Avaliação; Honorários sobre Avaliações de Imóveis, Características das técnicas para Avaliação de Imóveis: Avaliação Técnica; Metodologia Avaliatória; Diagnóstico do Mercado Imobiliário; Fatores Internos e Externos de Influência no Preço; Valor de Mercado; Determinação de Valores; Tipologia dos Imóveis; Critérios de Depreciação do Imóvel; Descrição completa do Imóvel; Vistoria do Imóvel; Parecer Técnico Avaliatório de Mercado; Modalidades de Avaliação Imobiliária; Procedimentos Gerais na Avaliação de Bens; NBR 14653-1, NBR 14653-2, NBR 14653-3; Avaliação de Imóveis Urbanos e Rurais; Perícias Avaliatórias; Modelos de Pareceres Técnicos Avaliatórios. O financiamento de imóveis, Sistema Financeiro da Habitação (SFH) x Sistema Financeiro Imobiliário (SFI): características e diferenças. Documentos, taxas e certidões nas operações imobiliárias. Locação de imóveis: conceitos, características e elementos essenciais. Técnicas de vistoria de imóveis na locação, Legislação locatícia. Cadastro de clientes e consulta de crédito. Tipos e modelos de contratos de locação e administração de imóveis. A empresa imobiliária. Os órgãos fiscalizadores (CRECI-COFECI). Os órgãos de classe. (SINDICATOS). Tipos de Imóveis Urbanos e Rurais. Modalidades de Operações Imobiliárias: compra e venda, comodato, arrendamento, administração de condomínio, locação, permuta, incorporação e loteamento, Modalidades de Registro de Imóveis: matrícula, registro e averbação Lei do Inquilinato, Lei de Incorporações Imobiliárias, Contratos em espécie: compra e venda, comodato, arrendamento, administração de condomínio, locação, incorporação e loteamento, prestação de serviços, comissão e mandato. Documentos e certidões, Títulos de crédito.

40 - INSTRUTOR II

Conceito e Empregado e empregador. Direitos e Deveres. Admissão e Demissão. Adicionais: Insalubridade, Periculosidade, Noturno. Tipos de Salários (Proventos). Cálculo da Folha Pagamento. Cálculo de 13º. Salário e férias. Cálculo Rescisão Contrato de Trabalho. Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Acordo Coletivo. Ministério e Tribunal do Trabalho. Legislação Trabalhista.

41 - INSTRUTOR II

Ética no trabalho; Fatores determinantes para qualidade na prestação de serviços; Relações Interpessoais; Administração de Conflitos no ambiente de trabalho profissional; Meio Ambiente e Qualidade de Vida; Os recursos naturais renováveis e não renováveis; Uso e preservação de recursos naturais; Materiais recicláveis e alternativos; Higiene pessoal, ambiental e dos equipamentos e utensílios de trabalho. Histórico da qualidade total. Conceitos básicos da qualidade. Ferramentas da qualidade. Processo de melhoria continua e de inovação – ciclo PDCA. MASP – Metodologia de Análise e Solução de Problemas. 5S os cinco sentidos da qualidade. Sistemas de Gestão da qualidade: séries de normas – ISO 9000. Sistemas de Gestão Ambiental ISO 14000. Sistema de Gestão de Segurança e Saúde Ocupacional – SS&O BS 8800 e OHSAS- 18001. Custos da qualidade: avaliação, prevenção, falhas internas e falhas externas. Desdobramento da qualidade e a satisfação do consumidor. Indicadores da Qualidade. Controle Estatístico da Qualidade (CEP) Metodologia Seis Sigma (6 s). Prêmios da Qualidade. Premissas do Marketing Pessoal, Os três pilares do Marketing Pessoal (imagem, visibilidade, credibilidade), Empregabilidade: Postura em entrevista de emprego, Adaptação as mudanças nas formas de trabalho.

42 - INSTRUTOR II

Tipologia das bibliotecas, Finalidade e funções da biblioteca, Profissionais da biblioteca: bibliotecário, técnico, auxiliares técnicos e auxiliar de biblioteca, Regulamentação dos profissionais da biblioteca: lei 4084; exercício da profissão: lei 9674 e código de ética do bibliotecário; Política do livro, Formação de Acervos, Treinamento; Orientação e consulta; Referência; Clipping; Pesquisas e levantamentos bibliográficos; DSI e empréstimo; Leitura; Formação do leitor, Tipos de biblioteca: Biblioteca escolar, biblioteca, Documentação: tipos e conceitos, Armazenagem da documentação, preservação do acervo, Higienização de material, Catálogos: tipos e referências, Normas da ABNT, Tabelas de classificação - tipos e utilização, Tabela de notação de autor – utilização, Representação temática - conceitos e definições, Fontes de informações - tipos e suportes, Atendimento ao usuário real e potencial, DSI - Disseminação seletiva da Informação, Serviço de alerta bibliográfico, Estudos de Usuários-Ferramentas, Serviço de alerta bibliográfico.

43 - INSTRUTOR II

Organização do ambiente de trabalho. Postura, higiene pessoal e do ambiente. Procedimento básico dos serviços. Higiene, desinfecção e esterilização e manutenção dos instrumentos de trabalho. Instrumentos, materiais e equipamentos. Tecnologia de equipamentos. Saúde, beleza e segurança no trabalho. Agentes infecciosos. Postura (noções de ergonomia). Corpo humano. Estrutura e funcionamento dos sistemas músculo esquelético, nervoso, circulatório, imunológico, linfático, respiratório, urinário, endócrino e digestivo. Patologias dos sistemas e da coluna vertebral. Fundamentos e práticas de massagem sueca indicações e contra-indicações. Efeitos diretos e indiretos. -a massagem sueca e o SNC. Anatomia e fisiologia do sistema linfático. Principais técnicas e manobras utilizadas em drenagem linfática (evacuação, captação e condução). Principais técnicas e manobras utilizadas em drenagem linfática (evacuação, captação e condução). Manobras de massagem estética e massagem relaxante: fundamentos e práticas do Shiatsu. História do Shiatsu. Principais meridianos. Efeitos terapêuticos. Indicações e contra indicações. Principais síndromes. Noções de campo de energia. Vórtices de energia no campo. Noções de campo de energia. Vórtices de energia no campo. Manobras de massagem estética e massagem relaxante: fundamentos e práticas do Do-In. História do Do-In. Pontos específicos dos nervos periféricos. Manobras principais. Associar pontos do Do-In ao sistema nervoso. Pontos específicos dos nervos periféricos. Manobras principais. Manobras de massagem estética e massagem relaxante: noções de reflexologia podal história da reflexologia. Massagem aquecedora. Principais pontos. Meridianos dos pés. Efeitos fisiológicos. História da reflexologia. Massagem aquecedora. Indicações e contra-indicações. História da reflexologia. Meridianos dos pés. Efeitos fisiológicos.

44 - INSTRUTOR II

Características dos membros inferiores, pés, pele e seus anexos. Noções de anatomia e fisiologia. Noções de dermatologia. Noções de sistema neurológico e vascular. Noções de embriologia. Noções de micologia e parasitologia. Noções de epidemiologia. Noções de citologia. Conhecimento de desvios postural e atrofias ósseas. Noções de princípios de ação de drogas e medicamentos. Noções de características farmacocinéticas e farmacodinâmicas. Noções de efeitos colaterais, contra-indicações e reações adversas das drogas. Noções de princípios de ação de drogas e medicamentos. Noções de características farmacocinéticas e farmacodinâmicas. Noções de uso tópico dos medicamentos em podologia. Microbiologia e parasitologia aplicada a Podologia. Fundamentos de taxonomia. Noções de bioquímica. Microbiologia e parasitologia aplicada à Podologia. Fundamentos de fisiologia. Conceito de imunologia. Noções de anatomia. Estrutura e organização dos materiais podológicos. Meios de contaminação. Saúde pública e Podologia. Legislação aplicada a Podologia. Conceito de podólogo e podologia. Tecnologias e Técnicas Profissionais de Podologia (legislação aplicada a Podologia/estrutura e organização dos materiais podológicos).

45 - INSTRUTOR II

Organização do ambiente de trabalho. Postura, higiene pessoal e do ambiente. Procedimento básico dos serviços. Higiene, desinfecção e esterilização e manutenção dos instrumentos de trabalho. Instrumentos, materiais e equipamentos. Tecnologia de equipamentos. Saúde, beleza e segurança no trabalho. Agentes infecciosos. Postura (noções de ergonomia). História da Beleza e Princípios Filosóficos da Estética. Noções de Nutrição para Estética. Estética Facial e Corporal: Anatomia e Fisiologia Humana Facial e Corporal (anatomia e fisiologia e a relação direta com os procedimentos estéticos/fisiologia, metabolismo, funções e transformações da pele. Noções de Patologias da Pele da face e do corpo (doenças cutâneas infecciosas causadas por bactérias, fungos e vírus). Cosmetologia (matéria-prima, classificação das fórmulas e aplicação nos tratamentos e cuidados estéticos/noções de química orgânica). Tecnologias e Técnicas em Estética (manobras de massagens faciais/drenagem linfática manual/procedimento estético no pós-cirúrgico de plástica facial).

46 - INSTRUTOR II

Ética e Bioética em Enfermagem: Aspectos éticos e legais do exercício profissional do enfermeiro. Administração aplicada a Enfermagem: princípios e elementos de administração, estrutura organizacional, supervisão, avaliação de desempenho, planejamento em enfermagem, administração de recursos humanos e materiais. Administração geral no contexto da saúde e suas teorias administrativas e a enfermagem. Normas e padrões de construção e instalações hospitalares, equipamentos e utensílios. Recursos humanos: recrutamento, seleção, treinamento no processo seletivo e as atribuições do pessoal de enfermagem conforme código de deontologia. Liderança: tipos e sua influência na gestão. Dimensionamento do quadro de pessoal de enfermagem no atendimento a pacientes hospitalizados e ambulatoriais, pautado na literatura e no COREN. Sistemas de controles de qualidade, usados no serviço de saúde. - Normas para elaboração de escalas de pessoal: mensal e diária. Áreas de apoio no contexto da saúde e controle de infecção hospitalar: serviço de lavanderia hospitalar, de higienização e controle do resíduo do serviço de saúde. Normas para elaboração de estatutos, regimentos e regulamentos nas instituições de saúde. Informática como instrumento de apoio a prática de enfermagem. Auditoria em enfermagem. Saúde do trabalhador segundo leis trabalhistas. Metodologia da Assistência de Enfermagem: Sistematização da Assistência em Enfermagem, Processo de Enfermagem. Biossegurança: Prevenção e controle de infecção hospitalar. Fundamentos de Enfermagem. O cuidado humanizado em saúde e em enfermagem. Sinais vitais. Administração de medicamentos (noções de farmacologia, cálculo para dosagem de drogas e soluções, vias e cuidados na aplicação, venóclise). Aplicação de calor e frio. Uso de bandagens. Cuidados de enfermagem aos clientes portadores de úlceras por pressão e/ou Feridas. Cuidados e manuseio de tubos, drenos, sondas e cateteres. Administração de dieta oral, enteral e parenteral. Enfermagem em Saúde Coletiva. O campo da saúde pública - Conceito e Historicidade. Políticas de Saúde. Epidemiologia. Promoção de saúde. Metodologia científica. Vigilância Epidemiologia Vigilância Sanitária e ambiental. Administração dos serviços de saúde. Recursos Humanos. ESF. NASF. PAISM. PAISC. Bioestatística. Programa de saúde do Adulto. Programa de saúde do Idoso. Política de saúde do homem. - Saúde Mental - SIS - sistema de informações em saúde. Enfermagem em Urgência e Emergência: Diretrizes da política nacional das Urgências e Emergências - Estrutura e organização de uma emergência com acolhimento de risco - Sistematização da Assistência de Enfermagem nas Emergências - Intervenções de Enfermagem nas Emergências Neurológicas - Intervenções de Enfermagem nas Emergências Respiratórias - Ventilação Mecânica aplicada para Enfermagem - Intervenções de Enfermagem nas Emergências Cardiológicas - Intervenções de Enfermagem nas Emergências Gástricas e Endócrinas - Intervenções de Enfermagem nas Emergências Renais - Intervenções de Enfermagem no Trauma- Atendimento inicial ao politraumatizado/TCE e TRM/Trauma torácico/ abdominal e músculo-esquelético/Queimaduras e Intoxicações Exógenas/nas Emergências Obstétricas/Intervenções de Enfermagem nas Emergências/Neonato pediátricas/nas Emergências Psiquiátricas. Enfermagem em UTI - Gerenciamento de Enfermagem nas UTIs - Sistematização da Assistência de Enfermagem - Intervenções de Enfermagem dos Distúrbios Neurológicos - Morte encefálica e doação de órgãos - Intervenções de Enfermagem nos Distúrbios Respiratórios - Ventilação Mecânica Aplicada para Enfermagem - Intervenções de Enfermagem nos Distúrbios Metabólicos - Intervenções de Enfermagem nos Distúrbios Renais - Exames Complementares para Enfermagem - Monitorização Respiratória, Cardiológica e Neurológica - Humanização em UTI - Intervenções de Enfermagem nos Distúrbios

Cardiológicos - Intervenções de Enfermagem nos Distúrbios Obstétricos - Intervenções de Enfermagem nos Distúrbios Neonatológicos - Intervenções de Enfermagem nos Distúrbios Pediátricos. Saúde da Mulher: Políticas Públicas na Atenção Integral à Saúde da Mulher. A atenção à Saúde da mulher em suas diferentes fases de vida: da infância à terceira idade. Consulta de enfermagem ginecológica: conceitos, etapas e aplicação à prática. Assistência à Mulher com problemas ginecológicos. Assistência à Mulher frente ao controle das DST/AIDS. Assistência à Mulher vítima de violência. Assistência à Mulher no climatério/menopausa. Saúde sexual e reprodutiva: assistências à anticoncepção e a infertilidade conjugal. Controle do Câncer de colo uterino e de mama. - Aspectos da fisiologia do RN, idade gestacional, classificação do recém-nascido segundo peso ao nascer, associando ao exame físico. - Prematuridade do RN, icterícia no período neonatal e distúrbios respiratórios. - Assistência ao RN na sala de parto, berçário e alojamento conjunto. - Emergências na sala de parto: asfixia, VPP, intubação, choque, cateterização umbilical, transporte do RN e reanimação do RN asfíxiado. - Amamentação. - Cardiopatias congênitas, principais distúrbios metabólicos, malformações congênitas. - Temáticas básicas para o estudo da obstetrícia, diagnóstico da gravidez, métodos propedêuticos. - Relações útero-fetal, anexos fetais, parto/partograma. - Parto/complicações do 3º e 4º período e distócia do parto. - Puerpério. - Indução do parto/analgesia, parto operatório/fórceps/vácuo. - Gestação gemelar. - Hiperemese gravídica/infecção puerperal. - Hemorragia da 1ª metade da gestação e hemorragia da 2ª metade da gestação. - T.P.P/Amniorrex prematura. - Diabetes gestacional, DHEG, distúrbio da coagulação. - Gestação HIV/AIDS. - Bases programáticas para assistência integral à saúde da mulher - Aspectos epidemiológicos demográficos, morbidade e mortalidade feminina e principais problemas da população feminina. - Bases programáticas, diretrizes e objetivos programáticos: solução de problemas prioritários, assistência integral, nova postura profissional, práticas educativas, planejamento familiar como direito do cidadão livre de práticas coercitivas. - Conteúdos programáticos do PAISM: assistência clínico-ginecológica, assistência pré-natal, assistência ao parto e puerpério imediato e estratégias para implantação e atividades educativas. - Diagnóstico de gravidez-Pré-natal - Captar precocemente gestantes não inscritas no pré-natal e inscrevê-las gestantes no pré-natal - Realização da primeira consulta de pré-natal segundo normas de procedimentos e condutas do MS no que refere-se a: anamnese, exame físico geral e gineco-obstétrico, solicitação de exames de rotina, vacinação antitetânica. - Assistência em Reprodução e contracepção - Assistência para prevenção do câncer de colo de útero e de mamas, no climatério e menopausa. - Instrumento legal de proteção a saúde da criança e do adolescente - Lei n. 8.069 de 13/07/90. - Morbi- Mortalidade (AIDPI). - Peculiaridades na administração de medicamentos e Farmacodependência. - Exame físico e consulta de enfermagem. - Crescimento e desenvolvimento e aleitamento materno. - Insuficiência Respiratória Aguda, distúrbio hidroeletrólítico/ terapia de hidratação oral. - Desnutrição, glomérulo nefrite aguda. - Prevenção de acidentes na infância, saúde mental na infância e o papel do brinquedo na infância. - Abusos e maus tratos na infância. - Sexualidade na adolescência, violência. Saúde da Criança: Assistência de enfermagem à criança e/ou adolescente nas situações clínicas e cirúrgicas nos sistemas digestório, cardiovascular, respiratório, neurológico, endócrino, renal e imunológico. Políticas Públicas voltadas para a área da saúde da criança e do adolescente. Legislações voltadas para os direitos da criança e do adolescente. Crianças e adolescentes vítimas de maus tratos. Assistência de enfermagem à criança e/ou adolescente com necessidades especiais de saúde. A sistematização da assistência de enfermagem à criança e ao adolescente no contexto hospitalar.

47 - INSTRUTOR II

Legislação, técnicas ergonômicas, saúde e segurança do trabalho, princípios gerais de segurança e biossegurança no trabalho, ginástica laboral, mobiliário ergonômico referencial, análise ergonômica, laudo ergonômico, ambientes e profissões de riscos ergonômicos. Conceito de saúde e doença. Ambientes e profissões de risco ergonômico: causas e medidas preventivas. Princípios de ergonomia.

48 - INSTRUTOR II

Princípios da segurança do trabalho, Prevenção e Controle de Perdas (manutenção preventiva de materiais e equipamentos/processo de confiabilidade de equipamentos e pessoas). Higiene e Segurança do Trabalho (fatores de risco/equipamentos de medição/higiene no trabalho/ambiente insalubre/ambiente periculoso). Gerenciamento de Risco (teoria do risco e perigo/análise de riscos/programas de preservação do meio ambiente). Gestão em Segurança do Trabalho e Riscos Ambientais; Normas Técnicas de Segurança; Normatização de Saúde e Segurança no Trabalho; Rotinas Administrativas de Saúde e Segurança do Trabalho; Segurança do Trabalho; Segurança do Trabalho e Riscos Ambientais. Noções de saúde e segurança no trabalho. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Processos de Comunicação de Acidente de Trabalho (CAT). Conceitos de Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional (PCMSO), Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT), Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP).

49 - INSTRUTOR II

Noções Básicas em Saúde Coletiva: promoção da saúde e prevenção de doenças; Noções sobre diagnóstico e intervenção de distúrbios da voz, da linguagem oral e escrita, do Sistema Sensorio Motor Oral, da audição, Fonoaudiologia Educacional e Disfagia. Expressividade, ênfase, pausa, articulação, entonação, volume e velocidade da fala; perfil comunicativo do profissional, simulação de uso da voz em atendimento ativo e receptivo; eliminação de vícios de linguagem, gírias e suavização de sotaque; a voz como instrumento de trabalho, cuidados com a voz, a audição e a postura.

50 - INSTRUTOR II

Administração de Materiais e Logística; Administração de Serviços de Terceiros; Auditoria Hospitalar; Biossegurança; Direito Hospitalar; Economia e Política de Saúde no Brasil; Epidemiologia; Gerenciamento de Farmácia Hospitalar; Gerenciamento de Resíduos Sólidos e Meio Ambiente; Gestão da Qualidade em Serviços Hospitalares; Gestão de Materiais e Equipamentos Hospitalares; Hotelaria Hospitalar; Humanização e Atendimento Hospitalar; Marketing Hospitalar; Planejamento e Desenvolvimento Organizacional Hospitalar; Processos Gerenciais; Sistema de Acreditação Hospitalar; Sistema e Organização de Saúde.

51 - INSTRUTOR II

Diretrizes e normas de recrutamento e seleção. Processos de seleção, entrevistas, contratação e demissão. Composição de planos de cargos e salários. Programa de desenvolvimento de pessoas. Sistemas de avaliação de desempenho. Pesquisa de clima organizacional.

52 - INSTRUTOR II

Legislação aplicada à Óptica, Legislação sanitária, Anatomia e fisiologia ocular, Princípios de formação das imagens no olho humano, Patologia ocular aplicada à óptica, Alterações visuais: miopia, hipermetropia, astigmatismo, presbiopia, afacia, anisometria, estrabismo,

ambliopia, aniseiconia, Sinais e sintomas das patologias oculares: albinismo, anirídia, blefarite, calázios, catarata, ceratites, ceratocone, conjuntivites, glaucoma, hordéolos, nistagmo, pingécua, pterígeo, ptoses palpebrais, Testes e interpretação das prescrições ópticas, Padrões de medida da tabela de optotipos. Surfaçagem de lentes oftálmicas (materiais e equipamentos/surfaçagem e óptica geométrica). Montagem de lentes oftálmicas (materiais e equipamentos/montagem). Verificação da acuidade visual e adaptação de lentes de contato (noções de optometria/noções de contatologia).

53 - INSTRUTOR II

Aspectos da Segurança no Ambiente de Trabalho, Normas e Técnicas de Segurança Nacional e Internacional, Tecnologia de Controle de Riscos e Causas de Acidentes de Trabalho, Tecnologia de controle de riscos, Doenças relacionadas ao trabalho, Programa Básico de Higiene e Segurança no Trabalho Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva, Características e Técnicas de equipamentos de proteção individual e coletiva. Conceitos e Princípios da Epidemiologia relacionada ao Trabalho. História natural das doenças infecciosas, profissionais e dos acidentes de trabalho. Saneamento básico: o trabalhador e a comunidade, Conceitos e Princípios da Epidemiológica, Orientações da Vigilância Sanitária Patologias Ocupacionais, Doenças relacionadas ao trabalho, Fundamentos e Técnicas de Higiene do trabalho, Interface da Saúde do Trabalhador e Meio Ambiente, Aspectos Legislativos, Normas da CIPA, Legislação Trabalhista, Procedimentos legais nos acidentes de trabalho, Antropometria, A prevenção de acidentes, Ações de Enfermagem na Saúde Ocupacional, Atribuições do auxiliar de enfermagem do trabalho. Implementação do processo de enfermagem do trabalho, Sistematização da assistência de enfermagem saúde ocupacional.

54 - INSTRUTOR II

Nutrição e saúde. Alimentos e nutrientes. A pirâmide dos alimentos. Composição de um cardápio. Contaminação, higiene, seleção e métodos de conservação dos alimentos. Grupos de nutrientes: protídeos, lipídeos, glicídeos, vitaminas, sais minerais e água: funções e principais fontes. Suplementos nutricionais. Grupos de nutrientes: protídeos, lipídeos, glicídeos, vitaminas, sais minerais e água: funções e principais fontes. Suplementos nutricionais. Nutrição e saúde. Alimentos e nutrientes. Grupos de nutrientes: protídeos, lipídeos, glicídeos, vitaminas, sais minerais e água: funções e principais fontes. Nutrição nas diferentes etapas da vida: gestação, lactação, 1º ano de vida, infância, adolescência, adulto e idoso. Dietoterapia: conceito e funções terapêuticas. Grupos de nutrientes: protídeos, lipídeos, glicídeos, vitaminas, sais minerais e água: funções e principais fontes. Contaminação, higiene, seleção e métodos de conservação dos alimentos. Grupos de nutrientes: protídeos, lipídeos, glicídeos, vitaminas, sais minerais e água: funções e principais fontes. Contaminação, higiene, seleção e métodos de conservação dos alimentos. Classificação das dietas segundo as modificações físicas e químicas, suas funções e indicações terapêuticas. Vias de administração de dietas. Atribuições e responsabilidades da equipe de enfermagem em dietética. NPP: composição e complicações. Dietas especiais para: doenças cardiovasculares, diabetes, obesidade, osteoporose e renais.

55 - INSTRUTOR II

Microbiologia e imunologia; Parasitologia; Micologia; Exames hematológicos, bacteriológicos e parasitológicos; Urinálises; Sorologia; Imunopatologia; Citopatologia; Introdução ao estudo dos Antibióticos; Virologia. Saúde Pública: A Saúde como direito do cidadão e dever do Estado (CF/88); Campos de atuação de Saúde Pública; Lei Orgânica da Saúde; Sistema Único de Saúde - SUS; Norma Operacional Básica do SUS- NOB/96; Norma Operacional da Assistência à Saúde; Normas de Biossegurança. Técnicas para evidenciação da veia, Uso adequado do torniquete, Precauções no uso de torniquete. Procedimentos para antisepsia e higienização na coleta de sangue venoso, Coletas de sangue venoso a vácuo ou por seringa, Materiais necessários para coleta de sangue, Escolha do local da punção venosa. Procedimentos técnicos de punção da pele, Escolha do local da punção venosa, Técnicas para evidenciação da veia, Técnicas para evidenciação da veia, Tipos de anticoagulantes, Tipos de tubos para coleta de sangue, Materiais necessários para coleta de sangue, Tipos de agulhas, Coletas de sangue venoso a vácuo ou por seringa, Ética do flebotomista na coleta de exames, Funcionamento, organização e estrutura física da sala de coleta de sangue, Técnicas de coleta e manuseio de exames.

56 - INSTRUTOR II

Gestão Ambiental; Gestão em Segurança do Trabalho e Riscos Ambientais; Meio ambiente. ecologia básica, geoprocessamento, sistema nacional de unidades de conservação, educação ambiental, legislação ambiental, gestão de resíduos sólidos, química ambiental, poluição ambiental, saneamento ambiental, instrumentos de gestão ambiental, estudos de impactos ambientais, certificação e auditoria ambiental, produção mais limpa e tecnologias ambientais, logística reversa, desenvolvimento sustentável. A revolução verde e seus efeitos sobre o meio ambiente. A evolução da legislação ambiental. As possibilidades e fronteiras do desenvolvimento sustentável. A gestão ambiental nas empresas produtora de bens e serviços: controle de inspeção, medição e ensaio. Auditoria interna da qualidade. Métodos e técnicas de produção limpa. A qualidade de produtos ecológicos. O marketing verde. ISO 14.000.

57 - INSTRUTOR II

Regiões do corpo humano: Sistema ósseo e articular; Sistema muscular; Sistema neurológico; Sistema circulatório; Sistema respiratório; Sistema digestivo; Sistema urinário; Sistema reprodutor. Nomenclatura e terminologia anatômica e radiológica. Planos de delimitação do corpo e eixos. Pontos referenciais anatômicos. Revisão de física básica. O átomo; radiação com a matéria. Produção de raios X e espectros radiográficos. Formação de imagem radiográfica. Fatores da imagem radiográfica. Fatores geométricos e qualidade de imagem. Princípios de biofísica. Legislação do Técnico em Radiologia: Caracterização, história e importância da radiologia e imagenologia. Caracterização, história e importância da radiologia e imagenologia. Lei do exercício profissional e o código de ética da categoria. Entidades de classe e suas finalidades (CNER/ CRTR). Informática aplicada à Radiologia: Rotinas e protocolos do processo de trabalho em radiologia – radiodiagnóstico. Parâmetros para avaliação da qualidade de imagens obtidas. Tendência e tecnologia relacionadas à obtenção de imagens para diagnóstico. Recursos de técnicas de arquivamento utilizados no serviço de radioimagem. Proteção em Radiação: Diretrizes de proteção radiodiagnóstico médico e odontológico. Princípios básicos da radioproteção. Efeitos biológicos da radiação. Efeitos biológicos da radiação. Formação e caracterização da imagem radiográfica. Unidade radiográfica básica. Filmes e Telas intensificadoras. Grades e colimadores. Qualidade radiográfica, fatores e exposição. Proteção radiológica: funcionamento e utilização do dosímetro. Efeitos biológicos das radiações. Princípios de funcionamento e utilização do dosímetro. Monitoração individual externa e interna. Norma de radioproteção. Portaria nº. 453/98 e legislação sanitária do Ministério da Saúde. Radiação ionizante. Afecções clínicas que acometem o adulto, a criança e o idoso e sua correlação com as técnicas de execução de exames radiográficos com fins de radiodiagnóstico. Incidências radiográficas básicas. Rotinas de preparo da sala e materiais para exames radiográficos. Protocolos e rotinas de solicitações de exames radiográficos.

Técnicas de posicionamento do paciente para os exames comuns. Rotina para execução de exames. Procedimentos relativos a movimentação, conforto e transporte de pacientes. Incidências radiográficas básicas e protocolos de posicionamento para exames radiográficos. Rotinas para a realização de exames radiográficos de membros superiores, inferiores, de tórax e abdome, da coluna vertebral, do crânio e da face. Exames radiográficos pediátricos. Equipamentos radiológicos: Tipos, Características, Mecanismo funcional, Manutenção preventiva, Instalações físicas. Fluxo de pessoas. Instrumentais: Indicações, manuseio e utilização nos diversos fins. Meios de contraste: Mecanismo funcional. Instrumentais: indicações, manuseio e utilização nos diversos fins. Materiais de uso radiológico: classificação, propriedade técnica de preparo e manipulação. Processo de tomada e revelação radiográfica. Urografia Excretora, EED, Esofograma, Enema Opaco, Histerosalpinografia e demais exames radiológicos. Termos radiológicos de origem estrangeira. Termos de natureza inglesa na radiologia. Anatomia e radiografia da arcada dentária. Exames radiográficos periapicais. Exames radiográficos oclusais. Exames radiográficos interproximais. Técnicas de localização. Controle de qualidade. Procedimentos radiográficos especiais: técnicas radiográficas. Princípios físicos. Sinais e seqüência de pulsos. Princípios de formação da imagem. Tipos de bobina. Exames tópicos: protocolos e posicionamento. Princípio da espectrometria. Riscos biológicos e cuidados especiais. Princípios físicos. Caracterização de sistemas e componentes. Princípios de formação da imagem. Procedimentos técnicos: ajustes de nível e janelas. Controle de qualidade. Mamografia: indicações, contra-indicações e procedimentos técnicos: Posicionamento; Técnicas especiais: magnificação e focalização; Auxílio nas punções e agulhamento; Artefatos. Mamografia digital. Princípios físicos e caracterização das modalidades radiológicas. Comissão Nacional de Energia Nuclear (CNEN). Instituto de Radioproteção e Dosimetria (IRD).

ANEXO IV

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES (conforme retificação nº 3)

ETAPAS	DATAS
Publicação do Regulamento Normativo	30/08/2013
Período para cadastramento de CURRÍCULO WEB	02/09/2013 a 03/10/2013
Período de inscrições	02/09/2013 a 29/09/2013
Último dia para pagamento da taxa de inscrição	03/10/2013
Envio da documentação - análise da habilitação e Prova de Títulos e Experiência Profissional	02/09/2013 a 03/10/2013
Período para solicitação de isenção de taxa de inscrição	02/09/2013 a 04/09/2013
Resultado Preliminar das solicitações de isenção de taxa de inscrição	16/09/2013
Período para solicitação de isenção de taxa de inscrição (exclusivo para cargo código 57)	18/09/2013 a 20/09/2013
Resultado Preliminar das solicitações de isenção de taxa de inscrição (exclusivo para cargo código 57)	24/09/2013
Resultado Definitivo das solicitações de isenção de taxa de inscrição (todos os códigos de cargo)	27/09/2013
Período para solicitação de vaga como pessoa com deficiência e solicitação de necessidades especiais para as provas	02/09/2013 a 30/09/2013
Resultado Preliminar das solicitações de vaga como pessoa com deficiência e solicitação de necessidades especiais para as provas	11/11/2013
Resultado Definitivo das solicitações de vaga como pessoa com deficiência e solicitação de necessidades especiais para as provas	14/11/2013
Publicação do Resultado Preliminar - análise da habilitação	24/10/2013
Publicação do Resultado Definitivo - análise da habilitação	07/11/2013
Divulgação do Comprovante Definitivo de Inscrição com informações sobre locais de Prova Objetiva	11/11/2013
Aplicação da Prova Objetiva (previsão: turno da tarde)	17/11/2013
Publicação do Gabarito Preliminar da Prova Objetiva	18/11/2013

AS DATAS DAS DEMAIS ETAPAS SERÃO DIVULGADAS OPORTUNAMENTE EM COMUNICADOS ESPECÍFICOS.

REQUERIMENTO DE VAGA COMO CANDIDATO COM NECESSIDADE ESPECIAL

O(A) candidato(a) _____,

CPF nº _____, candidato(a) ao cargo de _____, código _____

no Processo Seletivo 2013.01 – SENAC/PE, vem requerer vaga especial como CANDIDATO COM DEFICIÊNCIA. Nessa ocasião, o(a) referido(a) candidato(a) apresentou LAUDO MÉDICO com a respectiva Classificação Internacional de Doenças (CID-10), no qual constam os seguintes dados:

Tipo de deficiência de que é portador: _____.

Código correspondente do (CID-10): _____.

Nome e número de registro no Conselho Regional de Medicina (CRM) do médico responsável pelo laudo:

_____.

OBSERVAÇÃO: não serão considerados como deficiência os distúrbios de acuidade visual passíveis de correção simples, tais como, miopia, astigmatismo, estrabismo e congêneres.

Ao assinar este requerimento, o(a) candidato(a) declara sua expressa concordância em relação ao enquadramento de sua situação, nos termos do Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, publicado no *Diário Oficial da União* de 03 de dezembro de 2004, especialmente no que concerne ao conteúdo do item 6 do regulamento do Processo Seletivo 2013.01 – SENAC/PE, sujeitando-se à perda dos direitos requeridos em caso de não homologação de sua situação, por ocasião da realização da perícia médica.

REQUERIMENTO DE PROVA ESPECIAL E/OU DE TRATAMENTO ESPECIAL

Dados para aplicação de prova especial: marcar com um X no quadrado, caso necessite, ou não, de prova especial e/ou tratamento especial. Em caso positivo, discriminar o tipo de prova e/ou necessidade.

NÃO HÁ NECESSIDADE DE PROVA ESPECIAL E/OU DE TRATAMENTO ESPECIAL.

HÁ NECESSIDADE DE PROVA ESPECIAL E/OU DE TRATAMENTO ESPECIAL.

_____ (PE), _____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) Candidato(a)

ANEXO VI

FORMULÁRIO DE ANÁLISE DE REQUISITOS, TÍTULOS E EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

NOME COMPLETO: _____

CPF nº: _____ DATA DE NASCIMENTO: _____

CÓDIGO DO CARGO: _____ CARGO: _____

Documento Nº	Descrição do documento	Instituição que emitiu o documento	Quantidade de páginas anexadas
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

INFORMAÇÕES

1. Entregar este formulário, juntamente com 1 (uma) cópia autenticada em cartório de cada documento.
2. É de responsabilidade exclusiva do candidato o correto preenchimento dos campos do formulário em conformidade com o Regulamento do processo seletivo.
3. O candidato deverá observar atentamente os itens 3, 7 e 8.6 dispostos no Regulamento do processo seletivo.
4. O envio dos documentos deverá ser realizado até o dia **03 de outubro de 2013**.

_____ (PE), _____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) Candidato(a)

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DE NÍVEL BÁSICO EM FERRAMENTA INFORMATIZADA – WINDOWS, WORD E EXCEL

**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO
FERRAMENTA INFORMATIZADA**

Declaro para os devidos fins que se fizerem necessários que possuo conhecimento de nível básico nas ferramentas informatizadas (Windows, Word e Excel).

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração, ficando responsável pela veracidade da informação nas esferas civil, trabalhista e penal, para que surtam seus efeitos legais.

_____ (PE), _____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) Candidato(a)

**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO
FERRAMENTA INFORMATIZADA**

Declaro para os devidos fins que se fizerem necessários que possuo conhecimento de nível básico na ferramenta informatizada (AutoCAD).

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração, ficando responsável pela veracidade da informação nas esferas civil, trabalhista e penal, para que surtam seus efeitos legais.

_____ (PE), _____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) Candidato(a)

ANEXO IX

SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO

**SOLICITAÇÃO DE ATUALIZAÇÃO DE ENDEREÇO
CANDIDATO CLASSIFICADO**

NOME DO(A) CANDIDATO(A): _____

FUNÇÃO: _____

NOVO ENDEREÇO

RUA _____

Nº: _____ COMPLEMENTO: _____

BAIRRO: _____ CIDADE: _____ ESTADO: _____ CEP: _____

_____ (PE), _____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) Candidato(a)

RG: _____

CPF: _____

OBS. (1): ANEXAR A ESTE FORMULÁRIO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA COM O NOME DO CANDIDATO E RECONHECER A FIRMA.

SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO DE ENDEREÇO SELEÇÃO 2013.1

Nome do(a) candidato(a): _____

Função: _____ Seleção: _____

Funcionário que recebeu: _____

Matrícula: _____ Data: _____

ANEXO X
RENÚNCIA DE CLASSIFICAÇÃO

TERMO DE RENÚNCIA DE CLASSIFICAÇÃO

Eu, _____, CPF _____,

aprovado no Processo Seletivo 2013.01 Senac/PE, para a função de _____,

na cidade de _____ (localidade da vaga), classificado em _____, conforme resultado final publicado no site do

SENAC/PE, RENUNCIO ao direito decorrente de minha classificação, declarando-me ciente de que não serei convocado em nenhum

momento na hipótese de existência de vaga. Ou seja, havendo vaga, será convocado o próximo candidato aprovado.

_____ (PE), _____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) Candidato(a)

RG: _____

CPF: _____

OBS. (1): O CANDIDATO DEVERÁ RECONHECER A FIRMA.

TERMO DE RENÚNCIA DE CLASSIFICAÇÃO SELEÇÃO 2013.1

Nome do(a) candidato(a): _____

Função: _____ Seleção: _____

Funcionário que recebeu: _____

Matrícula: _____ Data: _____