ANEXO I

DEMONSTRATIVO DOS CARGOS, REQUISITOS, JORNADA DE TRABALHO, VENCIMENTOS E N.°DE VAGAS

1. NÍVEL SUPERIOR – CARGO: TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL SUPERIOR

CÓD	ÁREA DE ATUAÇÃO	REQUISITOS[1]	JORNADA DE TRABALHO	VENCIMENTO (R$)	VAGA(s)		CADASTRO RESERVA	
					TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES	TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES
301	Administração	▪ Graduação em Administração	40h	1.272,81	9	2	9	2
302	Arquitetura	▪ Graduação em Arquitetura	40h	1.272,81	8	2	8	2
303	Arquivologia	▪ Graduação em Arquivologia	40h	1.272,81	2	1	2	1
304	Artes	▪ Graduação em Educação Artística Licenciatura/Bacharelado	40h	1.272,81	2	1	2	1
305	Assistência Social	▪ Graduação em Serviço Social	40h	1.272,81	2	1	2	1
306	Biblioteconomia	▪ Graduação em Biblioteconomia	40h	1.272,81	4	1	4	1
307	Biologia	▪ Graduação em Biologia Bacharelado	40h	1.272,81	1	---	2	---
308	Ciências da Computação	▪ Graduação em Ciências da Computação ou ▪ Graduação em Engenharia de Informática ou ▪ Graduação em Sistema de Informações ou ▪ outra Graduação na Área de Computação Bacharelado	40h	1.272,81	10	2	10	2
309	Contabilidade	▪ Graduação em Ciências Contábeis	40h	1.272,81	6	1	6	1
310	Direito	▪ Graduação em Direito	40h	1.272,81	9	2	9	2
311	Economia	▪ Graduação em Economia ou ▪ Graduação Ciências Econômicas	40h	1.272,81	4	1	4	1
312	Engenharia Civil	▪ Graduação em Engenharia Civil	40h	1.272,81	1	---	2	---
313	Engenharia de Alimentos	▪ Graduação em Engenharia de Alimentos	40h	1.272,81	1	---	2	---
314	Engenharia Elétrica	▪ Graduação em Engenharia Elétrica	40h	1.272,81	1	---	2	---
315	Engenharia de Segurança do Trabalho	▪ Graduação em Engenharia de Segurança do Trabalho	40h	1.272,81	1	---	2	---
316	Engenharia Agronômica	▪ Graduação em Engenharia Agrônoma	40h	1.272,81	5	1	5	1
317	Geografia	▪ Graduação em Geografia Bacharelado	40h	1.272,81	2	1	2	1

1. NÍVEL SUPERIOR – CARGO: TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL SUPERIOR

CÓD	ÁREA DE ATUAÇÃO	REQUISITOS[1]	JORNADA DE TRABALHO	VENCIMENTO (R$)	VAGA(s)		CADASTRO RESERVA	
					TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES	TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES
318	História	▪ Graduação em História Bacharelado	40h	1.272,81	3	1	3	1
319	Medicina – Médico do Trabalho	▪ Graduação em Medicina e ▪ Título de Especialista em Medicina do Trabalho reconhecido pela AMB.	40h	1.272,81	2	1	2	1
320	Medicina – Médico Perito	▪ Graduação em Medicina	40h	1.272,81	2	1	2	1
321	Medicina Veterinária	▪ Graduação em Medicina Veterinária	40h	1.272,81	4	1	4	1
322	Meio Ambiente	▪ Graduação em Biologia ou ▪ Graduação em Geologia ou ▪ Graduação Engenharia Florestal ou ▪ Graduação em Engenharia Química ou ▪ Graduação em Engenharia Agrônoma ou; ▪ Curso de Nível Superior Completo, com curso de Pós-Graduação em Meio Ambiente reconhecido pelo MEC	40h	1.272,81	2	1	2	1
323	Museologia	▪ Graduação em Museologia	40h	1.272,81	1	---	2	---
324	Nutrição	▪ Graduação em Nutrição	40h	1.272,81	3	1	3	1
325	Pedagogia	▪ Graduação em Pedagogia.	40h	1.272,81	3	1	3	1
326	Sociologia	▪ Graduação em Ciências Sociais ou ▪ Graduação em Sociologia.	40h	1.272,81	3	1	3	1
327	Turismo	▪ Graduação em Turismo	40h	1.272,81	9	2	9	2
TOTAIS					**100**	**26**	**106**	**26**

(1) Para os cargos que exigem registro no órgão profissional, tal registro é requisito para posse.

2.A. NÍVEL MÉDIO – CARGO: AGENTE ADMINISTRATIVO I

CÓD	CARGO	REQUISITOS	JORNADA DE TRABALHO	VENCIMENTO (R$)	VAGA(s)		CADASTRO RESERVA	
					TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES	TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES
201	Agente Administrativo I	▪ Ensino Médio completo.	40h	543,06	13	2	13	2
TOTAIS					**13**	**2**	**13**	**2**

2.B. NÍVEL MÉDIO – CARGO: TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL MÉDIO

CÓD	ÁREA DE ATUAÇÃO	REQUISITOS[1]	JORNADA DE TRABALHO	VENCIMENTO (R$)	VAGA(s)		CADASTRO RESERVA	
					TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES	TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES
202	Agropecuária / Inspeção Animal e Vegetal	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico em Agropecuária	40h	695,15	6	1	6	1
203	Cartografia	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico em Cartografia.	40h	695,15	1	---	2	---
204	Contabilidade	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico em Contabilidade	40h	695,15	2	1	2	1
205	Desenho de Projetos	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso técnico na área de desenho que abranja conhecimentos em Autocad.	40h	695,15	1	---	2	---
206	Edificações	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico em Edificações	40h	695,15	1	---	2	---
207	Enfermagem	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico em Enfermagem	40h	695,15	2	1	2	1
208	Guia Turístico	▪ Ensino Médio completo ▪ e Curso Técnico em Guia de Turismo.	40h	695,15	1	---	2	---
209	Nutrição	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico em Nutrição.	40h	695,15	2	1	2	1
210	Produção de Áudio e Vídeo	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso(s) na Área de Produção de Áudio e Vídeo	40h	695,15	1	---	2	---
211	Programação de Sistemas de Informática	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico em Programação de Microcomputadores	40h	695,15	7	2	7	2
212	Programação e Organização de Atividades Culturais	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso(s) na Área de Programação e Organização de Atividades Culturais	40h	695,15	3	1	3	1
213	Restauração	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso(s) na Área de Restauração	40h	695,15	1	---	2	---
214	Secretariado	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso Técnico de Secretariado.	40h	695,15	4	1	4	1
215	Segurança do Trabalho	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico de Segurança do Trabalho	40h	695,15	2	1	2	1
216	Técnico em Informática - Suporte	▪ Ensino Médio completo e ▪ Curso de Técnico em Manutenção de Microcomputadores.	40h	695,15	6	1	6	1
TOTAIS					**40**	**10**	**46**	**10**

(1) Para os cargos que exigem registro no órgão profissional, tal registro é requisito para posse.

3. NÍVEL FUNDAMENTAL

CÓD	CARGO	REQUISITOS	JORNADA DE TRABALHO	VENCIMENTO (R$)	VAGA(s)		CADASTRO RESERVA	
					TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES	TOTAL	RESERVADAS A DEFICIENTES
101	Auxiliar de Serviços Gerais	▪ Ensino Fundamental – Séries Iniciais	40h	415,00	22	4	22	4
102	Cozinheiro	▪ Ensino Fundamental – Séries Finais	40h	420,31	1	---	2	---
103	Motorista	▪ Ensino Fundamental – Séries Finais e ▪ Carteira Nacional de Habilitação – Categoria D.	40h	565,29	14	3	14	3
104	Vigia	▪ Ensino Fundamental – Séries Finais	40h	463,95	10	2	10	2
TOTAIS					**47**	**9**	**48**	**9**

ANEXO II
DESCRIÇÃO SINTÉTICA DAS ATRIBUIÇÕES

1. NÍVEL SUPERIOR – CARGO: TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL SUPERIOR

1.1. Administração
Participar tecnicamente de programas, planos e projetos desenvolvidos em quaisquer unidades organizacionais, planejando, programando, coordenando, controlando, avaliando resultados e informando decisões, para aperfeiçoar a qualidade do processo gerencial da Prefeitura. Participar da elaboração e análise do Plano Plurianual da Prefeitura, da Lei de Diretrizes Orçamentárias e do orçamento, e do acompanhamento de sua execução físico-financeira, orientando as unidades administrativas da Prefeitura, efetuando comparações entre as cotas orçamentárias e metas programadas e os resultados atingidos, desenvolvendo e aplicando critérios, normas e instrumentos de avaliação. Elaborar e aplicar critérios, planos, normas e instrumentos para recrutamento, seleção, treinamento e demais aspectos da administração de pessoal a fim de contribuir para o desenvolvimento qualitativo dos recursos humanos da Prefeitura. Executar outras atribuições afins.

1.2. Arquitetura
Analisar propostas arquitetônicas. Planejar as plantas e edificações do projeto, aplicando princípios arquitetônicos. Elaborar o projeto final, segundo sua imaginação e capacidade inventiva e obedecendo a normas, regulamentos de construção vigentes e estilos arquitetônicos do local, para os trabalhos de construção ou reforma de conjuntos urbanos, edificações, parques, jardins, áreas de lazer e outras obras, para possibilitar a criação e o desenvolvimento ordenado de zonas industriais, urbanas e rurais no Município. Preparar previsões detalhadas das necessidades da execução dos projetos, especificando e calculando materiais, mão-de-obra, custos, tempo de duração e outros elementos, para estabelecer os recursos indispensáveis à implantação do mesmo. Realizar estudos e elaborar projetos, objetivando a preservação do patrimônio histórico do Município. Executar outras atribuições afins.

1.3. Arquivologia
Estudar as peças que devem ser arquivadas, analisando o conteúdo e valor das mesmas, para decidir sobre a maneira mais conveniente de arquivá-las. Manter atualizados os arquivos, complementando-os e aperfeiçoando o sistema de classificação, consulta e empréstimo, para torná-los instrumentos eficazes de apoio. Organizar e manter acervo de importância histórico-cultural da Prefeitura. Executar outras atribuições afins

1.4. Artes
Elaborar, coordenar, executar, supervisionar e avaliar atividades nas unidades de assistência social. Preparar o plano do curso, determinando a metodologia a ser seguida, de acordo com os objetivos visados. Selecionar e preparar material didático e técnico, examinando obras publicadas e consultando serviço de orientação pedagógica.

1.5. Assistência Social
Prestar assistência às pessoas nas suas necessidades básicas, orientando-as para o acesso a serviços, programas e projetos nas diversas áreas das políticas públicas, que venham melhorar sua qualidade de vida e convivência em sociedade. Realizar estudos para identificar as variáveis socioeconômicas, culturais, psicológicas e jurídicas que dificultam ou impedem o desenvolvimento das potencialidades das pessoas em situação de rua ou moradores de rua, visando a adoção de estratégias que resgatem a auto-estima e promovam a inclusão social. Articular e acionar, quando necessário, conselhos tutelares e órgãos de segurança e justiça na perspectiva de proteção e atendimento dos direitos de cidadania. Articular-se com profissionais especializados em outras áreas relacionadas a problemas humanos, trocando informações, a fim de obter novos subsídios para juntos estabelecerem diretrizes, atos normativos e programas de assistência social a serem implantados ou redimensionados. Executar outras atribuições afins.

1.6. Biblioteconomia

Selecionar, registrar e analisar artigos de jornais, periódicos, capítulos de livros e informações de especial interesse para o Município, indexando-os de acordo com o assunto, para consulta ou divulgação aos interessados. Estabelecer, mediante consulta aos órgãos de ensino e à própria comunidade, critérios de aquisição e permuta de obras literárias, tendo em vista sua utilização pelos alunos dos estabelecimentos de ensino do Município. Providenciar a aquisição e a manutenção de livros, revistas e demais materiais bibliográficos. Organizar o serviço de intercâmbio, filiando-se a órgãos, centros de documentação e a outras Bibliotecas, para tornar possível a troca de informações e material bibliográfico. Planejar a adoção de novas tecnologias de recuperação e armazenamento de informações. Elaborar e executar programas de incentivo ao hábito da leitura, escrita e oralidade junto à população. Fiscalizar a aplicação de legislação de direitos autorais e a reprodução e divulgação de imagens. Executar outras atribuições afins.

1.7. Biologia

Realizar pesquisa de campo e em laboratório, estudando origem, evolução, funções, estrutura, distribuição, *habitat*, semelhanças e outros aspectos das diferentes formas de vida, para conhecer todas as características, comportamento e outros dados importantes referentes aos seres vivos. Realizar estudos de impactos ambientais. Preparar informes sobre suas descobertas e conclusões anotando, analisando e avaliando as informações obtidas e empregando técnicas estatísticas, para possibilitar sua utilização em saúde, agricultura, pecuária, meio ambiente e outros campos, ou para subsidiar futuras pesquisas. Executar outras atribuições afins.

1.8. Ciências da Computação

Administrar ambiente informatizado, monitorando performance do sistema, administrando recursos de rede, de banco de dados e do ambiente operacional, executando procedimentos para a melhoria da performance de sistema, identificando e corrigindo falhas, controlando acesso de dados e recursos, administrando perfil de acesso às informações e realizando auditoria de sistema. Coordenar o desenvolvimento de projetos em ambiente informatizado, propondo mudanças de processos e funções, avaliando propostas de fornecedores, negociando alternativas de solução e adequando as soluções às suas necessidades bem como demonstrando alternativas de solução e propondo a adoção de novos métodos e técnicas. Criar mecanismos que garantam a confiabilidade das informações que circulam na rede. Garantir o bom funcionamento de equipamentos, cabeamentos, tomadas de rede, placas e o perfeito funcionamento de sistemas operacionais, entre outros. Desenvolver e administrar sites internet e intranet, incluindo desenvolvimento das páginas e administração dos servidores. Desenvolver toda parte visual dos projetos de websites, criando imagens e animações envolvendo cores, layouts e tipografia, utilizando técnicas e ferramentas de webdesigner. Executar outras atribuições afins.

1.9. Contabilidade

Analisar, conferir, elaborar ou assinar balanços e demonstrativos de contas e empenhos, observando sua correta classificação e lançamento, verificando a documentação pertinente, para atender a exigências legais e formais de controle. Controlar a movimentação de recursos, fiscalizando o ingresso de receitas, cumprimento de obrigações de pagamentos a terceiros, saldos em caixa e contas bancárias, para apoiar a administração dos recursos financeiros da Prefeitura. Analisar aspectos financeiros, contábeis e orçamentários da execução de contratos, convênios, acordos e atos que geram direitos e obrigações, verificando a propriedade na aplicação de recursos repassados, analisando cláusulas contratuais, dando orientação aos executores, a fim de assegurar o cumprimento da legislação aplicável. Planejar, programar, coordenar e realizar exames, perícias e auditagens, de rotina ou especiais, bem como orientar a organização de processos de tomadas de contas, emitindo certificado de auditoria, com a finalidade de atender a exigências legais. Executar outras atribuições afins.

1.10. Direito

Assessorar, assistir e acompanhar o desenvolvimento de programas, projetos e serviços desenvolvidos nas áreas de fazenda, assistência social, educação, saúde, meio ambiente, desenvolvimento econômico entre outras áreas. Emitir parecer técnico-jurídico. Estudar e redigir minutas de projetos de leis, decretos, atos normativos, atos administrativos, convênios, termos administrativos, bem como documentos contratuais de toda espécie, em conformidade com as normas legais. Acompanhar inquéritos, sindicâncias e processos administrativos. Participar da elaboração, planejamento, desenvolvimento e avaliação de serviços, benefícios estabelecidos na LOAS, programas e projetos da Prefeitura que

objetivem ações para públicos específicos da sociedade, tais como: crianças e adolescentes, idosos, famílias. Executar outras atribuições afins.

1.11. Economia

Analisar dados relativos às políticas públicas e privadas de natureza econômica, financeira, orçamentária, comercial, cambial, de crédito e outras, visando orientar a Administração em seus atos e, em especial, na aplicação do dinheiro público, de acordo com a legislação em vigor. Analisar projetos privados, instruindo processos de pedidos de incentivos econômicos e estímulos fiscais, gerando relatórios para análise específica de Conselhos Municipais e da municipalidade. Coordenar a elaboração de planos voltados para a solução de problemas econômico-sociais, econômico-ambientais ou econômico-setoriais do Município. Manter-se atualizado sobre as legislações tributária, econômica e financeira da União, do Estado e do Município. Executar outras atribuições afins.

1.12. Engenharia Civil

Avaliar as condições requeridas para obras, estudando o projeto e examinando as características do terreno disponível para a construção. Elaborar o projeto da construção, preparando plantas e especificações da obra, indicando tipos e qualidade de materiais, equipamentos e mão-de-obra necessários e efetuando cálculo aproximado dos custos, a fim de apresentá-lo aos superiores imediatos para a aprovação. Elaborar, dirigir, acompanhar e executar projetos de engenharia civil relativos a vias urbanas, obras de pavimentação em geral e drenagem. Realizar a análise de bacias hidrográficas, consultando plantas cartográficas, efetuando cálculos de vazão e diâmetro das tubulações, para solucionar e prevenir a ocorrência de alagamentos em determinadas regiões do Município. Participar do Plano Diretor, analisando as propostas populares e leis relativas ao planejamento e desenvolvimento urbano. Participar dos processos de licitação de obras. Acompanhar e controlar a execução de obras que estejam sob encargo de terceiros, atestando o cumprimento das especificações técnicas determinadas e declarando o fiel cumprimento do contrato. Executar outras atribuições afins.

1.13. Engenharia de Alimentos

Realizar estudos e experiências sobre a fabricação e transformação de alimentos e bebidas, desenvolvendo processos novos ou aperfeiçoando os já existentes por meio de testes de laboratório, físicos, físico-químicos e outros. Consultar químicos, engenheiros mecânicos e outros especialistas assemelhados, quando necessário, trocando informações técnicas com os mesmos, para decidir questões relacionadas à preparação, acondicionamento e embalagem de alimentos e bebidas. Estabelecer normas sobre as diferentes etapas de fabricação, redigindo instruções e especificações sobre trituração, mistura, cocção, fermentação, desidratação e outros processos, para orientar as equipes de produção e assegurar os resultados desejados. Executar outras atribuições afins.

1.14. Engenharia Elétrica

Estudar as condições requeridas para o funcionamento das instalações de geração e distribuição de energia elétrica, da maquinaria e aparelhos elétricos e de outros implementos elétricos, analisando-os e decidindo as características dos mesmos, para determinar tipo e custos dos projetos. Propor ou determinar modificações no projeto ou nas instalações e equipamentos em operação, analisando problemas ocorridos na fabricação, falhas operacionais ou necessidade de aperfeiçoamento tecnológico, para assegurar o melhor rendimento e segurança dos equipamentos e instalações elétricas. Executar outras atribuições afins.

1.15. Engenharia de Segurança do Trabalho

Assessorar empresas industriais e de outro gênero em assuntos relativos à segurança e higiene do trabalho, examinando locais e condições de trabalho, instalações em geral e materiais, métodos e processos de fabricação adotados pelo trabalhador, para determinar as necessidades dessas empresas no campo da prevenção de acidentes. Executar campanhas educativas sobre prevenção de acidentes, organizando palestras e divulgações nos meios de comunicação, distribuindo publicações e materiais informativos, para conscientizar os trabalhadores e o público em geral. Realizar estudos sobre acidentes de trabalho e doenças profissionais, consultando técnicos de diversos campos, bibliografia especializada, visitando fábricas e outros estabelecimentos para determinar as causas desses acidentes e elaborar recomendações de segurança. Executar outras atribuições afins.

1.16. Engenharia Agronômica
Prestar assessoramento às pessoas interessadas na produção de alimentos, orientando quanto à utilização de técnicas adequadas e modernas que venham a proporcionar menor impacto na saúde e no ambiente, bem como para viabilizar e garantir-lhes a produção e a manutenção do processo produtivo. Emitir laudos técnicos sobre a derrubada e poda de árvores em vias públicas, praças, parques e jardins, dentre outros, a fim de garantir a preservação ambiental do Município e a segurança da população. Vistoriar e emitir parecer sobre lavouras e hortas localizadas no Município a fim de verificar se a dosagem utilizada de agrotóxicos não é prejudicial ao ser humano. Fiscalizar empresas controladoras de pragas urbanas. Executar outras atribuições afins.

1.17. Geografia
Participar de projetos e planos de ordenamento territorial monitorando o uso da terra, estudando pressão antrópica, diagnosticando impactos e tendências, elaborando Estudos de Impacto Ambiental e Relatórios de Impacto no Meio Ambiente, produzindo recortes espaciais para a legislação e zoneamento. Participar da elaboração de Plano Diretor Urbano definindo critérios para a criação de unidades de conservação, inventariando áreas de conservação, elaborando plano de manejo, contribuindo para elaboração de cadastros técnicos, urbanos e rurais, participando do zoneamento ecológico-econômico. Proceder a estudos para a criação de distritos administrativos, demarcar divisas municipais, organizar mapas político-administrativos e assessorar na elaboração de legislação político-administrativa. Assessorar a Prefeitura em assuntos referentes à delimitação de fronteiras naturais e étnicas, zonas de exploração econômica, possibilidade de novos mercados e de rotas comerciais mais favoráveis, efetuando pesquisas e levantamentos fisiográficos, topográficos, estatísticos e bibliográficos, sobre geografia econômica, política, social, demográfica e agrária, para proporcionar melhor conhecimento desses assuntos. Executar outras atribuições afins.

1.18. História
Consultar as diversas fontes de informações sobre a época a ser estudada, pesquisando arquivos, bibliotecas, crônicas e publicações periódicas e estudando as obras de outros historiadores, para obter as informações necessárias à elaboração de seu trabalho. Realizar pesquisas sobre diversos temas, realizando levantamentos de aspectos históricos e culturais referentes aos fatores de atratividade do Município. Executar outras atribuições afins.

1.19. Medicina – Médico do Trabalho
Executar exames periódicos de todos os trabalhadores e em especial daqueles expostos a maior risco de acidentes de trabalho ou de doenças profissionais, fazendo o exame clínico e interpretando resultados de exames complementares, para controlar as condições de saúde dos mesmos e assegurar a continuidade operacional e a produtividade. Avaliar, juntamente com outros profissionais, condições de insegurança, visitando periodicamente os locais de trabalho, para sugerir medidas destinadas a remover ou atenuar os riscos existentes. Realizar exames pré-admissionais dos candidatos ao emprego, realizando o exame clínico, interpretando os resultados dos exames complementares de diagnóstico, comparando os resultados finais com as exigências psicossomáticas de cada tipo de atividade, para permitir a seleção do trabalhador adequando à tarefa específica que vai realizar. Executar outras atribuições afins.

1.20. Medicina – Médico Perito
Proceder à perícias médico-administrativas, examinando os doentes, a fim de fornecer atestados e laudos previstos em normas e regulamentos.Realizar e concluir exames médicos periciais para fins de avaliação da capacidade laborativa de servidores públicos municipais visando a concessão, manutenção e revisão de benefícios previdenciários. Requisitar exames complementares e pareceres especializados. Realizar exames médicos periciais em processos de reconsideração. Elaborar e implementar normas e rotinas técnico-administrativas relativas a perícias médicas. Executar outras atribuições afins.

1.21. Medicina Veterinária
Planejar e desenvolver campanhas e serviços de fomento e assistência técnica à criação de animais e à saúde pública, em âmbito municipal, valendo-se de levantamentos de necessidades e do aproveitamento dos recursos existentes. Proceder ao controle das zoonoses, efetuando levantamento de dados, avaliação epidemiológica e pesquisas, para possibilitar a profilaxia de doenças. Orientar empresas ou pequenos comerciantes quanto ao preparo tecnológico dos alimentos de origem animal, elaborando e executando projetos para assegurar maior lucratividade e melhor qualidade dos alimentos. Fazer

pesquisas no campo da biologia aplicada à veterinária, realizando estudos, experimentos, estatísticas, avaliação de campo e laboratório, para possibilitar o maior desenvolvimento tecnológico da ciência veterinária. Fazer cumprir fielmente o Regulamento Sanitário nos matadouros, entrepostos de carnes, pescados, fábrica de lacticínios, embutidos etc. Executar outras atribuições afins.

1.22. Meio Ambiente
Participar dos estudos de elaboração ou revisão de legislação ou normas pertinentes a medidas de melhoria de proteção ambiental do Município, fixando parâmetros numéricos ou outros limites relacionados à emissão de gases, resíduos sólidos, efluentes líquidos, calor e outras formas de matéria ou energia que produzam a degradação ambiental. Exercer ação fiscalizadora, observando as normas de proteção ambiental contidas em leis ou em regulamentos específicos. Emitir pareceres em processos de concessão de licenças para localização e funcionamento de atividades, real ou potencialmente, poluidoras ou de exploração de recursos ambientais. Acompanhar a conservação da flora e da fauna de parques e reservas florestais do Município, controlando as ações desenvolvidas e/ou verificando o andamento de práticas florestais, para comprovar o cumprimento das instruções técnicas e de proteção ambiental. Participar do planejamento, execução e avaliação de programas educativos destinados a grupos da comunidade, objetivando a capacitação da população para a participação ativa na defesa do meio ambiente. Executar outras atribuições afins.

1.23. Museologia
Planejar e organizar a aquisição de objetos de arte e outras peças de valor, estudando os meios de adquiri-los para enriquecer e ampliar o acervo do museu. Divulgar a existência das coleções do museu, organizando exposições de valor educativo, cultural e científico em campanhas educativas, para tornar essas coleções mais conhecidas e despertar o interesse do público. Coordenar os trabalhos de conservação do acervo, determinando o tipo de temperatura ambiental adequado e a utilização de substâncias químicas antideteriorantes, para preservar e resguardar de dano, decadência ou prejuízo as obras, coleções e objetos de arte. Supervisionar os trabalhos de restauração de obras de arte parcialmente destruídas, orientando a técnica de execução, para possibilitar a recuperação das peças mutiladas ou objetos danificados. Executar outras atribuições afins.

1.24. Nutrição
Planejar, coordenar e supervisionar: as atividades de seleção, compra e armazenamento de alimentos; as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios; as atividades de preparo e distribuição de alimentos em cozinhas comunitárias. Programar e realizar orientações, cursos e treinamentos na área de segurança alimentar e nutricional. Apoiar a Comissão de Licitação quanto às descrições específicas dos produtos. Analisar as amostras e emitir parecer técnico. Elaborar e/ou controlar programas e projetos específicos de assistência alimentar a grupos vulneráveis da população. Realizar visitas técnicas a estabelecimentos comerciais, hospitais, escolas, para verificação do cumprimento da Legislação Sanitária Municipal. Executar outras atribuições afins.

1.25. Pedagogia
Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de valorização e capacitação dos recursos humanos. Realizar atividades de planejamento, execução e avaliação de currículos, planos de cursos e programas de treinamento/capacitação a serem desenvolvidos pela Prefeitura, baseando-se em pesquisas efetuadas, objetivando assegurar conteúdos coerentes e definidos em consonância com os objetivos da aprendizagem. Programar, orientar e revisar os temas a serem objeto de programas de treinamento para os servidores da Prefeitura e para a comunidade em geral. Coordenar, orientar e acompanhar a preparação de programas e projetos educacionais e sócio-assistenciais. Supervisionar a execução de estudos e pesquisas, visando à melhoria das práticas técnico-pedagógicas. Participar da definição de políticas e diretrizes de ação educacional e sócio-assistencial no âmbito do Município. Executar outras atribuições afins.

1.26. Sociologia
Participar, dentro de sua especialidade, de equipes multi-profissionais na elaboração, análise e implantação de projetos, realizando o levantamento de dados primários e secundários e a análise do relacionamento dos aspectos socioeconômico-culturais com os demais aspectos, para diagnosticar necessidades nas áreas básicas de saúde, habitação, educação, trabalho, comunicações, promoção social e outras. Efetuar análise e estudo da dinâmica social das instituições públicas e privadas,

relacionadas com o bem-estar das comunidades, realizando levantamentos e pesquisas que identifiquem eventuais inadequações e deficiências, para racionalizar a organização e o funcionamento das referidas instituições. Delimitar os aspectos relevantes dos fenômenos socioeconômicos e culturais a serem estudados. Executar outras atribuições afins.

1.27. Turismo

Gerenciar, elaborar ou participar de empreendimentos turísticos de interesse da Prefeitura, de projetos de criação e desenvolvimento de complexos turísticos, tais como parques, parques temáticos, redes hoteleiras, entre outros, visando analisar o impacto ambiental, a malha de transporte, a absorção da mão-de-obra local, bem como os aspectos sócio-político-econômicos decorrentes. Gerenciar planos-piloto e projetos na área de turismo, de caráter global ou setorial, buscando a melhoria da qualidade de vida da população, o bem-estar social e o desenvolvimento socioeconômico na área municipal. Coordenar a preparação de mapas, prospectos e publicações que propaguem o turismo no Município, e coordenar a sua distribuição em pontos e locais previamente determinados. Coordenar a realização dos eventos turísticos realizados pela Prefeitura. Interagir com os profissionais das demais Secretarias que atuem nas áreas de cultura, ecologia, geografia, economia, meio ambiente, engenharia civil, entre outras, no sentido de assegurar uma visão multidisciplinar aos projetos de turismo que afetem qualquer uma dessas áreas. Executar outras atribuições afins.

2. NÍVEL MÉDIO – CARGOS: AGENTE ADMINISTRATIVO I e TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL MÉDIO (Agropecuária / Inspeção Animal e Vegetal, Cartografia, Contabilidade, Desenho de Projetos, Edificações, Enfermagem, Guia Turístico, Nutrição, Produção de Áudio e Vídeo, Programação de Sistemas de Informática, Programação e Organização de Atividades Culturais, Restauração, Secretariado, Segurança do Trabalho e Técnico de Informática – Suporte).

2.1. Agente Administrativo I

Atender o público, interno e externo, prestando informações simples, anotando recados, recebendo correspondências e efetuando encaminhamentos. Duplicar documentos diversos, operando máquina própria, ligando-a e desligando-a, abastecendo-a de papel e tinta, regulando o número de cópias. Atender às chamadas telefônicas, anotando ou enviando recados, para obter ou fornecer informações. Digitar textos, documentos, tabelas e outros originais. Operar microcomputador, utilizando programas básicos e aplicativos, para incluir, alterar e obter dados e informações, bem como consultar registros. Arquivar processos, leis, publicações, atos normativos e documentos diversos de interesse da unidade administrativa, segundo normas preestabelecidas. Repor os materiais em local determinado, arrumando-os adequadamente para facilitar o seu manejo, preservar a ordem do local e conservar o produto, bem como fazer o inventário de materiais. Executar outras atribuições afins.

2.2. Agropecuária/Inspeção Animal e Vegetal

Organizar e executar os trabalhos relativos a programas e projetos de viveiros ou de culturas externas determinados pela Prefeitura, para promover a aplicação de novas técnicas tratamento e cultivos gerais. Orientar os trabalhos executados nos viveiros e em áreas verdes do Município à população e aos participantes dos projetos, visitando a área a ser cultivada e recolhendo amostras do solo, instruindo-os sobre técnicas adequadas de desmatamento, balizamento, coveamento, preparo e transplante de mudas, sombreamento, poda de formação e raleamento de sombra, acompanhando o desenvolvimento do plantio, verificando os aspectos fitossanitários, fazendo recomendações para sua melhoria ou colhendo materiais e informações para estudos que possibilitem recomendações mais adequadas. Auxiliar na identificação de pragas ou doenças que afetam os plantios em viveiros, áreas verdes e cultivos externos do interesse da Prefeitura Municipal, para fornecer subsídios que facilitem a escolha de meios de combate ou prevenção das mesmas. Promover reuniões e contatos com a população do Município, motivando-a para a adoção de práticas hortifrutigranjeiras. Participar da realização de eventos agropecuários realizados no Município, bem como atuar como instrutor em atividades educacionais junto às escolas municipais e à população em geral. Executar outras atribuições afins.

2.3. Cartografia

Elaborar laudos e memoriais a partir de levantamentos topográficos, de sensoriamento remoto e de posicionamento por satélites. Realizar levantamentos de dados espaciais e cadastrais. Auxiliar em atividades que envolvam mapeamento, nas áreas de fotogrametria, geoprocessamento e sistemas de

informação geográfica. Analisar e interpretar representações gráficas cartográficas. Executar outras atribuições afins.

2.4. Contabilidade

Auxiliar na organização dos serviços de contabilidade da Prefeitura envolvendo o plano de contas, o sistema de livros e documentos e o método de escrituração, para possibilitar o controle contábil e orçamentário. Acompanhar a execução orçamentária das diversas unidades da Prefeitura, examinando empenhos de despesas em face da existência de saldo nas dotações. Orientar e supervisionar todas as tarefas de escrituração, inclusive dos diversos impostos e taxas. Auxiliar e supervisionar a elaboração de balanços, balancetes, mapas e outros demonstrativos financeiros consolidados da Prefeitura. Organizar relatórios sobre a situação econômica, financeira e patrimonial da Prefeitura, transcrevendo dados e emitindo pareceres. Desenvolver atividades, junto ao cadastro de atividades econômicas municipal, de inclusão, exclusão, alteração, complementação e atualização de dados e proceder à baixa de inscrição de contribuintes. Executar outras atribuições afins.

2.5. Desenho de Projeto

Estudar o esboço ou a idéia central do plano, examinando croquis, rascunhos, plantas, especificações técnicas e outros elementos, para orientar-se na elaboração do trabalho. Desenvolver e detalhar desenhos de projetos arquitetônicos, urbanísticos, de engenharia e outros, segundo orientação técnica. Executar desenhos de projetos ou anteprojetos de obras públicas, baseando-se em esboços e especificações fornecidas por engenheiros, arquitetos ou técnicos, utilizando equipamentos convencionais de desenho e/ou sistemas informatizados com *softwares* específicos de desenho. Zelar pelos equipamentos e materiais postos sob sua guarda. Executar outras atribuições afins.

2.6. Edificações

Auxiliar na preparação de programas de trabalho, bem como no acompanhamento e na fiscalização de obras da Prefeitura. Participar da elaboração de estudos e projetos de engenharia, da elaboração de desenhos técnicos, baseando-se em plantas e especificações, a fim de orientar os trabalhos de execução e manutenção de obras da Prefeitura. Coordenar e instruir equipes de trabalho na execução de projetos de campo. Controlar a qualidade do material empregado e os traços utilizados, a fim de verificar se estão dentro das especificações técnicas requeridas. Realizar estudos em obras, efetuando medições, cálculos e análises de solo, segundo orientação do engenheiro responsável. Acompanhar a execução de ensaios e testes de laboratório relativos à análise de solo e à composição de massa asfáltica para os trabalhos de pavimentação. Executar outras atribuições afins.

2.7. Enfermagem

Prestar, sob orientação do Médico ou Enfermeiro, serviços técnicos de enfermagem, ministrando medicamentos ou tratamento aos pacientes, como administração de sangue e plasma, controle de pressão venosa, monitorização e aplicação de respiradores artificiais. Controlar sinais vitais dos pacientes, observando a pulsação e utilizando aparelhos de ausculta e pressão. Efetuar curativos diversos, empregando os medicamentos e materiais adequados, segundo orientação médica. Preparar e esterilizar material, instrumental, ambientes e equipamentos para a realização de exames, tratamentos e intervenções cirúrgicas. Assistir ao Enfermeiro na prevenção e controle de doenças transmissíveis em geral e nos programas de vigilância sanitária. Proceder a visitas domiciliares, a fim de efetuar testes de imunidade, vacinação, investigações, bem como auxiliar na promoção e proteção da saúde de grupos prioritários. Participar de programas educativos de saúde que visem motivar e desenvolver atitudes e hábitos sadios em grupos específicos da comunidade (crianças, gestantes e outros). Controlar o consumo de medicamentos e demais materiais de enfermagem, verificando nível de estoque para, quando for o caso, solicitar ressuprimento. Executar outras atribuições afins.

2.8. Guia Turístico

Acompanhar grupo de turistas e visitantes a determinados locais que representem atrativo natural, cultural, histórico ou econômico, transmitindo informações técnico-especializadas que ressaltem suas particularidades. Indicar ao turista lugares e obras de maior interesse como monumentos, edifícios, pontes, museus, igrejas e galerias de arte, fazendo comentários durante sua permanência em cada local, indicando datas e fatos históricos para propiciar aos visitantes conhecimentos da história e do desenvolvimento artístico-cultural do local visitado. Acompanhar visitantes ou turistas a exposições de quadros ou objetos de arte, feiras de antigüidade ou de artesanato ou exposições agropecuárias. Zelar

pela segurança dos integrantes do grupo durante as visitas aos locais turísticos. Executar outras atribuições afins.

2.9. Nutrição
Coordenar e supervisionar as etapas de preparação dos alimentos para consumo, a higienização dos alimentos, ambientes, equipamentos, utensílios e manipuladores de alimentos. Atuar em programas de educação alimentar, conforme planejamento estabelecido pelo Nutricionista. Auxiliar o Nutricionista no controle das atividades desenvolvidas no serviço de nutrição, no cumprimento das boas práticas de produção de alimentos contidas no Manual de Boas Práticas do Serviço. Executar outras atribuições afins.

2.10. Produção de Áudio e Vídeo
Instalar alto-falantes e microfones nos locais apropriados, ligando os amplificadores por intermédio de conectores elétricos, testando as instalações afim de apoiar a realização de eventos. Montar e instalar equipamentos de sonorização, retroprojetores, slides e películas, videotape, videocassete e similares. Colaborar na produção de material didático e de pesquisa que necessitem de recursos audiovisuais. Manter e conservar os equipamentos sob sua responsabilidade. Executar pequenos trabalhos de manutenção da aparelhagem. Executar outras atribuições afins.

2.11. Programação de Sistemas de Informática
Analisar as especificações e instruções recebidas acerca dos objetivos dos programas, verificando a natureza e a fonte de dados, bem como os recursos a serem utilizados. Definir os formatos de relatórios, arquivos e telas dos respectivos programas. Transformar, através de codificação própria, as instruções descritas em fluxogramas em linguagem previamente definida para a operacionalização dos programas. Selecionar amostras de informações e operacionalizá-las, realizando testes referentes a todas as condições lógicas possíveis, avaliando resultados e corrigindo erros. Fazer a manutenção dos programas já em produção, atendendo às mudanças propostas pelos analistas. Orientar os servidores que auxiliam na execução das tarefas típicas da classe. Executar outras atribuições afins.

2.12. Programação e Organização de Atividades Culturais
Participar da programação, organização e promoção de eventos e atividades culturais no Município. Divulgar a exibição de filmes educativos e de arte junto às comunidades do Município. Efetuar contatos com órgãos de comunicação, quando devidamente autorizado, a fim de promover ampla divulgação das atividades e eventos culturais. Auxiliar na organização de programas culturais educativos e artísticos. Executar outras atribuições afins.

2.13. Restauração
Examinar as condições da pintura, utilizando produtos químicos e aparelhos óticos, elétricos ou lentes de aumento, para determinar a natureza da restauração requerida e outros fatores, como reação das cores originais ante os produtos empregados na restauração. Reconstituir as partes danificadas, esmaecidas ou manchadas, valendo-se de seus conhecimentos a respeito dos diversos estilos de pintura, das técnicas e materiais empregados, e utilizando tintas previamente selecionadas, para obter a recuperação da pintura. Restaurar material que se encontra em mau estado, tais como obras de arte, livros e documentos, móveis, dentre outros, utilizando técnicas, materiais e conhecimentos específicos, para devolver-lhes as condições originais. Executar outras atribuições afins.

2.14. Secretariado
Executar tarefas relativas à anotação, redação, digitação e organização de documentos e a outros serviços de escritório, como recepção, registro de compromissos e informações, principalmente junto aos cargos diretivos da Prefeitura. Assegurar e agilizar o fluxo de trabalhos administrativos da Prefeitura. Organizar os compromissos de seu chefe, dispondo horários de reuniões, entrevistas e solenidades, especificando os dados pertinentes e fazendo as necessárias anotações em agendas, para lembrar-lhe e facilitar-lhe o cumprimento das obrigações assumidas. Recepcionar as pessoas que se dirigem ao seu setor, tomando ciência dos assuntos a serem tratados, para encaminhá-las ao local conveniente ou prestar-lhes as informações desejadas. Organizar e manter um arquivo privado de documentos referentes ao setor, procedendo à classificação, etiquetagem e guarda dos documentos, para conservá-los e facilitar a consulta. Efetuar chamadas telefônicas, requisições de material de escritório, registro e distribuição de expedientes e outras tarefas correlatas, seguindo os processos de rotina e de seu setor em colaboração com a chefia. Executar outras atribuições afins.

2.15. Segurança do Trabalho
Inspecionar as áreas, instalações e equipamentos da Prefeitura, observando as condições de segurança, inclusive as exigências legais próprias, para identificar riscos de acidentes. Instruir os servidores sobre normas de segurança, combate a incêndio e demais medidas de prevenção de acidentes, ministrando palestras e treinamento, para que possam agir acertadamente em casos de emergência. Realizar levantamentos de áreas insalubres e de periculosidade, recomendando as providências necessárias. Registrar irregularidades ocorridas, anotando-as em formulários próprios e elaborando estatísticas de acidentes, para obter subsídios destinados à melhoria das medidas de segurança. Coordenar a publicação de matéria sobre segurança no trabalho, preparando instruções e orientando a confecção de cartazes e avisos, para divulgar e desenvolver hábitos de prevenção de acidentes. Executar outras atribuições afins.

2.16. Técnico de Informática - Suporte
Manter-se informado quanto a novas soluções disponíveis no mercado que possam atender às necessidades de equipamentos de informática e de *softwares* da Prefeitura. Participar do levantamento das necessidades de treinamento no uso de equipamentos de informática e *softwares* adequados às necessidades da Prefeitura. Auxiliar os usuários de microcomputadores na escolha, instalação e utilização de *softwares,* tais como sistemas operacionais, rede local, aplicativos básicos de automação de escritório, editores de texto, planilhas eletrônicas e *softwares* de apresentação e de equipamentos e periféricos de microinformática, nos diversos setores da Prefeitura. Fazer a limpeza e a manutenção de máquinas e periféricos instalados.

3. NÍVEL FUNDAMENTAL – CARGOS: AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, COZINHEIRO MOTORISTA e VIGIA

3.1. Auxiliar de Serviços Gerais
Limpar e arrumar as dependências e instalações de edifícios públicos municipais, a fim de mantê-los nas condições de asseio requeridas, realizando sua desinfecção sempre que necessário, bem como executar a limpeza das áreas externas, tais como pátios, jardins e quintais. Recolher o lixo da unidade em que serve, acondicionando detritos e depositando-os de acordo com as determinações definidas. Percorrer as dependências dos prédios municipais, abrindo e fechando janelas, portas e portões, bem como ligando e desligando pontos de iluminação, máquinas e aparelhos elétricos. Executar serviços de coleta e entrega de correspondências e serviços burocráticos simples, quando solicitados pelo setor. Verificar a existência de material de limpeza e outros itens relacionados com seu trabalho, comunicando ao superior imediato a necessidade de reposição quando for o caso. Manter arrumado o material sob sua guarda. Carregar e descarregar veículos, empilhando os materiais nos locais indicados bem como transportar materiais de construção, móveis, equipamentos e ferramentas, de acordo com instruções recebidas.

3.2. Cozinheiro
Preparar refeições, selecionando, lavando, cortando, temperando e cozinhando os alimentos, de acordo com orientação recebida. Verificar o estado de conservação dos alimentos, separando os que não estejam em condições adequadas de utilização, a fim de assegurar a qualidade das refeições preparadas. Registrar, em formulários específicos, o número de refeições servidas, bem como a aceitabilidade dos alimentos oferecidos, para efeito de controle. Requisitar material e mantimentos quando necessário. Dispor adequadamente os restos de comida e lixo da cozinha, de forma a evitar proliferação de insetos. Providenciar a limpeza e o descongelamento de geladeiras e *freezer.* Zelar pelo cumprimento de normas de segurança.

3.3. Motorista
Dirigir automóveis, caminhonetes e demais veículos de transporte de passageiros. Verificar diariamente as condições de funcionamento do veículo, antes de sua utilização: pneus, água do radiador, bateria, nível de óleo, sinaleiros, freios, embreagem, faróis, abastecimento de combustível etc. Verificar se a documentação do veículo a ser utilizado está completa, bem como devolvê-la à chefia imediata quando do término da tarefa. Zelar pela segurança dos passageiros verificando o fechamento de portas e o uso de cintos de segurança. Fazer pequenos reparos de urgência. Manter o veículo limpo, interna e externamente, e em condições de uso, levando-o à manutenção sempre que necessário. Observar os períodos de revisão e manutenção preventiva do veículo. Anotar, segundo normas estabelecidas, a quilometragem rodada, viagens realizadas, objetos e pessoas transportadas, itinerários e outras

ocorrências. Recolher o veículo após o serviço, deixando-o corretamente estacionado e fechado. Executar outras atribuições afins.

3.4. Vigia

Manter vigilância sobre depósitos de materiais, estacionamentos, pátios, áreas abertas, centros de esportes, escolas, obras em execução e edifícios onde funcionam repartições municipais. Percorrer sistematicamente as dependências de edifícios onde se desenvolvem as atividades da Prefeitura e áreas adjacentes, verificando se portas, janelas, portões e outras vias de acesso estão fechadas corretamente e observando pessoas que lhe pareçam suspeitas, para possibilitar a tomada de medidas preventivas. Fiscalizar a entrada e saída de pessoas nas dependências de edifícios municipais, prestando informações e efetuando encaminhamentos, examinando autorizações, para garantir a segurança do local. Prestar informações ao público e receber correspondências e encomendas. Zelar pela segurança de materiais e veículos postos sob sua guarda. Verificar o funcionamento de registros de água e gás e painéis elétricos. Vigiar materiais e equipamentos destinados a obras. Praticar os atos necessários para impedir a invasão de edifícios públicos municipais, inclusive solicitar a ajuda policial quando necessária. Comunicar imediatamente à autoridade superior quaisquer irregularidades encontradas. Monitorar alarmes e equipamentos de filmagem, trocando fitas de gravação quando necessário. Participar das atividades de treinamento e capacitação desenvolvidos pela Prefeitura. Executar outras atribuições afins.

ANEXO III

DEMONSTRATIVO DAS MODALIDADES DE PROVA, N.°DE QUES TÕES E TOTAL DE PONTOS

1. NÍVEL SUPERIOR – CARGO: TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL SUPERIOR

CARGO	MODALIDADES DE PROVA	QTD. QUESTÕES
1. Administração **2. Arquitetura** **3. Arquivologia** **4. Artes** **5. Assistência Social** **6. Biblioteconomia** **7. Biologia** **8. Ciências da Computação** **9. Contabilidade** **10. Direito** **11. Economia** **12. Engenharia Civil** **13. Engenharia de Alimentos** **14. Engenharia Elétrica** **15. Engenharia de Segurança do Trabalho** **16. Engenharia Agronômica** **17. Geografia** **18. História** **19. Medicina - Medico do Trabalho** **20. Medicina - Médico Perito** **21. Medicina Veterinária** **22. Meio Ambiente** **23. Museologia** **24. Nutrição** **25. Pedagogia** **26. Sociologia** **27. Turismo**	**1. PROVA OBJETIVA:** 1.1. Língua Portuguesa 1.2. Noções de Informática 1.3. Conhecimentos Gerais 1.4. Conhecimentos Específicos	**50** 15 05 05 25

2. NÍVEL MÉDIO – CARGOS: AGENTE ADMINISTRATIVO I e TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL MÉDIO

CARGO	MODALIDADES DE PROVA	QTD. QUESTÕES
1. Agente Administrativo I **2. Técnico Municipal de Nível Médio** **2.a. Agropecuária / Inspeção Animal e Vegetal** **2.b. Cartografia** **2.c. Contabilidade** **2.d. Desenho de Projetos** **2.e. Edificações** **2.f. Enfermagem** **2.g. Guia Turístico** **2.h. Nutrição** **2.i. Produção de Áudio e Vídeo** **2.j. Programação de Sistemas de Informática** **2.k. Programação e Organização de Atividades Culturais** **2.l. Restauração** **2.m. Secretariado** **2.n. Segurança do Trabalho** **2.o. Técnico de Informática - Suporte**	**1. PROVA OBJETIVA:** 1.1. Língua Portuguesa 1.2. Matemática 1.3. Noções de Informática 1.4. Conhecimentos Gerais 1.5. Conhecimentos Específicos	**50** 10 10 05 05 20

3. NÍVEL FUNDAMENTAL

CARGO	MODALIDADES DE PROVA	QTD. QUESTÕES
1. Auxiliar de Serviços Gerais **2. Cozinheiro** **3. Motorista** **4. Vigia**	**1. PROVA OBJETIVA:** 1.1. Língua Portuguesa 1.2. Matemática 1.4 Conhecimentos Gerais 1.3. Conhecimentos Específicos	**40** 10 10 05 15

ANEXO IV
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DAS PROVAS

1. NÍVEL SUPERIOR – TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL SUPERIOR (Administração / Administração Pública, Arquitetura, Arquivologia, Artes, Assistência Social, Biblioteconomia, Biologia, Ciências da Computação, Contabilidade, Direito, Economia, Engenharia Civil, Engenharia de Alimentos, Engenharia Elétrica, Engenharia de Segurança do Trabalho, Engenharia Agronômica, Geografia, História, Medicina – Médico do Trabalho, Medicina – Médico Perito, Medicina Veterinária, Meio Ambiente, Museologia, Nutrição, Pedagogia, Sociologia e Turismo).

1.1. PROVA OBJETIVA = 50 questões

1.1.1. Língua Portuguesa = 15 questões

Compreensão e interpretação de textos verbais, não-verbais, informativos, publicitários e literários. Textualidade: coesão e coerência. Funções da linguagem. A intertextualidade na leitura e na produção de textos. Tipologia textual. Variação lingüística: emprego da linguagem formal e informal. Aspectos morfossintáticos e semânticos da língua: emprego das classes de palavras, concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, ocorrência de crase, pontuação gramatical e estilística. A semântica e a estilística da frase: noção de conotação, denotação, polissemia, sinonímia, antonímia, homonímia, paronímia, ambigüidade, figuras de linguagem. Formas e usos adequados da linguagem na Redação Oficial.

1.1.2. Noções de Informática = 05 questões

Noções de operação de Microcomputadores; Sistema operacional Windows 98, 2000 e XP ou superior; Microsoft Office (Word, Excel, Access e PowerPoint) 2000, XP ou superior; Conceitos e serviços relacionados à Internet e à intranet; Navegadores (browsers) de internet; Correio Eletrônico; Conceitos de organização de arquivos e métodos de acesso; Noções de hardware e de utilização de softwares.

1.1.3. Conhecimentos Gerais = 05 questões

Tópicos relevantes e atuais das áreas de política, economia, sociedade, educação, tecnologia, energia, desenvolvimento sustentável, responsabilidade social e ambiental, segurança pública, combate à corrupção, ecologia e suas vinculações históricas. Atualidades referentes ao Município de São Luís, ao Estado do Maranhão e ao Brasil. História e Geografia do Município de São Luís e do Estado do Maranhão.

1.1.4. Conhecimentos Específicos = 25 questões

1.1.4.1. Administração / Administração Pública

Teorias de Administração: planejamento. Processo decisório. Estrutura organizacional. Visão das principais áreas funcionais de uma organização: marketing, finanças, recursos humanos e produção. As teorias administrativas. Utilização dos conceitos na prática administrativa. Organização, sistemas e métodos: comparação crítica das principais abordagens aos estudos das organizações. Problemas básicos de concepção das estruturas e processos organizacionais em diferentes níveis: global, intermediário e operacional. Ligações da estrutura e do processo com a estratégia e o desempenho. Administração de recursos humanos: estratégias e desafios de RH. Administração da força de trabalho. Clima organizacional. Planejamento de pessoal e sistema de informação de RH. Gerenciamento de desempenho. Recrutamento e seleção. Desenvolvimento de RH e treinamento. Administração de recursos materiais e patrimoniais: padronização, normalização, classificação e inspeção de materiais. Compras, especificações, seleção de fornecedores e análise de valor. Gestão de estoques. Logística de suprimentos. Administração de sistemas de informação: Tipos e usos de informação. Tratamento das informações. Conceitos e propriedades dos sistemas de informação. Elaboração de um sistema de informação. Custos e benefícios de um sistema de informações. Administração Pública: princípios da Administração Pública, concessão e permissão de serviços públicos; Lei de Responsabilidade Fiscal; contratos administrativos; orçamento. Licitação: conceito, princípios, modalidades; dispensa e inexigibilidade; edital (aspectos principais). Contabilidade geral: sistema contábil; demonstrações contábeis; patrimônio; conceitos de ativo, passivo, receita, despesa e resultado; custo; técnicas de orçamento e controle.

1.1.4.2. Arquitetura

Projetos: elementos gráficos necessários à execução de uma edificação: arquitetônico; estrutural; instalações elétricas; instalações hidrossanitárias; prevenção contra incêndio; ventilação/exaustão; ar-condicionado; telefonia. Fundações de edifícios: Tipos. Edificações: concepção estrutural adequada ao projeto arquitetônico; paredes e vedações; revestimentos; acabamentos; impermeabilizações. Licitação e Contratos Administrativos: relativos às obras e serviços de engenharia; licitação de obras; contratação e fiscalização de serviços - Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores; análise de contratos para execução de obras; vistoria e elaboração de laudos e pareceres. Legislação Profissional do Arquiteto. Custo de uma obra: Composição de preços; Quantificação dos Serviços; Orçamentos; Cronograma físico. Uso e ocupação do solo: Conhecimento e conceituação da terminologia empregada em Legislação Urbanística; Zoneamento; Zonas e características de uso; Parcelamento do Solo: loteamentos, desmembramento e desdobro; Índices: Taxa de ocupação; Coeficientes de aproveitamento. Códigos de Edificações: Tipos de Edificações; Insolação, Iluminação e Ventilação; Circulação vertical e horizontal. Segurança nas edificações: Auto de verificação de segurança; Sistemas de proteção aos usuários: Alarme; Emergência; Detecção; Brigadas; Locais de reuniões. AutoCAD 2000: manipulação de arquivos, configuração do ambiente de desenho;

sistemas de coordenadas; recurso de visualização; criação e edição de objetos; propriedade dos objetos; criação de textos e cotas; utilização de blocos e referências externas; comandos utilitários; layouts; plotagem e impressão.

1.1.4.3. Arquivologia

Fundamentos de Arquivologia. O gerenciamento da informação. Avaliação de documentos. Gestão Arquivística. Planejamento e Organização de Arquivos. Protocolo; recebimento; classificação; registro; tramitação e expedição de documentos. Tipologia de documentos. Instrumentos de pesquisa. Classificação de documentos e Tabelas de temporalidade e destinação de documentos. Inventários. Arquivos Públicos. Arquivos e sociedade, arquivos e memória e arquivos e patrimônio cultural. Produção de Documentos Eletrônicos. Arquivos Especiais. Gerenciamento Arquivístico de Documentos Eletrônicos e Sistemas de Gerenciamento de Bancos de Dados. A legislação arquivística brasileira. Resoluções do Conselho Nacional de Arquivos (CONARQ). Políticas públicas relacionadas.

1.1.4.4. Artes

História da Arte em todas as suas linguagens. Novas tecnologias no campo da Arte. A Arte e seus processos criativos. Artes plásticas: pintura, escultura e arquitetura. O efeito da luz e sombra na composição do realismo da pintura. A relação da cultura Indígena com a Sociedade Contemporânea.

1.1.4.5. Assistência Social

Fundamentos histórico-conceituais das Políticas Sociais: Justiça, Equidade, Direito e Cidadania. Descentralização, participação e controle social nas políticas sociais brasileiras. Corporativismo e clientelismo no processo de formação das políticas sociais brasileiras. O desenvolvimento histórico das políticas sociais no Brasil. As políticas sociais brasileiras no atual contexto de transformações do Capitalismo. O urbano e o rural no Brasil: possibilidades e limites das intervenções públicas. O Processo Gestão das Políticas Sociais e os sujeitos sociais envolvidos. A nova configuração do mundo do trabalho e o trabalho profissional do Assistente Social nas Instituições Públicas. A questão da Seguridade Social no Brasil e o trabalho profissional do Assistente Social. A prevalência dos programas de transferência de renda no contexto das políticas sociais brasileiras. Políticas voltadas para as questões de gênero, etnia, cultura e geração e o trabalho profissional do Assistente Social. Políticas de educação no Brasil e o trabalho profissional do Assistente Social. Políticas de Habitação no Brasil e trabalho profissional do Assistente Social. O Código de Ética Profissional do Serviço Social contextualizado.

1.1.4.6. Biblioteconomia

Ciência da Informação e Documentação: conceito e distinção. Legislação e ética profissional. Organização e administração de bibliotecas. Formação e desenvolvimento de coleções: políticas e técnicas de seleção e avaliação de coleções. Processamento da Informação: Classificação Decimal de Dewey (CDD), Classificação Decimal Universal (CDU), código de Catalogação Anglo-Americano (AACR2) e normas da ABNT. Indexação: linguagens documentárias utilizadas. Serviços de Referência/Informação e Disseminação: Sistemas e tipos de redes de informação e novas tecnologias (internet e bases de dados eletrônicas). Estudos e treinamentos de usuários.

1.1.4.7. Biologia

Bioquímica básica e biomoléculas. Metabolismo e regulação da utilização de energia. Proteínas e enzimas. Macromoléculas informacionais, transmissão da informação genética. Técnicas de identificação utilizando o DNA. Genética de populações. Técnica de PCR. Comunicação e regulação geral do organismo. Biologia molecular e engenharia genética. Organismos geneticamente modificados. Melhoramento genético. Biotecnologia vegetal. Biotecnologia animal. Biotecnologia microbiana e fermentações. Armas biológicas. Genética de microrganismos. Legislação de propriedade industrial: generalidades, marcas e patentes. Bioestatística. Monitoramento ambiental. Ecossistemas aquáticos continentais, costeiros e oceânicos. Ecotoxicologia. Cultivo e manutenção de organismos aquáticos. Ensaios de toxicidade de efluentes e de produtos solúveis e insolúveis com organismos de diversos níveis tróficos. Avaliação de impactos ambientais. Valoração de danos ambientais. Legislação ambiental. Economia ambiental. Política ambiental e desenvolvimento sustentável. Gestão ambiental. Planejamento ambiental, planejamento territorial, vocação e uso do solo, urbanismo. Conservação de recursos naturais. Ecologia de populações. Manejo de fauna. Técnicas de coleta e de preparo de material zoológico. Taxonomia vegetal. Anatomia vegetal. Biogeografia. Avaliação de Impacto Ambiental. Controle biológico de pragas e doenças. Reflorestamento e reciclagem de resíduos orgânicos. Fitopatologia. Inventário e avaliação do patrimônio natural.

1.1.4.8. Ciências da Computação

Ambiente Windows (9x/ME/NT/2000) - instalação, configuração e administração de servidores 2000 e de estações de trabalho. Ambiente Linux- instalação, configuração e administração de servidores. APACHE e MySQL.TCP-IP - conhecimentos sobre o funcionamento de uma rede TCP-IP (hardware e software). Lógica de programação. Programação Visual Basic, Access e Delphi. Programação e confecção de páginas - HTML, JAVASCRIPT e PHP. Banco de dados relacionais e linguagem de consulta SQL.

1.1.4.9. Contabilidade

Lei n.º 6.404 e legislação complementar; Contabilidade Pública: Plano de contas único para os órgãos da Administração Direta, Registros contábeis de operações típicas em Unidades Orçamentárias ou Administrativas (sistemas: orçamentário, financeiro, patrimonial e de compensação), Balanço e demonstrações das variações patrimoniais exigidas pela Lei n.º 4.320/64; Contabilidade comercial: elaboração de demonstrações contábeis pela legislação societária e pelos princípios fundamentais da contabilidade; Consolidação de demonstrações contábeis; Análise econômico-financeira; Orçamento público: elaboração, acompanhamento e fiscalização, Créditos adicionais, especiais, extraordinários, ilimitados e suplementares, Plano plurianual, Projeto de Lei Orçamentária Anual: elaboração, acompanhamento e aprovação, Princípios orçamentários, Diretrizes orçamentárias, Processo orçamentário, Métodos, técnicas e instrumentos do Orçamento Público, Normas legais aplicáveis, SIDOR, SIAFI, Receita pública: categorias, fontes, estágios, dívida ativa, Despesa pública: categorias, estágios, Suprimento de

fundos, Restos a pagar; Despesas de exercícios anteriores, A conta única do Tesouro, Tomadas e prestações de contas; Efeitos inflacionários sobre o patrimônio das empresas; Avaliação e contabilização de investimentos societários no país; Destinação de resultado; Imposto de renda de pessoa jurídica; IRRF; ICMS; Contribuição social sobre o lucro; PASEP; COFINS; Custos para avaliação de estoques; Custos para tomada de decisões; Sistemas de custos e informações gerenciais; Estudo da relação custo versus volume versus lucro; Matemática financeira, Regra de três simples e composta, percentagens, Juros simples e compostos: capitalização e desconto, Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, real e aparente, Rendas uniformes e variáveis, Planos de amortização de empréstimos e financiamentos, Cálculo financeiro: custo real efetivo de operações de financiamento, empréstimo e investimento, Avaliação de alternativas de investimento, Taxas de retorno, taxa interna de retorno.

1.1.4.10. Direito

DIREITO CONSTITUCIONAL: direitos e garantias individuais; direitos sociais; poder executivo; poder legislativo e poder judiciário; a União, o Estado e o Município (competências e atribuições); domínio público; administração pública (princípios que a regem); administração direta e indireta; orçamento; funções institucionais do Ministério Público (Constituição Federal, artigo 129); Lei Orgânica do Município de São Luís/MA. DIREITO ADMINISTRATIVO: ato administrativo (modalidades, revogação, anulação); poder de polícia; pessoas jurídicas do poder público interno; licitação e contratos administrativos (Lei nº 8.666/1993); servidor público (carreira, cargo, hierarquia, regime disciplinar); processo e procedimento administrativo; desapropriação; a dívida ativa do município; controle externo dos atos da administração; Lei Complementar nº 101/2000. DIREITO TRIBUTÁRIO: tributos em geral; tributos de competência do município; imunidade; isenção; anistia; remissão; compensação. DIREITO PENAL: crimes contra a administração pública. DIREITO PROCESSUAL CIVIL: princípios do processo civil; a fazenda em juízo; execução fiscal; mandado de segurança; ação popular; ação civil pública; ação rescisória; medidas cautelares; ação monitória; litisconsórcio; recursos; competência dos Tribunais; execuções e incidentes processuais; prazos. DIREITO DO TRABALHO:salário e remuneração; jornada de trabalho; férias; contrato de trabalho (alteração, suspensão, interrupção, extinção, contrato individual de trabalho por prazo determinado e indeterminado); recursos; prazos; exceções. Estatuto do Servidor Público Municipal de São Luís/MA.

1.1.4.11. Economia

Microeconomia – O problema econômico. Escassez e escolha. Bens econômicos. Alocação de recursos. A tecnologia. A questão ambiental. Demanda do consumidor e demanda do mercado. A teoria da produção. A função de produto neoclássica. A lei da oferta. Teorema de Euler. A teoria marginalista da distribuição. A teoria dos custos. Custos contábeis e custos econômicos. Mercado em concorrência perfeita. Equilíbrio parcial e equilíbrio geral. Modelo de Leontief. Mecanismos de ajustamento, concorrência imperfeita. As falhas do mercado. Teoria do bem-estar social. Macroeconomia – Contas nacionais e balanço de pagamentos. Sistema financeiro. Oferta e demanda de moeda. Controle da oferta de moeda. As funções consumo e investimento. Modelos Clássico e Keynesiano, neokeynesianos e novos clássicos. Modelos de economia aberta. Taxa de câmbio e taxa de juro. Inflação e desemprego. Expectativas racionais. Políticas fiscal, monetária e de rendas. Monetarismo e estruturalismo. Fundamentos de Análise de Projetos – Critérios de avaliação de projetos. Custos e benefícios privados e sociais. Eficiência marginal do investimento e eficiência marginal do capital. Desconto e valor presente. Ponto de nivelamento. Projeções de demanda. Crescimento e Desenvolvimento Econômico – Os conceitos de crescimento e de desenvolvimento econômico. Modelos de crescimento. Estratégias de crescimentos. Protecionismo e liberalismo econômico. Blocos econômicos e globalização da economia. A política brasileira de desenvolvimento. Elementos de Estatística e Econometria – Estatística descritiva. Probabilidades. Testes de hipóteses. Números índices. Correlação. Regressão simples e múltipla. Problemas econométricos (quebra das hipóteses). Modelos de equações simultâneas. Análise de séries temporais . Projeção e estimação. Inferência estatística. Aplicações.

1.1.4.12. Engenharia Civil

Projetos de obras civis: Arquitetônicos; Estruturais (concreto, aço e madeira); Fundações; Instalações elétricas; Instalações hidrossanitárias. Noções de projetos complementares: Elevadores; Ventilação-exaustão; Ar condicionado; Telefonia. Especificação de materiais e serviços. Programação de obras: Orçamento e composição de custos unitários, parciais e totais: levantamento de quantidades; Planejamento e cronograma físico-financeiro: PERT-CPM. Acompanhamento de obras. Construção: Organização do canteiro de obras: execução de fundações (sapatas, estacas e tubulões); Alvenaria; Estruturas e concreto; Aço e madeira; Coberturas e impermeabilização; Esquadrias; Pisos e revestimentos; Pinturas, instalações (água, esgoto, eletricidade e telefonia). Fiscalização: Acompanhamento da aplicação de recursos (medições, emissão de faturas etc.); Controle de materiais (cimento, agregados, aditivos, concretos usinado, aço, madeira, materiais cerâmicos, vidro etc.); Controle de execução de obras e serviços. Hidráulica. Hidrologia. Solos. Vistoria e elaboração de pareceres. Princípios de planejamento e de orçamento público. Elaboração de orçamentos. Noções de programas em CAD. Segurança do trabalho. Segurança das instalações. Prevenção contra incêndios.

1.1.4.13. Engenharia de Alimentos

Vigilância Sanitária: Controle de Qualidade: conceito, aspectos gerais, fatores que afetam a qualidade do produto. Organização e atribuições do controle de qualidade na indústria de alimentos. Gestão da qualidade. Requisitos para um sistema de qualidade total. Auditoria do sistema da qualidade. Controle estatístico da qualidade: planos de amostragem e gráficos de controle. Boas Práticas de Fabricação (BPF): conceito, evolução, aspectos gerais; a importância das BPF para garantia da segurança e eficácia dos produtos. Validação: conceito, tipos de validação (prospectiva, retrospectiva), validação de processos, validação de equipamentos, validação de limpeza, validação analítica, características dos procedimentos analíticos, protocolo de validação, plano mestre de validação, relatório de validação; revalidação. Vigilância epidemiológica: conceito, propósito, funções, coleta de dados e informações,

investigação epidemiológica, busca ativa de casos. Análise e gerenciamento de risco. a) Conceito e caracterização do risco sanitário. b) Identificação do dano; dose - resposta; avaliação da exposição; ações corretivas político-administrativas no âmbito do sistema de saúde, serviço e impacto na sociedade (o que fazer, planejamento, procedimentos, avaliação da exposição do risco, conseqüências econômicas, políticas e sociais) incerteza da avaliação; decisão e ação; política da comunicação. c) Identificação do dano e suas causas, diferença entre risco, incerteza e erro. d) Monitoramento dos fatores de risco. Inspeção. a) Aspectos gerais: conceito, finalidade, características, etapas para realização de uma inspeção, procedimentos, processo de condução. b) Tipos de inspeção para fins de certificação, investigação, concessão de autorização de funcionamento de estabelecimento, rotina periódica. Tecnologia de Alimentos: Tecnologia de alimentos. Noções de microbiologia de alimentos. Noções de doenças transmitidas por alimentos (DTA). Transformação de alimentos. Conservação de alimentos. Tecnologia de carnes, frutas, leite e panificação. Meio Ambiente: Os impactos sociais e ambientais das indústrias de alimentos. Monitoramento dos fatores de risco. Prevenção e controle de riscos ambientais. Vigilância sanitária na prevenção e controle de contaminação de riscos ambientais. Licenciamento ambiental. Gerenciamento de resíduos sólidos em estabelecimentos processadores de alimentos. Tratamento de resíduos líquidos: tratamentos preliminares, primários, secundários e terciários. Métodos de controle de poluentes atmosféricos. Legislação do SUS – Sistema Único de Saúde.

1.1.4.14. Engenharia Elétrica

Circuitos elétricos: circuitos elétricos em CC e CA. Topologia. Método dos nós e malhas. Métodos cortes e laços. Teoria dos grafos. Enfoque matricial. Quadripolos. Modelos matemáticos. Sistemas a malha aberta e a malha fechada. Estabilidade. Método do lugar das raízes. Métodos freqüenciais. Eletrotécnica: fator de potência, potência ativa, reativa e aparente. Sistemas trifásicos. Medição de corrente. Tensão e potência. Transformações estrela-triângulo e triângulo-estrela. Sistema de controle: conceituação e tipos de sistemas. Materiais usados em eletrotécnica. Instalações elétricas. Medidas elétricas. Transdutores. Estudo da carga: fatores de carga, demanda e diversidade. Sistema de tarifação. Otimização do uso da energia elétrica. Esforços mecânicos em condutores de linhas aéreas. Resistência dos materiais. Geração de energia: gás natural, fontes solares, eólicas, hídricas e biomassa. Conversão eletromecânica da energia. Manutenção de Máquinas Elétricas. Máquinas hidráulicas: noções fundamentais de hidrodinâmica aplicáveis a turbinas e bombas. Máquinas térmicas. Análise de sistemas de potência. Transformadores. Linhas de transmissão: transmissão de energia elétrica, cálculo, potência. Eletrônica analógica. Eletrônica digital. Segurança do trabalho. Segurança das instalações. Prevenção contra incêndios.

1.1.4.15. Engenharia de Segurança do Trabalho

Normas Regulamentadoras (4, 5, 6, 7, 9, 13, 15, 16, 17, 20, 21, 23). Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho. CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. Mapa de Riscos: agentes químicos, físicos, biológicos, ergonômicos e mecânicos. Programas, campanhas e SIPAT. Acidentes do Trabalho: estatística, causas, conseqüências, programas de prevenção, comunicação e análise de acidentes. Segurança no trânsito. Inspeções de segurança. Avaliação e controle dos riscos: proteção coletiva, equipamento de proteção individual. Noções de Epidemiologia. Primeiros Socorros. Noções de vaso de pressão. Legislação sobre Higiene e Segurança do Trabalho. Noções de Toxicologia Industrial. Ergonomia. Ventilação Industrial. Noções sobre atividade e operações perigosas e LIE – Limite Inferior de Explosividade e LSE – Limite Superior de Explosividade. Proteção contra incêndio. Psicologia e Comunicação. Arranjo Físico. Riscos em eletricidade. Transporte e movimentação de materiais. Segurança na construção civil. Organização e Administração. Conhecimentos relacionados a aspectos e impactos ambientais.

1.1.4.16. Engenharia Agronômica

Zoneamento ecológico-econômico. Metodologia de planejamento ambiental. Aspectos sócioambientais brasileiros. Fatores que limitam o crescimento e a produção de arroz de sequeiro. Climas para o cultivo de arroz de sequeiro. Fatores ecológicos para estabelecimento de uma exploração frutífera. A biologia das fruteiras de grande porte – vegetação, florescimento e frutificação. Métodos de estudo da ecologia dinâmica das pastagens. Influência dos adubos nitrogenados sobre a flora das pastagens. Propriedades físicas importantes dos solos minerais. Aspectos da água do solo, seus movimentos e suas relações com os vegetais. Determinação do pH do solo e limitações dos valores obtidos. Calagem e sua conexão com vegetais e solos. A cadeia alimentar. Forma de crescimento populacional e conceito de capacidade de suporte. A periodicidade da comunidade. Conservação dos recursos naturais em geral. Resistência do feijoeiro (Phaseolus vulgaris L.) ao vírus do mosaico anão. Planejamento do solo. Os efeitos da temperatura sobre os processos vitais das plantas. O ciclo do nitrogênio. Relações hídricas da célula vegetal. Fatores que influenciam nos resultados da adubação foliar. Doenças das plantas. Doenças das grandes culturas. O solo e sua vida. Efeito das máquinas agrícolas sobre a estrutura do solo.

1.1.4.17. Geografia

Apreensão, identificação e interpretação da organização espacial na perspectiva da tensão dialética entre os aspectos físicos e humanos. Análise da produção do espaço na perspectiva das tensões entre as classes sociais. Desenvolvimento de análises geoeconômicas e geopolíticas de questões ligadas à propriedade privada da terra na perspectiva do planejamento territorial. Articulação entre as políticas públicas e territoriais no processo de planejamento. Os processos de regionalização do território em suas múltiplas escalas (do local ao global). As políticas municipais e estaduais de gestão do território em sua articulação com aspectos globais. As interações entre os órgãos da administração municipal, estadual e federal nas políticas de gestão territorial. Fundamentos teóricos e metodológicos para a realização de diagnósticos que subsidiem o debate, a definição e ou a redefinição de políticas públicas e de gestão territorial em âmbito intra-estadual e estadual. Fundamentos teóricos e metodológicos para a realização de diagnósticos das transformações territoriais com base em monitoramentos e vistorias. Fundamentos

teóricos e metodológicos para a elaboração e execução de projetos de pesquisa multidisciplinares, fundamentados em diferentes fontes (primárias e secundárias). Fundamentos de cartografia geral, temática e de Sistemas de Informação Geográfica. Fundamentos de geomorfologia, geologia, hidrologia, pedologia, climatologia, florestas e uso potencial da terra.

1.1.4.18. História

Introdução à História: Conceito, Periodização, Fontes Históricas. Idade Antiga: Antigüidade Clássica: Grécia: Origem e Localização, Período Homérico, Período Arcaico, Período Clássico, Período Helenístico, Cultura, Filosofia, Ciência e Religião. Roma: Origem e localização, Monarquia, República, Império, A Crise do Império Romano do Ocidente: Cultura, Filosofia, Ciência, Religião e Direito. Idade Média: A Formação dos reinos bárbaros, A Expansão do Cristianismo, O Reino Franco, As Invasões do século IX, O Feudalismo, A Igreja na estrutura medieval, Cultura. Filosofia e Ciência na Idade Média, A Baixa Idade Média, A Expansão Comercial e as Cruzadas, Formação das Monarquias Nacionais. A Crise Geral. Idade Moderna: Humanismo e Renascimento Cultural, O Cenário Europeu, O Renascimento nas Artes e nas Ciências, A expansão do Renascimento, Reforma e Contra-Reforma, A Europa Ocidental no século XVI, Luteranismo, Calvinismo, Anglicanismo, Contra-Reforma, Os Estados Nacionais e o Absolutismo Monárquico, As características gerais, Os teóricos do Absolutismo. Os casos: português, espanhol, francês e inglês. O expansionismo marítimo e comercial, O mercantilismo, O expansionismo português, O expansionismo espanhol, As expansões tardias, O Antigo Sistema Colonial: estrutura e funcionamento. Lutas e conquistas políticas brasileiras nos diversos períodos históricos. A construção da identidade nacional.

1.1.4.19. Medicina - Médico do Trabalho

Noções gerais de medicina. Bioestatística. Epidemiologia. Sistemas imunitário e suas doenças. Moléstias infecciosas. Sistema nervoso e suas doenças. Sistema respiratório e suas doenças. Sistema cardiovascular e suas doenças. Sistema genito-urinário e suas doenças. Sistema digestivo e suas doenças. Doenças hematológicas e hematopoiéticas. Ortopedia e traumatologia. Distúrbios nutricionais. Metabolismo e suas doenças. Sistema endócrino e suas doenças. Genética e noções de doenças hereditárias. Dermatologia. Psiquismo e suas doenças. Noções específicas ligadas à saúde do trabalhador. Noções de estatística em medicina do trabalho. Acidentes do trabalho: definições e prevenção. Noções de saneamento ambiental. Noções de legislação acidentária. Noções de legislação de saúde e segurança do trabalho. Previdência Social: funcionamento e legislação. Noções de fisiologia do trabalho (visão, audição, metabolismo e alimentação, sistemas respiratório, cardiovascular, osteoarticular). Noções de atividade e carga de trabalho. Noções de atividade física e riscos à saúde. Trabalho sob pressão temporal e riscos à saúde. Trabalho noturno e em turnos: riscos à saúde, noções de cronobiologia, novas tecnologias, automação e riscos à saúde. Agentes físicos e riscos à saúde. Agentes químicos e riscos à saúde. Noções de toxicologia. Sofrimento psíquico e psicopatologia do trabalho (inclusive com relação ao álcool e às drogas). Doenças profissionais e doenças ligadas ao trabalho (pneumoconioses, asmas profissionais, câncer de pele, surdez, hepatopatias, nefropatias, doenças do aparelho ósteoarticular, doenças infecciosas, doenças cardio-circulatórias, hematopatias, entre outras). Riscos ligados a setores de atividade com especial atenção à condução de veículos. Noções de avaliação e controle dos riscos ligados ao ambiente de trabalho. Noções de acompanhamento médico de portadores de doenças crônicas em medicina do trabalho. Noções de funcionamento de um serviço de medicina e segurança do trabalho em empresas. Noções de ergometria e melhoria das condições de trabalho. Conhecimento sobre etimologia das DORTs e sobre fatores estressantes em ambiente de trabalho. Ética Profissional. SUS: princípios e diretrizes. Lei Orgânica da Saúde.

1.1.4.20. Medicina – Médico Perito

Conceitos Básicos em Saúde Ocupacional: Conceitos e classificação de dano ou agravo á saúde; Acidente de Trabalho; Processo Saúde e Doença em saúde ocupacional; Exames admissionais, demissionais e perícias. Patologias do Trabalho relacionadas aos sistemas e aparelhos (conceito, diagnóstico, tratamento, prognóstico, intervenção em ambiente de trabalho e prevenção). Relação entre trabalho e doenças do trabalho. Análise do processo de trabalho. Características de mão de obra. Legislações em Saúde do Trabalhador e pertinentes ao SUS: Normas Regulamentadoras NR, da Legislação de Segurança e Medicina do Trabalho (NR 7,9,15,16,17,18 e 24 e Normas Rurais NRR1 e NRR5) Lei n° 6.514, de 22 de d ezembro de 1977, Constituição da República Federativa do Brasil, Título VIII, Capítulo II, seção II da Saúde, Lei n° 8.080, de 19 de setembro de 1990 e Lei n° 8.1 42, de 28 de dezembro de 1990. Capítulo V - Do Meio Ambiente, Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, Capítulo V, da Segurança e da Medicina do Trabalho. Legislação Previdenciária, Decreto nº 3.048, de 06 de maio de 1999, Instrução normativa nº 95 de 07 de outubro de 2003, PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário). Ética Profissional.

1.1.4.21. Medicina Veterinária

Aspectos clínicos das doenças e carências dos animais domésticos. Sistemas de exploração de bovinos: leiteiro e de corte. Tratamento e profilaxia das principais endo e ectoparasitoses dos animais domésticos. Código de Deontologia e de Ética Profissional do Médico Veterinário. Zoonoses. Política Agrícola Brasileira. Antígenos e anticorpos. Células do sistema imunológico, mecanismos da resposta humoral. Cadeia epidemiológica, elementos, mecanismos de transmissão e manutenção de doenças. Métodos epidemiológicos aplicados à saúde pública. Conceitos e princípios epidemiológicos gerais. Medidas de ocorrência de doenças. Ações de vigilância em saúde (epidemiológica, sanitária e ambiental).Técnicas de Biologia Molecular Aplicadas ao Diagnóstico em Medicina Veterinária.Tecnologia e inspeção de produtos e derivados de origem animal. Agravos à saúde veiculados por alimentos (intoxicação e infecções); Higiene e higienização de estabelecimentos e de alimentos; Medidas de controle urbano de animais de fauna sinantrópica. Medidas de controle urbano de animais domésticos

1.1.4.22. Meio Ambiente

Conhecimentos básicos de: Química orgânica e inorgânica, Mecânica dos Fluídos e Hidráulica, Termodinâmica, Sistemas de tratamento físico-químico e biológico de águas residuárias urbanas e industriais, Mecânica dos Solos, Geotécnica, Estruturas, Construção Civil, Hidrogeologia, Hidrologia e Sistemas de Drenagem de Água, Sistemas de Abastecimento de Água. Conceitos de: Ecologia, Ecossistema, Ciclos Biogeoquímicos e Meio Ambiente. Meios: Terrestre (ar, solo – desequilíbrio / poluição), Aquático (doce e marinho – requisitos de qualidade / desequilíbrio) Conceitos de poluição e contaminação. Radiação e seus efeitos. Proteção Ambiental. Planejamento e Proteção do Meio Ambiente. Poluição e seu controle. O Saneamento e o planejamento urbano: planejamento municipal, plano diretor, uso e ocupação do solo, parcelamento do solo urbano. Equilíbrio ambiental. Impactos: ambientais, sociais e culturais. A gestão dos serviços de Saneamento. Resíduos sólidos: origem, classificação, composição e quantidades (domiciliar, comercial, público, de serviços de saúde e hospitalar, procedente de terminais, indústria, agrícola, radiativo e construção civil). Gerenciamento, geração, caracterização (acondicionamento, coleta e transporte), coleta seletiva. Sistemas de tratamento e destinação final. Unidade de triagem e compostagem, aterros sanitários, pirólise e aterro controlado. Balanço de massa. Compostagem de resíduos orgânicos. Microbiologia. Dimensionamento de um pátio. Sistemas de abastecimento de água no meio rural: quantidade, qualidade e desinfecção. Sistemas de disposição dos esgotos domésticos e dejetos em zona rural: soluções individuais para sistemas estático e dinâmico (sem e com transporte hídrico); tanques sépticos e Imhoff. Resíduos sólidos produzidos no meio rural e em pequenas comunidades: classificação, composição, peso específico, etapas da solução. Controle de vetores: mosquitos (anofelinos, culicídeos, simulídeos), moscas, barbeiros e roedores. Poluentes primários e secundários do ar: fontes, efeitos. Fontes de poluição atmosférica: indústrias e veículos. Aspectos meteorológicos da poluição atmosférica. Dispersão e sedimentação. Legislação Ambiental: princípios constitucionais; leis federais 4.771/1965 (Código Florestal), 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente), 9.433/1997 (Política Nacional de Recursos Hídricos), 9.795/1999 (Política Nacional de Educação Ambiental); Decretos Federais 99.274/1990 (Regulamenta Política Nacional do Meio Ambiente), 4.281/2002 (Regulamenta Lei 9.795/2002) e 5.440/2005 (Controle de Qualidade da Água).

1.1.4.23. Museologia

Teoria museológica. Processo de musealização. Funções básicas. Diversidade tipológica. Museologia e patrimônio cultural. Museologia, história e memória. Museologia e antropologia. História dos museus no Brasil. Museus na sociedade contemporânea. Legislação, cartas e documentos normativos relacionados. Museologia aplicada: procedimentos técnicos, documentação, conservação e segurança. Exposição: projetos, recursos, linguagens e técnicas; materiais, equipamentos e tecnologias. Pesquisa museológica. Gestão museal na administração pública.

1.1.4.24. Nutrição

Fisiologia e fisiopatologia aplicada à nutrição. Os nutrientes e seus metabolismos. Noções de farmacologia: interação alimentos-medicamentos. Nutrição e ciclos vitais: gravidez e lactação, infância, adolescência e envelhecimentos. Nutrição normal: balanço de nitrogênio, recomendações nutricionais, cálculo energético, dietas equilibradas. Avaliação do estado nutricional: métodos de avaliação de estimativa das necessidades energéticas. Diagnóstico em nutrição. Nutrição e saúde pública: noções de epidemiologia, doenças nutricionais, desnutrição calórico-protéica, carências nutricionais, vigilância nutricional. Dietoterapia: conceito e objetivos, dietas hospitalares nas diferentes patologias, condições clínicas e metabólicas. Terapia nutricional em cirurgia: pré e pós-operatório, fístulas digestivas. Métodos de assistência ambulatorial em nutrição. Nutrição enteral: medições, ministrações, preparo, nutrição enteral domiciliar, formulações. Técnica dietética: composição e classificação dos alimentos, seleção, conservação e armazenamento, técnica de pré-preparo, preparo de cocção: higiene na manipulação de alimentos, planejamento de cardápio. Administração de serviços de alimentação e lactário: área física e equipamentos; planejamentos e organização, supervisão e controle. Cardápio para coletividades sadias e doentes; custos e avaliação. Controle de avaliação de RH, financeiros e materiais. Microbiologia de alimentos: toxinfecções alimentares, controle sanitário de alimentos, controle de temperatura no fluxo dos alimentos. Nutrição e imunomodulação: ácidos graxos ômega 3, nucleotídeos; arginina e glutamina. A nutrição e a equipe de saúde: perspectiva interdisciplinar. Ética profissional. Noções de legislação do SUS. Educação nutricional: conceito, objetivo, metodologias e aspectos sócio econômicos-culturais. Alimentação institucional: conceitos de administração geral e sua aplicação à Unidade de Alimentação e Nutrição.

1.1.4.25. Pedagogia

Correntes e tendências da educação. O processo ensino-apredizagem nas teorias pedagógicas: tradicional, tecnicista, progressista e construtivista. A função social da escola. Educando com necessidades especiais. O professor e o projeto político-pedagógico da escola. A sala de aula e a prática pedagógica: currículo escolar, planejamento e avaliação, interação professor/aluno, recursos didáticos, A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional n° 9.394/1996: histórico, princípios e fun damentos. Os Parâmetros Curriculares Nacionais da Educação Básica. Desafios da educação brasileira: analfabetismo, evasão, repetência e qualidade do ensino. Projeto Escola Nova / Ativa. Educação inclusiva.

1.1.4.26. Sociologia

Contexto histórico do surgimento da sociologia. Autores clássicos da sociologia e suas obras. Tendências atuais da Sociologia. Movimentos sociais. A Sociologia e a questão agrária. Meio Ambiente, sociedade e a questão sócio-ambiental. Estado, governo, dominação e burocracia. Análise social no Brasil contemporâneo. Desigualdades sociais: classe, etnia, gênero.

1.1.4.27. Turismo
Origem e evolução histórica do desenvolvimento da atividade turística mundial. A oferta turística. A demanda turística. A segmentação do mercado turístico. Tipos e formas de turismo. A importância da hospitalidade para o desenvolvimento turístico. A importância dos meios de transportes para o turismo. Turismo e globalização. Turismo e políticas públicas. Política nacional de turismo. Importância dos recursos naturais para o turismo. Impactos ambientais, sociais, econômicos e culturais provocados pelo desenvolvimento da atividade turística. Conscientização turística.

2. NÍVEL MÉDIO – AGENTE ADMINISTRATIVO I e TÉCNICO MUNICIPAL DE NÍVEL MÉDIO (Agropecuária / Inspeção Animal e Vegetal, Cartografia, Contabilidade, Desenho de Projetos, Edificações, Enfermagem, Guia Turístico, Nutrição, Produção de Áudio e Vídeo, Programação de Sistemas de Informática, Programação e Organização de Atividades Culturais, Restauração, Secretariado, Segurança do Trabalho e Técnico de Informática – Suporte).

2.1. PROVA OBJETIVA = 40 questões
2.1.1. Língua Portuguesa = 10 questões
Compreensão e interpretação de textos verbais, não-verbais, informativos, publicitários e literários. Textualidade: coesão e coerência. A Intertextualidade na produção de textos. Tipologia textual. Variação Lingüística: emprego da linguagem formal e da informal. Aspectos morfossintáticos e semânticos da língua: emprego das classes de palavras, sintaxe do período, concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, ocorrência de crase, pontuação gramatical e estilística. A semântica e a estilística da frase: noção de conotação, denotação, polissemia, sinonímia, antonímia, homonímia, paronímia, ambigüidade, figuras de linguagem. Ortografia. Acentuação gráfica. Formas e usos adequados da linguagem na redação oficial.
2.1.2. Matemática = 10 questões
Raciocínio Lógico – Quantitativo (Estruturas lógicas; Lógica de argumentação; Diagramas lógicos; Situações-Problema). Números inteiros: operações e propriedades; múltiplos e divisores; Máximo Divisor Comum e Mínimo Múltiplo Comum; problemas. Números racionais: operações e propriedades; problemas envolvendo as quatro operações fundamentais. Números e grandezas proporcionais: razões e proporções; divisão proporcional; regra de três (simples e composta); porcentagem e juros simples; Sistemas de Medidas decimais e não decimais. Números Reais. Funções do 1° e 2° graus: Conceito, gráfico, propriedades e raízes. Análise Combinatória: Princípio Fundamental da Contagem; Arranjos, Combinações e Permutações Simples e com Repetição. Probabilidade: Conceito e Cálculo; Adição e Multiplicação de Probabilidades; Dependência de Eventos. Geometria Euclidiana Plana: Conceitos primitivos; Ângulos; Triângulos; Quadriláteros, Polígonos e Circunferência; Teorema de Tales; Semelhança de triângulos; Relações métricas no triângulo retângulo; Áreas de figuras planas poligonais e circulares. Geometria Espacial: Cálculo de Superfície e volume dos principais Sólidos Geométricos. Progressões: Progressões Aritmética e Geométrica, com seus conceitos, propriedades e adição de termos. Noções de Estatística: Médias, Distribuição de Freqüências e Gráficos.
2.1.3. Noções de Informática = 05 questões
Noções de operação de Microcomputadores; Sistema operacional Windows 98, 2000 e XP ou superior; Microsoft Office (Word, Excel, Access e PowerPoint) 2000, XP ou superior; Conceitos e serviços relacionados à Internet e à intranet; Navegadores (browsers) de internet; Correio Eletrônico; Conceitos de organização de arquivos e métodos de acesso; Noções de hardware e de utilização de softwares.
2.1.4. Conhecimentos Gerais = 05 questões
Tópicos relevantes e atuais das áreas de política, economia, sociedade, educação, tecnologia, energia, desenvolvimento sustentável, responsabilidade social e ambiental, segurança pública, combate à corrupção, ecologia e suas vinculações históricas. Atualidades referentes ao Município de São Luís, ao Estado do Maranhão e ao Brasil. História e Geografia do Município de São Luís e do Estado do Maranhão.
2.1.5. Conhecimentos Específicos = 20 questões
2.1.5.1. Agente Administrativo I
Conhecimentos Básicos de Administração (conceito, campo de aplicação, características básicas das organizações, natureza e finalidade). Processo organizacional (planejamento, coordenação, direção, organização e controle). Comportamento organizacional (motivação, liderança, comunicação, trabalho em equipe, relacionamento interpessoal). Gestão de pessoas. Noções sobre administração de materiais e patrimônio. Noções sobre o serviço de arquivo: tipos de arquivos, acessórios do arquivo, fases, técnicas, sistemas e métodos de arquivamento. Noções sobre atividades de protocolo: recepção, classificação, registro e distribuição de processos e documentos. Noções sobre construção e interpretação de organogramas, tabelas e gráficos estatísticos. Noções sobre elaboração e interpretação de documentos oficiais (ofício, memorando, relatório, ata, despachos, portaria); Ética no serviço público. Noções sobre Administração Pública: art.37 da Constituição Federal. Noções de Licitações e Contratos Administrativos (Leis 8.666/1993): conceito, princípios, modalidades, contratos administrativos.
2.1.5.2 Agropecuária / Inspeção Animal e Vegetal
Fruticultura: conceitos e métodos. Principais culturas locais. Horticultura: conceitos e métodos. Principais culturas locais. Culturas anuais, cultura do arroz e cultura do feijão. Pragas e doenças das culturas. Principais espécies florestais. Sistemas de exploração de bovinos: leiteiro e de corte. Tratamento e profilaxia das principais endo e ectoparasitoses dos animais domésticos. Zoonozes de interesse à Saúde Pública. Política Agrícola Brasileira.

Cadeia epidemiológica e elementos, mecânicos de propagação de doenças transmissíveis. Importância da diversificação e a expressão da herança biológica. Tecnologia e Inspeção de carnes, peixe, leite e derivados. A biologia das fruteiras de grande porte – vegetação, florescimento e frutificação. Métodos de estudo da ecologia dinâmica das pastagens. Influência dos adubos nitrogenados sobre a flora das pastagens. Doenças das plantas. Doenças das grandes culturas.

2.1.5.3 Cartografia

Noções básicas de cartografia. Tipos de levantamentos cartográficos. Representação Cartográfica. Noções de georreferenciamento. Fundamentos de geodésia: conceitos fundamentais. Formas e dimensões da terra, Coordenadas geográficas, Coordenadas geodésicas. Fundamentos e aplicações práticas do GPS, Coordenadas cartesianas. Índice de nomeclatura e articulação de folhas. Noções de mapa índice. Aplicação da cartografia com uso de imagens orbitais. Métodos e técnicas para aplicação de escalas para o trabalho de campo e laboratorial. Noções básicas de altimetria. Nivelamento expedito, Nivelamento geométrico linear, simples e composto. Nivelamento Geométrico irradiado simples e composto, Levantamento e desenho de perfis, Nivelamento trigonométrico, Traçado de curvas de nível no plano.

2.1.5.4 Contabilidade

Princípios Fundamentais de Contabilidade, Normas Brasileiras de Contabilidade e Legislação e Ética Profissional – Princípios e normas. Princípios Fundamentais: entidade, continuidade, oportunidade, registro pelo valor original, atualização monetária, competência e prudência. Código de Ética do Profissional Contabilista. Contabilidade Geral – Escrituração contábil, contas e partidas dobradas, contas patrimoniais, de receitas, de despesas e de custos e contas de compensação. Equação patrimonial básica. Regime de apuração de resultado de caixa e de competência. Tratamento das receitas antecipadas e despesas antecipadas. Lançamentos contábeis e suas retificações. Registros contábeis na constituição de entidades. Registros das operações típicas das empresas comerciais: compras e vendas, devoluções, abatimentos, descontos, fretes, transporte e seguros. Operações financeiras, de empréstimos e de descontos. Balancetes de verificação. Provisões e diferimentos. Inventário de mercadorias e de materiais. Créditos de liquidação duvidosa. Métodos de avaliação de ativos e passivos. Contabilização de reservas. Noções dos demonstrativos contábeis: balanço patrimonial, demonstração do resultado do exercício, demonstração das origens e aplicações dos recursos e demonstração das mutações do patrimônio líquido. Contabilidade de Custos – Terminologia na área de custos. Análise custo-volume-lucro. Análise do ponto de equilíbrio. Custos diretos e indiretos. Rateio. Noções de Sistemas de Custeio: por ordem de produção e por processo. Contabilidade Pública – Conceito, campo de aplicação e legislação aplicável (noções da Lei n° 4.320/1964). Sistemas de contas na contabilidade pública. Orçamento: origem, conceito e princípios orçamentários. Elementos de planejamento: Plano Plurianual; Lei de Diretrizes Orçamentárias e Lei Orçamentária Anual (Constituição Federal, arts. 165 a 169). Classificação econômica das receitas e despesas. Restos a Pagar. Suprimento de Fundos. Despesas de exercícios anteriores. Noções dos demonstrativos contábeis: balanço orçamentário; balanço financeiro; balanço patrimonial e demonstração das variações patrimoniais.

2.1.5.5 Desenho de projetos

Topografia. Levantamento planialtimétrico (poligonais, perfis, curvas de nível). Projetos (arquitetura, instalações, prediais, instalações especiais). Comunicação visual. Urbanização e Paisagismo. Conhecimento de software do tipo CAD.

2.1.5.6 Edificações

Controle tecnológico de concreto e materiais constituintes e controle tecnológico de solos: Conhecimento e interpretação de ensaios. Fundações e estruturas: Movimentação de terra, formas, escoramento, armação e concretagem; Fundações superficiais e profundas: tipos, execução, controle; Estruturas pré-moldadas. Terraplenagem, drenagem, arruamento e pavimentação. Serviços topográficos: execução e controle. Edificações: Materiais de construção; Instalações prediais (hidráulicas, sanitárias e elétricas) e serviços complementares. Leitura e interpretação de projetos de instalações prediais e de plantas de locação, forma e armação. Normas ABNT. Noções de desenho em meio eletrônico (autoCAD).

2.1.5.7 Enfermagem

Conceituação e descentralização do Sistema Único de Saúde. Saúde e Humanização. Programa de Saúde da Família: conceitos, estruturas e protocolos básicos. Lei Federal 8080, de 19.09.90, Lei Federal 8142, de 28.12.90. Código de ética profissional. Demais leis que regulamentam o exercício profissional. Clínica médica cirúrgica. Enfermagem em obstetrícia e pediatria. Saúde Pública. Noções básicas de anatomia humana. Patologia: sinais, sintomas e conceito. Fármaco: conceitos e tipos; administração dos medicamentos. Higiene e saúde. Curativos: conceitos, objetivos, tipos e técnicas. Esterilização: Objetivos, métodos e procedimentos específicos. Aplicação de injeção. Conhecimentos sobre vacinas. Conhecimentos sobre prontuários e papeletas médicas. Noções sobre uso inadequado de medicamentos: erros técnicos.Urgência e emergência. Centro cirúrgico e de material: principais elementos e procedimentos. Unidade de tratamento Intensivo: principais elementos e procedimentos.

2.1.5.8 Guia Turístico

Teoria Geral do Turismo: Antecedentes Históricos, Conceitos Básicos de Turismo, A Oferta Turística, A Demanda Turística, Impactos econômicos do turismo, Impactos físicos do turismo, Impactos culturais do turismo, Impactos ambientais do turismo, Ética e cidadania, Terminologia do Turismo, Turismo Sustentável. Psicologia: Percepção Social, Preconceitos e estereótipos, Socialização, Competência Interpessoal, Técnicas de comunicação, Resolução de conflitos, Liderança. História do Maranhão e de São Luís: Formação do povoamento e da sociedade, Conquista e a colonização, Origem dos municípios, Ciclos econômicos, Fatos Históricos relevantes, Sítios Históricos ou monumentos isolados, Museus com acervos históricos. Geografia do Maranhão e de São Luís: A formação territorial

do espaço natural-social e econômico, A divisão política do Maranhão e da Ilha de São Luís, A potencialidade turística: Os atrativos naturais e culturais, A formação territorial da cidade de São Luís e seu patrimônio turístico. Recursos Ambientais Aplicados ao Turismo e Legislação Pertinente. Manifestações Culturais no Maranhão e em São Luís.

2.1.5.9 Nutrição

Técnica dietética: conceituação. Alimentos: conceito, objetivos nutricionais, higiênicos, digestivos, sensoriais e econômicos. Características dos alimentos. Fatores que modificam o alimento. Tipos de alimentos. Nutrientes: conceito, classificação, funções e fontes. Condições higiênicas sanitárias, de conservação e estoque. Preparo do alimento na cozinha: etapas do preparo para o consumo. Fator de correção. Densidade dos alimentos. Principais doenças transmitidas pelos alimentos. Nutrição materno-infantil. Alergias alimentares. Desnutrição e Obesidade. Nutrição e Saúde coletiva. Educação nutricional. Segurança Alimentar. APPCC(Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Comportamento organizacional (motivação, liderança, comunicação, trabalho em equipe, relacionamento interpessoal). Gestão de pessoas. Noções sobre administração de materiais. Legislação do Sistema Único de Saúde – SUS. Ética no serviço público.

2.1.5.10 Produção de Áudio e Vídeo

1. Introdução à produção audiovisual: O que é um produto audiovisual. Tipos e formatos do produto audiovisual. Conhecimento em edição de documentários ou material institucional. Conhecimentos de operação de sistemas de televisão e produtoras de vídeo, nas fases de planejamento e execução. 2. Metodologia e equipamentos: Interpretação de briefing. Linguagem audiovisual. Sinopse, guião, roteiro e storyboard. Elenco e figurino. Locação. Equipe. 3. Câmera de vídeo e seus recursos manuais: Manipulação de áudio e vídeo (direção e captura de imagens). Formatos de gravação (MiniDV - HDV - DVCAM - 24P). Tipos de lentes. Planos, movimentos de câmera, ângulos e enquadramento. Grua, travelling, tripé e fixação de câmera por sucção. Estúdio e chroma-key. 4. Produção de áudio: Gravação de locução. Locução standard e jingle. Escolha de trilha. 5. Produção de vídeo: Seleção e captura de imagens (externa e estúdio). Timeline, edição, sonorização e aplicação de caracteres. Construção de uma cena com a imagem captada e o áudio gravado. Conteúdos de som e vídeo digital. Inserção de caracteres, créditos e artes nos produtos gravados. Tipos de linguagem para vídeo e áudio. Identificação dos diferentes componentes de uma ilha de edição. Vídeo e som digital – técnicas. Tipo de equipamentos digitais, formatos e suportes. Digitalização de áudio e vídeo, formatos de AVI, editáveis e não editáveis. Tipo de edições, sistemas lineares, sistemas não lineares. 6. Descrição das várias funções de uma equipe na produção audiovisual: Delegação das funções da equipe. 7. Escolha do tema/cliente: Desenvolvimento de roteiro para a produção final. Definição do formato. 8. Definição de roteiro técnico: 9. Escolha de elenco e figurino. 10. Definição da locação. 11. Acertos finais para a captação de imagens: O que é Time Code. A claquete e a ficha de filmagem. 12. Edição e finalização: Decupagem e captura de imagens. 13. Diferença entre os princípios essenciais do vídeo digital e da edição não linear através da aplicação e pesquisa de forma expedita.

2.1.5.11 Programação de Sistemas de Informática

Ambiente Windows (9x/ME/NT/2000) - instalação, configuração e administração de servidores 2000 e de estações de trabalho.Ambiente Linux- instalação, configuração e administração de servidores. APACHE e MySQL.TCP-IP - conhecimentos sobre o funcionamento de uma rede TCP-IP (hardware e software). Lógica de programação. Programação Visual Basic e Access. Programação e confecção de páginas - HTML, JAVASCRIPT e PHP.Banco de dados relacionais e linguagem de consulta SQL.

2.1.5.12 Programação e Organização de Atividades Culturais

Forma de atendimento ao público. Princípios de hierarquia. Noções de protocolo e arquivo. Índice onomástico. Princípios de ética profissional. Relações Humanas no trabalho. Formas de tratamento. Sociologia do lazer (Tempo livre e ócio na sociedade atual). Aspectos da cultura brasileira. Aspectos da cultura popular brasileira. Aspectos da cultura universal. Estratégias para ação comunitária no âmbito da cultura. Cultura de massa. Os tipos básicos de atividade culturais (festas religiosas, palestras, feiras e concursos, passeios e viagens culturais, exposições, palestras e simpósios, shows, mostras de dança, teatro e música, roteiros culturais). Os estágios de um evento (criação, objetivo e argumento, articulação da Administração, definição do local, escolha da equipe técnica, divulgação, realização). Noções de cerimonial e protocolo. Leis de Incentivo à cultura: Lei ROUANET – nº 8.313. Lei do Audiovisual – nº 10.454 (ANCINE/CONDECINE).

2.1.5.13 Restauração

1. História da Arte: O Barroco e o Rococó no âmbito internacional. A Arte Brasileira dos séculos XVI, XVII e XVIII (Maneirismo, Barroco – o estilo nacional e o joanino). A Arte Brasileira no século XIX (Missão Francesa de 1816, Neoclassicismo, Romantismo, Academia da segunda metade do século XIX). A Arte Brasileira no século XX (Modernismo Brasileiro – Semana de 22 – e o desdobramento do Modernismo Brasileiro na década de 30, 40 e 50). 2. Princípios Básicos de Química e Física: Química: Propriedades dos materiais (Estados físicos e mudança de estado. Variações de energia e do estado de agregação das partículas. Propriedades dos materiais: cor, aspecto, cheiro e sabor; temperatura de fusão, ebulição; densidade e solubilidade. Misturas homogêneas e heterogêneas. Métodos de separação. Substâncias puras, elementares e compostas). Estrutura atômica da matéria – constituição dos átomos (Modelo atômico de Dalton: descrição e aplicações. Natureza elétrica da matéria e existência do elétron. Modelo atômico de Rutherford e núcleo atômico). Ligações químicas e intermoleculares (Propriedades macroscópicas de substância e soluções: correlação com os modelos de ligações e de interações intermoleculares. Energia em processos de formação ou rompimento de ligações. Modelos de relações interatômicas e intermoleculares. Substâncias iônicas, moleculares, covalentes e metálicas). Soluções Líquidas (Soluções e solubilidade. O processo de dissolução: interações soluto-solvente; efeitos térmicos. Concentração de soluções: em

g/L e em percentuais. Cálculos). Ácidos e Bases (Propriedades de ácidos e bases e as formas operacionais para diferenciá-los com base nessas propriedades, o que inclui o reconhecimento de acidez e da basicidade de soluções comuns como suco de limão, vinagre, chuva ácida, sangue, etc. Conceito pH, escala e usos). Física: Óptica (Propagação retilínea da luz; ordem de grandeza da velocidade da luz; formação de sombras; reflexão da luz; instrumentos ópticos simples – câmara fotográfica, lupa e projetor; dispersão da luz e espectros; cor de um objeto). Natureza ondulatória da luz (Difração da luz). Ondas eletromagnéticas (Constituição e propagação. Espectro eletro-magnético – comprimento de onda freqüência). 3. Fundamentos Científicos da Restauração: Conservação Preventiva. Restauração de Pintura de Cavalete. Restauração de Escultura Policromada. Análise critica da Obra de Arte. Conservação de Papel. Restauração de Papel. Iconografia Religiosa. Semiótica. Identificação: atribuição de autoria e datação. Análise estilística e iconográfica. Análise do estado de conservação e das condições ambientais do patrimônio cultural móvel e integrado.

2.1.5.14 Secretariado

Noções sobre elaboração e interpretação de documentos oficiais (ofício, memorando, relatório, ata, despachos, portaria); Conhecimentos Básicos de Administração (conceito, campo de aplicação, características básicas das organizações, natureza e finalidade). Processo organizacional (planejamento, coordenação, direção, organização e controle). Comportamento organizacional (motivação, liderança, comunicação, trabalho em equipe, relacionamento interpessoal). Gestão de pessoas. Noções sobre administração de materiais e patrimônio. Noções sobre o serviço de arquivo: tipos de arquivos, acessórios do arquivo, fases, técnicas, sistemas e métodos de arquivamento. Noções sobre atividades de protocolo: recepção, classificação, registro e distribuição de processos e documentos. Noções sobre construção e interpretação de organogramas, tabelas e gráficos estatísticos. Ética no serviço público. Noções sobre Administração Pública: art.37 da Constituição Federal.

2.1.5.15 Segurança do Trabalho

Noções sobre normas e legislação de segurança do trabalho; Portaria nº 3214 do Ministério do Trabalho e normas regulamentadoras. Atividades e operações insalubres. Atividades e operações perigosas. Riscos no trabalho com eletricidade. Conhecimentos sobre o funcionamento e atribuições dos Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA). Comunicações sobre acidentes do trabalho (CAT). Compilação de dados e elaboração de estatísticas de acidentes de trabalho. Conhecimentos sobre normas e procedimentos para inspeção de equipamentos de combate a incêndio. Normas e procedimentos para investigação e análise de acidentes do trabalho. Conhecimentos sobre normas e procedimentos para inspeção de equipamentos de combate a incêndio. Normas e procedimentos para investigação e análise de acidentes do trabalho. Conhecimentos sobre implantação de campanhas prevencionistas e educativas (SIPAT), segurança no trânsito, drogas e AIDS. Atos inseguros. Utilização, controle e manutenção de equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC). Levantamento e avaliação das condições físico-ambientais do trabalho e mapas de risco.

2.1.5.16 Técnico de Informática – Suporte

Sistemas de computação, hardware e software. Hardware: definição, constituição, características, funções e funcionamento de computadores e periféricos. Software: definição, tipos de software, funções e características. Manutenção, montagem e configuração de computadores. Instalação de redes. Instalação de softwares. Sistemas operacionais: Windows (9x, NT, 2000, XP e superiores) e Linux. Conceitos relacionados à Internet.

3 NÍVEL FUNDAMENTAL: AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS, COZINHEIRO, MOTORISTA E VIGIA

3.1. PROVA OBJETIVA = 40 questões

3.1.1. Língua Portuguesa = 10 questões

Compreensão e interpretação de textos verbais, não-verbais, informativos, publicitários e literários. Coesão e coerência. Aspectos morfossintáticos e semânticos da língua: emprego das classes de palavras, sintaxe do período. Concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal, ocorrência de crase. Organização da frase e sua pontuação. A semântica e a estilística da frase: noção de conotação, denotação, polissemia, sinonímia, antonímia, homonímia, paronímia e ambigüidade. Ortografia oficial. Acentuação gráfica.

3.1.2. Matemática = 10 questões

Raciocínio Lógico – Quantitativo (Estruturas lógicas; Lógica de argumentação; Diagramas lógicos; Situações-Problema). Sistema de Numeração Decimal. Números inteiros: operações e propriedades; múltiplos e divisores; Máximo Divisor Comum e Mínimo Múltiplo Comum; problemas. Sistemas de Medidas decimais e não decimais. Sistema monetário. Números racionais: operações e propriedades; problemas envolvendo as quatro operações fundamentais. Números e grandezas proporcionais: razões e proporções; divisão proporcional; regra de três (simples e composta); porcentagem e juros simples; Sistemas de Medidas decimais e não decimais. Números Reais: Conceito, propriedades e operações. Funções do 1° e 2° graus: Conceito, gráfico, propriedades e raízes . Geometria Euclidiana Plana: Conceitos primitivos; Ângulos; Triângulos; Quadriláteros, polígonos e circunferência; Teorema de Tales; Semelhança de triângulos; Relações métricas no triângulo retângulo; Áreas de figuras planas poligonais e circulares. Volume do paralelepípedo e do cubo. Noções de Estatística: Médias, Distribuição de Freqüências e Gráficos.

3.1.3. Conhecimentos Gerais = 05 questões

Tópicos relevantes e atuais das áreas de política, economia, sociedade, educação, tecnologia, energia, desenvolvimento sustentável, responsabilidade social e ambiental, segurança pública, combate à corrupção,

ecologia e suas vinculações históricas. Atualidades referentes ao Município de São Luís, ao Estado do Maranhão e ao Brasil. História e Geografia do Município de São Luís e do Estado do Maranhão.

3.1.4. Conhecimentos Específicos = 15 questões

3.1.4.1. Auxiliar de Serviços Gerais

Noções de organização, higiene, saúde. Noções sobre segurança individual, coletiva e de instalações. Proteção contra acidentes e choques elétricos. Identificação e uso de ferramentas e instrumentos relacionados às atividades do cargo. Relações Humanas. Ética no serviço público. Trabalho em equipe. Relacionamento interpessoal. Comportamento profissional: atitudes no serviço, qualidade no atendimento ao público, comunicabilidade, apresentação, atenção, cortesia, interesse, presteza, eficiência, tolerância, discrição, conduta, objetividade e comportamento frente a situações-problema. Noções sobre Direitos e Garantias Fundamentais. Noções de higiene e limpeza no local de trabalho. Procedimento básico para higienização e arrumação do local de trabalho. Procedimentos básicos para realização de serviços de: cozinha, copa, jardinagem, serviços de coleta e entrega de correspondências e atividades auxiliares gerais em laboratórios e Unidades de Saúde. Limpeza e conservação de instalações públicas e faxina em geral. Procedimentos básicos referentes á movimentação de móveis, equipamentos e materiais. Procedimentos referentes à manutenção simples de máquinas, equipamentos e ferramentas. Atualidades referentes ao Município de São Luís, ao Estado do Maranhão e ao Brasil. História e Geografia do Município de São Luís e do Estado do Maranhão.

3.1.4.2. Cozinheiro

Técnica dietética: Exigências nutricionais; Condições sanitárias, higiênicas e conservação dos alimentos; Conceituação, composição química, estrutura, valor nutritivo, características, propriedades, sabor, consistência, preparação e cocção das frutas, do leite do ovo; Infusos e bebidas. Alimentos: grupos de alimentos básicos, protetores, infantis, integrais e dietoterápicos. Papel dos alimentos na alimentação e nutrição. Características fundamentais dos alimentos. Avaliação nutricional. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Saúde Pública e Programas de Intervenção Nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Ética no serviço público. Noções de cidadania. Noções sobre direitos e garantias fundamentais. Atualidades referentes ao Município, ao Estado do Maranhão e ao Brasil. Noções sobre geografia, história e organização político-administrativa do Município de São Luís.

3.1.4.3. Motorista

Legislação de trânsito: regras gerais de circulação, regra de ultrapassagem, regra de mudança de direção, regra de preferência, velocidade permitida, classificação das vias, deveres e proibições, infrações básicas para a apreensão de documentos de habilitação, de acordo com o Código Brasileiro de Trânsito, infrações básicas para a cassação de documentos de habilitação, principais crimes e contravenções de trânsito, conhecimento de sinais sonoros e gestos de Agentes de Trânsito, tipos de sinalização, placas de regulamentação, advertência e indicação, sinais luminosos. Conhecimento de defeitos simples do motor. Procedimento correto para economizar combustível. Cuidados necessários para conservar o veículo em boas condições mecânicas. Sistema de freios. Defeitos simples do sistema elétrico. Porte de documentos obrigatórios do veículo e do condutor. Ética no serviço público. Noções de cidadania. Noções sobre direitos e garantias fundamentais. Atualidades referentes ao Município, ao Estado do Maranhão e ao Brasil. Noções sobre geografia, história e organização político-administrativa do Município de São Luís.

3.1.4.4. Vigia

Noções de higiene e segurança individual, coletiva e de instalações. Proteção contra acidentes de trabalho e choques elétricos. Relações Humanas. Trabalho em equipe. Relacionamento interpessoal. Comportamento profissional: atitudes no serviço, qualidade no atendimento ao público, comunicabilidade, apresentação, atenção, cortesia, interesse, presteza, eficiência, tolerância, discrição, conduta, objetividade e comportamento frente a situações-problema. Noções de cidadania. Zelo e Guarda do Patrimônio Municipal. Ética no serviço público. Noções de cidadania. Noções sobre direitos e garantias fundamentais. Atualidades referentes ao Município, ao Estado do Maranhão e ao Brasil. Noções sobre geografia, história e organização político-administrativa do Município de São Luís.

ANEXO V
MODELO DE REQUERIMENTO PARA ATENDIMENTO DIFERENCIADO

REQUERIMENTO

À Coordenação de Concurso,

_____,
candidato(a) inscrito(a) no Concurso Público para Provimento de Cargos Efetivos e Cadastro de Reserva do Quadro de Pessoal dos Órgãos da Administração Direta e Indireta da Prefeitura Municipal de São Luís/MA, Inscrição n.º _____, residente no(a) _____ _____, n.º _____, bairro _____ cidade _____, fones (____) _____, requer que lhe seja disponibilizado atendimento diferenciado para fazer as provas do referido Concurso, conforme laudo médico anexo.

Atendimento diferenciado requerido: _____
_____
_____.

Termos em que pede e aguarda deferimento.

São Luís/MA, _____ de _____ de _____.

_____
Assinatura do(a) Candidato(a)
RG: _____
CPF: _____

ANEXO VI
MODELO DE FORMULÁRIO PARA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

Código (para uso da **FSADU**):

CAPA DE RECURSO

SOLICITAÇÃO

À Comissão Organizadora.

IDENTIFICAÇÃO

Nome: _____
Número de Inscrição: _____
Endereço do Candidato: _____

Inscrito para o cargo de _____,
solicito, conforme especificações inclusas (assinalar e preencher, conforme o caso):

[ ] revisão do indeferimento de inscrição
[ ] revisão do Gabarito Oficial e/ou formulação de questões da prova objetiva
[ ] revisão da classificação no Concurso Público, indicada no Resultado Final
[ ] _____

_____, _____ de _____ de _____.

_____
Assinatura do Candidato

INSTRUÇÕES
O candidato deverá:

- Datilografar ou digitar o recurso e entregá-lo de acordo com as especificações estabelecidas neste Edital.
- Usar formulário de recurso individual para cada questão e apenas uma capa.
- Identificar-se apenas nesta capa.
- Apresentar argumentação lógica e consistente.

Atenção! O desrespeito a qualquer uma das instruções acima resultará no indeferimento do recurso.

Código (para uso da **FSADU**):

FORMULÁRIO DE RECURSO

ALEGAÇÃO / JUSTIFICATIVA