

EDITAL 06/2019

TÉCNICO ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO DE NÍVEL MÉDIO E SUPERIOR - TAE

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

LÍNGUA PORTUGUESA – NÍVEL MÉDIO – TODOS OS CARGOS

1. Leitura, compreensão e interpretação de textos em língua portuguesa: identificação da ideia principal do texto, identificação do ponto de vista assumido pelo autor, utilização das estratégias de leitura (antecipação, seleção, inferência e verificação);
2. As variedades linguísticas e construção da identidade do(s) sujeito(s) no texto;
3. Os processos de formação das palavras e a construção dos sentidos no texto;
4. Gêneros do discurso e suas características nos seguintes campos de atividade: administrativo, TÉCNICO-profissional, midiático e literário;
5. Classes de palavras e seu emprego na construção dos sentidos no texto;
6. Elementos e processos de coesão na construção dos sentidos no texto;
7. Sintaxe de concordância verbal e nominal na construção dos sentidos no texto;
8. Convenções de escrita e a construção dos sentidos no texto: acentuação e ortografia;
9. A pontuação na construção dos sentidos no texto;
10. Operadores argumentativos e a construção dos sentidos no texto.

LÍNGUA PORTUGUESA – NÍVEL SUPERIOR – TODOS OS CARGOS

1. Leitura, compreensão e interpretação de textos em língua portuguesa: identificação das condições de produção do texto (interlocutores, finalidade, conteúdo, estratégias enunciativas); identificação do processo de construção da argumentação, utilização das estratégias de leitura (antecipação, seleção, inferência e verificação);
2. As variedades linguísticas e construção da identidade do(s) sujeito(s) no texto;
3. Os processos de formação das palavras e a construção dos sentidos no texto;
4. Gêneros do discurso - condições de produção e características nos seguintes campos de atividade: administrativo, TÉCNICO-profissional, midiático, e literário;
5. Funcionamento textual dos vocábulos na construção dos sentidos no texto;
6. Elementos e processos de coesão na construção dos sentidos no texto;
7. Sintaxe de concordância na construção dos sentidos no texto;
8. Sintaxe de regência na construção dos sentidos no texto;
9. Sintaxe do período composto e a construção dos sentidos no texto;
10. Convenções de escrita e a construção dos sentidos no texto: acentuação e ortografia;
11. A pontuação na construção dos sentidos no texto.

RACIOCÍNIO LÓGICO – NÍVEIS MÉDIO E SUPERIOR – TODOS OS CARGOS

1. Estruturas lógicas.
2. Lógica de argumentação: analogias, inferências, deduções e conclusões.
3. Lógica sentencial (ou proposicional); proposições simples e compostas; tabela verdade; equivalências; leis de Morgan; diagramas lógicos.
4. Lógica de primeira ordem.
5. Princípios de contagem e probabilidade.
6. Operações com conjuntos.

INFORMÁTICA BÁSICA – NÍVEIS MÉDIO E SUPERIOR – TODOS OS CARGOS

1. Noções de sistema operacional (ambiente windows).
2. Edição de textos, planilhas e apresentações (ambiente microsoft office).
3. Redes de computadores; conceitos básicos, ferramentas, aplicativos e procedimentos de internet e intranet; programas de navegação (microsoft internet explorer, mozilla firefox, google Chrome e similares); sítios de busca e pesquisa na internet; redes sociais; computação na nuvem (cloud computing).
4. Conceitos de organização e de gerenciamento de informações, arquivos, pastas e programas.
5. Segurança da informação; procedimentos de segurança; noções de vírus, worms e pragas virtuais; aplicativos para segurança (antivírus, firewall, anti-spyware etc.);
6. Procedimentos de backup; armazenamento de dados na nuvem (cloud storage).

LEGISLAÇÃO APLICADA AO IFPR – NÍVEIS MÉDIO E SUPERIOR – TODOS OS CARGOS

1. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (Art. 5º, Art. 37 e 205 a 214);
2. Lei nº 8.069 de 1990 e suas atualizações – Estatuto da Criança e do Adolescente;
3. Lei nº 8.112/1990 - Dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais;
4. Lei nº 8.666/1990 - Normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
5. Lei nº 9.394 de 1996 e suas alterações – Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
6. Lei nº 11091/2005 e suas alterações - Estruturação do Plano de Carreira dos Cargos TÉCNICO-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação;
7. Lei nº 11.892 de 2008 e atualizações - Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.
8. Lei nº 12.711 de 2012 e seu regulamento – Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino TÉCNICO de nível médio e dá outras providências
9. Lei nº 13.005 de 2014 – Plano Nacional de Educação;
10. Lei nº 13.146 de 2015 – Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência
11. Decreto 1171/1994 - Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal.
12. Resolução CNE/CP 01/2012 Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
13. Resolução CNE/CP 01/2004 – Diretrizes para a educação das relações étnico-raciais;
14. Regimento Geral do IFPR, aprovado pela Res. IFPR 56/2012;
15. Plano de Desenvolvimento Institucional do IFPR (2019-2023), disponível no site do IFPR.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

1. Princípios constitucionais do Direito Administrativo Brasileiro;
2. Organização administrativa da União: administração direta e indireta; fundações públicas; empresas públicas; sociedades de economia mista;
3. Agentes públicos. Poderes administrativos. Atos administrativos: conceito, classificação e espécies;
4. Serviços Públicos. Constituição Federal arts. 5º ao 41 (atualizados até a Emenda Constitucional nº 42);
5. Processo Administrativo (Lei nº 9.784/99): Dos direitos dos administrados, Dos deveres dos administrados, Do início do processo, Do impedimento e Da suspeição, Do dever de decidir, Da motivação, Da anulação, revogação e convalidação, Dos prazos, Das sanções;

6. Licitação: conceito, finalidades, princípio e objeto; modalidades; procedimentos; sanções (Lei nº 8.666/93 e suas alterações, Lei nº 8.429/92, Lei nº 10.520/02);
7. Contratos Administrativos: características do contrato administrativo, formalização e fiscalização do contrato, aspectos orçamentários e financeiros da execução do contrato, sanção administrativa, equilíbrio econômico-financeiro, garantia contratual, alteração do objeto, prorrogação do prazo de vigência e de execução;
8. Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/92);
9. Processo Administrativo na Administração Federal (Lei nº 9.784/99);
10. Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM CONTABILIDADE

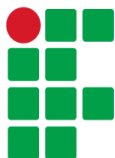
1. Princípios orçamentários;
2. Regimes contábeis: orçamentário e patrimonial;
3. Orçamento Público: Lei de Diretrizes Orçamentárias, Lei Orçamentária Anual e Plano Plurianual;
4. Receita pública: classificação em categoria, origem e espécie. Etapas da receita orçamentária;
5. Despesa pública: classificação em categoria, grupo e elemento. Restos a pagar. Etapas da despesa pública: planejamento e execução. Estágio da execução da despesa pública: empenho, liquidação e pagamento. Tipos de empenho: ordinário, estimativo e global;
6. Receita e Despesa Extraorçamentária;
7. Licitações: tipos, modalidades, dispensas, inexigibilidades, pregão eletrônico e contratos administrativos;
8. Processo administrativo, lei 9.784 (caso já não esteja no conteúdo de legislação);
9. Lei 4.320/64. Contém conceitos importantes relacionados à classificação de receitas e despesas, etapas das despesas e princípios;
10. Lei Complementar 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal);
11. Lei 9.784/1999;

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – AGRICULTURA/AGROPECUÁRIA

1. Métodos de propagação de plantas;
2. SOLOS: manejo e preparo do solo, adubação, amostragem, fertilizantes e corretivos; noções de irrigação e drenagem; mecanização agrícola; cuidados fitossanitário;
3. OLERICULTURA: tomate, alface, coentro, pimenta, pimentão, abóbora, repolho, quiabo, couve-flor e berinjela;
4. CULTURAS ANUAIS: café conilon, pimenta-do-reino, cana-de-açúcar milho, feijão e mandioca;
5. FRUTICULTURA: banana, goiaba, coco, maracujá, manga, limão, abacaxi e mamão; produção de forrageiras e pastagens; produção de silagem e feno; sistemas de pastejo intensivo e extensivo;
6. MANEJO DE: bovino de leite e corte, ovino, caprino, suínos e aves;
7. MANEJO REPRODUTIVO: bovino, suíno, ovinos e caprinos; Sanidade animal;
8. PISCICULTURA: Limnologia, Cultivos de Peixes em Tanques Escavados e Tanques Rede, Fertilização e Calagem de Tanques e Viveiros. Reprodução de Peixes;
9. RANICULTURA: Instalações, Manejo e Alimentação de Girinos e Rãs, Reprodução de Rãs.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – AGROECOLOGIA

1. Técnicas de cultivo da cultura do feijoeiro, soja, milho e trigo;
2. Sistemas de produção de olerícolas;
3. Forragicultura (noções sobre pastagem e alimentação animal);
4. Defesa fitossanitária: pragas, doenças, plantas invasoras;



5. Técnicas de cultivo de frutas de clima temperado;
6. Solos: tipos, propriedades, uso, conservação, manejo, classificação e fertilidade;
7. Topografia: equipamentos, levantamentos topográficos planimétricos e altimétricos;
8. Irrigação e Drenagem no manejo sustentável da água em Agroecossistemas;
9. Sociobiodiversidade e os ecossistemas florestais;
10. Construção e bioconstruções rurais;
11. Utilização das máquinas e implementos agrícolas na conservação e manejo ecológico dos solos;
12. As multidimensões da sustentabilidade;
13. Os fatores meteorológicos e sua relação com a Agroecologia;
14. Manejo Florestal Comunitário;
15. Desenho TÉCNICO e Topografia aplicados à Agroecologia.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – ALIMENTOS

1. Segurança e Boas Práticas Laboratoriais;
2. Preparo e Padronização de Soluções;
3. Análise de Alimentos;
4. Tecnologia de Embalagens para Alimentos;
5. Fundamentos de Procedimentos Analíticos;
6. Reagentes e Preparo de Soluções e Meios de Cultura;
7. Microbiologia de Alimentos;
8. Fundamentos, Métodos e Técnicas de Análise Sensorial;
9. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos;
10. Química e Bioquímica de Alimentos;
11. Gestão Laboratorial (Armazenamento, Separação, Tratamento e Descarte) de Resíduos conforme Legislação vigente;
12. Métodos de Conservação e Armazenamento de Alimentos;
13. Processamento de Produtos de Origem Animal e Vegetal;
14. Matérias Primas Alimentícias: Definição, Classificação e Composição;
15. Operações Unitárias na Indústria de Alimentos.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – AQUICULTURA

1. - Topografia e construções;
2. - Processamento do Pescado;
3. - Qualidade de água;
4. - Manejo na aquicultura;
5. - Reprodução de peixes;
6. - Tilapicultura;
7. - Sistema de produção de organismos aquáticos;
8. - Cultivo de organismos aquáticos marinhos;
9. - Nutrição de organismos aquáticos;
10. - Cultivo de peixes ornamentais;
11. - Ranicultura;
12. - Biologia de organismos aquáticos;
13. - Produção de peixes em tanques rede;
14. - Processamento de rações;
15. - Fisiologia de organismos aquáticos;
16. - Vidrarias, organização e manutenção laboratorial;
17. - Normas de segurança e organização em laboratório.

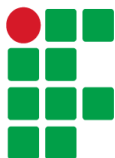
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – ÁUDIO E VÍDEO

1. A câmera e seus diferentes modelos **analógicos** e digitais: funcionamento e operação; estrutura; componentes e acessórios; manutenção preventiva.

2. A captação de imagens e sons **analógicos e** digitais: os diferentes formatos de captação; sistemas e processos; transmissão de sinais; resolução; contraste; luz e cor; áudio.
3. Controle de equipamentos de áudio para som (inclusive ao vivo).
4. Edição **linear e** não linear: os tipos de edição; equipamentos; softwares de edição; sistemas de gravação e armazenamento; noções de design e videografismo; a operacionalidade de diferentes ilhas de edição.
5. Linguagem audiovisual: as relações entre cinema e televisão; a estética e a legibilidade dos planos, enquadramentos e movimentos de câmera; a simbiose entre imagem e som.
6. Noções básicas de telejornalismo.
7. Noções de mixagem: ajuste de graves, agudos, equalizações, potência.
8. Noções de webradio e rádio digital.
9. O audiovisual como instrumento didático-pedagógico.
10. O estúdio de TV: estrutura e recursos; pessoal especializado; noções básicas de cenografia e iluminação.
11. O roteiro de TV: noções básicas; tipos de roteiro e suas funções; nomenclatura técnica específica.
12. Produção audiovisual: organicidade e organização; produção externa e em estúdio. Produção técnica e artística: sonoplastia. Reprodução de áudio e vídeo: montagem e operacionalidade de equipamentos específicos; tipos de exibição e reprodução; circuitos internos de TV; o audiovisual na web.
13. Situação de pane total ou parcial de equipamentos de áudio.
14. Softwares de edição e mixagem.
15. Gravação, edição, masterização e pós-produção de áudio em softwares simples e multipistas.
16. Suporte e manutenção: Gerenciamento de arquivos, backup e gravação de CD e DVD.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – CARGO DE TÉCNICO EM LABORATÓRIO – BIOLOGIA

1. Noções de biossegurança em laboratório. Boas práticas. Equipamentos de proteção de segurança individual e coletiva. Armazenamento e descarte de materiais biológicos e químicos;
2. Materiais de laboratório. Identificação de vidraria, equipamentos e demais utensílios. Lavagem e esterilização de vidraria. Limpeza e higiene do laboratório;
3. Preparação de soluções e reagentes. Princípios fundamentais para o preparo de soluções e reagentes. Conceito de pH. Volumetria: preparo de soluções, reagentes e outros meios usados em laboratório. Conhecimento de química geral: ácidos, bases, tampões, diluições e unidades de medidas laboratoriais. Pesagem de substâncias sólidas. Obtenção de água destilada e deionizada. Conservação de materiais em geladeira e freezer;
4. Preparação de amostras biológicas. Procedimentos e cuidados em coleta. Técnicas e métodos para conservação e fixação. Preparo de material biológico para observação em microscopia óptica. Técnicas de desidratação de material biológico e cortes histológicos;
5. Microscopia de luz. Noções básicas de uso. Cuidados com os aparelhos: limpeza e conservação. Preparo de material biológico para análise em microscopia óptica: substâncias fixadoras, desidratação, inclusão e coloração. Unidades de medidas em microscopia;
6. Uso e funcionamento de outros equipamentos de laboratório. Balança comum e analítica, pHmetro, estufa, autoclave, capela, centrífuga, micropipetadores, agitadores magnéticos e ultrassom. Ultramicrotomo. Conservação de equipamentos;
7. Exames microbiológicos. Tipos de materiais utilizados em microbiologia; técnicas básicas em microbiologia; meios de cultura (preparação, esterilização,



- armazenamento); procedimentos TÉCNICOS necessários para a semeadura, contagens de colônias, repiques e antibiogramas; colorações em microbiologia;
8. Controle de qualidade. Uso de padrões e calibradores; procedimentos pré-analíticos; procedimentos operacionais padrão (POPs); controle interno de qualidade, registros;
 9. Biologia celular. Organização celular procariótica e eucariótica. Membrana plasmática: estrutura e função. Organelas: estrutura e função. Parede celular: características e modificações. Divisão Celular;
 10. Histologia Animal. Multicelularidade. Tecidos epiteliais, conjuntivos, musculares e tecido nervoso: Características, tipos celulares e funções;
 11. Bioquímica. Composição química dos seres vivos e suas funções. Estrutura e propriedades químicas das biomoléculas: carboidratos, proteínas, lipídeos, ácidos nucleicos e enzimas;
 12. Microbiologia. Principais grupos de microrganismos (bactérias, arqueas, protozoários, fungos, algas e vírus): características gerais e importância biológica;
 13. Botânica. Briófitas, pteridófitas, gimnospermas e angiospermas: características gerais;
 14. Zoologia. Platyhelminthes, Nematoda, Annelida, Mollusca, Arthropoda, Vertebrata: características gerais;
 15. Parasitologia. Aspectos gerais da relação parasito-hospedeiro. Morfologia, biologia, patogenia e profilaxia dos principais protozoários, helmintos, e artrópodes do homem e de interesse em saúde pública.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – EDIFICAÇÕES

1. Aplicação de softwares na confecção de textos, planilhas, e projetos;
2. Interpretação e desenvolvimento de desenhos técnicos e de projetos arquitetônicos de edificações em geral;
3. Ensaio tecnológicos de acordo com as normas técnicas e especificação dos materiais utilizados na construção civil (cimento, cal, gesso, agregados, argamassas, concretos, metais ferrosos, metais não-ferrosos, materiais cerâmicos e refratários, madeiras, materiais poliméricos, tintas e vernizes, vidros, solos e rochas);
4. Interpretação e representação gráfica de levantamentos topográficos;
5. Elementos estruturais, comportamento das estruturas em concreto armado, princípios básicos de cálculo em estruturas de concreto armado, detalhamento de estruturas de concreto armado;
6. Sistemas de instalações elétricas prediais. Sistemas de instalações hidrossanitárias: distribuição de água fria e quente, esgoto e drenagem pluvial em instalações prediais;
7. Elementos básicos de mecânica dos solos, propriedades físicas, comportamento mecânico e hidráulico;
8. Processos executivos das etapas construtivas: serviços preliminares, fundações, estruturas, alvenarias, esquadrias, coberturas, instalações elétricas, instalações hidrossanitárias, revestimentos de tetos, paredes e pisos, pintura;
9. Levantamentos de quantitativos, planilhas orçamentárias;
10. Utilização de ferramentas de planejamento e controle;
11. Elaboração, padronização e monitoramento de processos executivos;
12. Planejamento e controle de atividades de projetos e obras;
13. Gerenciamento de projetos e obras;
14. Licitações e Contratos Administrativos.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – FÍSICA

1. Instrumentos de medida para mecânica;
2. Construção de instrumentos de ensino para mecânica;
3. As Leis de Newton;
4. Energia mecânica;
5. Momento Linear e aplicações em laboratório de Física;

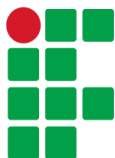
6. Momento Angular e aplicações em laboratório de Física;
7. Instrumentos de medidas de temperatura e calor aplicada no laboratório;
8. Construção de instrumentos para termodinâmica;
9. Eletromagnetismo;
10. Instrumento de medidas para eletricidade e magnetismo;
11. Teoria de semicondutores;
12. Uso de semicondutores para construção de equipamentos de laboratório;
13. Softwares educativos para o ensino de Física;
14. Construção de equipamentos para experimentação em ótica;
15. Óptica Física (Teoria).

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – INFORMÁTICA

1. Hardware e Software: Montagem e desmontagem de microcomputadores;
2. Placa mãe: barramentos: (ISA, PCI, AGP), controladora de disco rígido (SCSI, SATA e IDE), portas de e/s (paralela, serial, ps/2, USB), componentes on-board (vídeo, som, rede, modem);
3. Processador: Arquitetura de 32 e 64 bits, famílias das marcas AMD e Intel; Configuração do Setup da BIOS;
4. Fonte de alimentação, filtros de linha, estabilizadores e nobreaks; Arquitetura de memórias: Cache, ROM e RAM (SDRAM, DDR, DDR2, DDR3);
5. Características, Instalação e Configuração de Adaptadores: Vídeo, som, rede, rede sem-fio, modem (on-board e off-board); Sistema de arquivos FAT16, FAT32, NTFS, gerenciamento de partições no Windows XP, Windows Vista e Windows 7;
6. Características, Instalação e Configuração de Dispositivos de armazenamento (Disco rígido, cartões de memória, pendrive, CD, DVD, HD externo);
7. Características, Instalação e Configuração de periféricos: Mouse, teclado, impressora, scanner, monitor, câmera digital, web-cam, duplicador de sinal vídeo;
8. Instalação e configuração do sistema operacional Microsoft Windows XP, Windows Vista e Windows 7;
9. Configuração de rede (Protocolo TCP-IP); Noções de instalação física de rede: cabos de rede, hub, switch, roteador, roteador sem-fio e access point. Configuração de Clientes de E-mail (Outlook, Outlook Express, Thunderbird e Windows Live) e Navegadores de Internet (Internet Explorer, Mozilla Firefox e Google Chrome);
10. Configuração de Windows Server 2003/2008: Configuração de Serviços: DNS e DHCP, Configuração do ACTIVE DIRECTORY;
11. Criação e administração de usuários;
12. Instalação e configuração do Microsoft Office e software livre. Pacote escritório BR Office: Edição e diagramação de textos avançados: Edição de texto, formatação de textos, tabelas, estilos, índices, figuras, objetos, equações, desenhos, arquivos, segurança, autocorreção, dicionários, importação/exportação, tabulações, colunas, estrutura de tópicos, numeração de páginas, configuração de páginas, cabeçalhos, rodapés, legendas, notas, referências cruzadas, bordas e sombreamentos, marcadores e numeração, mala direta, envelopes e etiquetas, assistentes, controles de alterações, integração das ferramentas do office e autoresumo;
13. Edição e diagramação de planilhas: Entrada de dados, edição, fórmulas, referências de células, referência circular, células linhas, colunas, planilhas, gráficos, dados, classificação, exportação, módulos adicionais, suplementos, análise de dados, importação/exportação, impressão, segurança, salvar, recuperar, formatação condicional, autoformatação, estilo.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – MASSOTERAPIA.

1. Conhecimentos básicos sobre a Anatomia Óssea do corpo humano;
2. Conhecimentos básicos sobre a Anatomia Articular do corpo humano;
3. Conhecimentos básicos sobre a Anatomia Muscular do corpo humano;
4. Conhecimentos básicos sobre Cinesiologia e Biomecânica do corpo humano;



5. Aplicação de Normas de saúde e segurança do trabalho ;
6. Aplicar normas de Biossegurança. e rotinas e protocolos do trabalho, instalações e equipamentos para o gabinete de massoterapia;
7. Aplicar princípios ergonômicos na realização do trabalho;
8. Técnicas adequadas de descarte de fluidos e resíduos, limpeza do gabinete e equipamentos para integridade do cliente e prevenção de iatrogenias;
9. Conhecimentos básicos sobre Anátomo-Fisiopatologia, dando ênfase ao sistemas humanos: sistema nervoso;
10. Conhecimentos básicos sobre Anátomo-Fisiopatologia, dando ênfase ao sistemas humanos: sistema muscular e circulatório.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – PRÓTESE DENTÁRIA

1. Confecção de modelos Odontológicos;
2. Enceramento Progressivo e regressivo;
3. Próteses Totais – Montagem de dentes e acrilização;
4. Sistemas de troquelização;
5. Prótese Parcial Removível – enceramento, inclusão para fundição;
6. Placas interoclusais;
7. Enceramento de estrutura para prótese fixa sobre implante;
8. Confecção de prótese provisória em resina acrílica;
9. Aplicação de cerâmica odontológica.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – QUÍMICA.

1. Normas de segurança, procedimentos de primeiros socorros em caso de acidentes, uso correto de EPIs e EPCs;
2. Soluções aspectos qualitativos e quantitativos;
3. Preparação e uso dos principais indicadores ácido-base;
4. Potenciometria (fundamentos do método);
5. eletrodo de vidro para medida de pH);
6. Fundamentos e a aplicações da determinação;
7. quantitativa por gravimetria, volumetria;
8. Colorimetria e espectrofotometria de absorção molecular (fundamentos dos métodos);
9. Preparo e padronização de soluções, padrões primários e secundários.
10. Operação de equipamentos mais comuns em laboratórios de Química, tais como: potenciômetros, colorímetros, balanças analíticas, centrífugas, destiladores, dentre outros;
11. Química orgânica, nomenclatura de funções orgânicas, estrutura e propriedades físicas dos compostos orgânicos e reações orgânicas e estereoquímica;
12. Identificação e aplicação de vidraria e equipamentos de laboratório.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM LABORATÓRIO – SAÚDE BUCAL

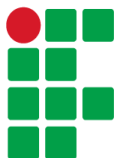
1. Biossegurança;
2. Cimentos Odontológicos;
3. Controle de Biofilme Dentário;
4. educação em Saúde Bucal;
5. Fluorterapia;
6. Isolamento de Campo Operatório;
7. Radiografias Intra Orais;
8. Sinais Vitais e Suporte Básico de Vida;
9. Técnicas de Escovação Dentária;
10. Tratamento Restaurado Atraumático

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TRADUTOR E INTÉRPRETE DE LINGUAGEM DE SINAIS

1. Interpretação e tradução de línguas de sinais: Papéis e responsabilidades do tradutor-intérprete. Formação do tradutor-intérprete. Tipos e modos de interpretação (simultânea, consecutiva e sussurrada). Tradução e transliteração. Contextos sóciopolíticos de tradução-interpretação. Teorias dos Estudos da Tradução e Estudos da Interpretação. Ética profissional. O intérprete de língua de sinais na escola inclusiva e bilíngue. Intérprete educacional. O intérprete de língua de sinais no ensino superior.
2. Linguística das línguas de sinais: Estrutura e processos fonológicos dos sinais. Iconicidade e arbitrariedade nas línguas de sinais. Estrutura morfológica dos sinais. Derivação, flexão e incorporação em língua de sinais. A sintaxe e a ordem das palavras nas línguas de sinais. Semântica das línguas de sinais. Sistema pronominal nas línguas de sinais. Referenciação e pragmática nas línguas de sinais. Sinais manuais e não manuais. Classificadores. Escrita de sinais (sistema de transcrição e tradução de língua de sinais sem passar pela língua falada - Signwriting). Soletração Manual, datilologia e rítmica.
3. Educação de Surdos: História da Educação de Surdos: da antiguidade à modernidade. Abordagens da educação de surdos (oralismo, comunicação total, bilinguismo e inclusão). Representações dos termos surdez/surdo (visão clínico-patológica e visão socioantropológica). Identidades surdas. Cultura e comunidade. Os surdos como minoria social. Identidade e desenvolvimento escolar. Políticas: linguísticas, manifestações na sociedade, educacional e o surdo. Legislação e surdo.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – ADMINISTRADOR

1. Administração geral: Abordagem das escolas da Administração. Conceitos e princípios da Administração;
2. Funções do processo administrativo;
3. Competências do administrador;
4. Instrumentos e metodologias organizacionais;
5. Comportamento organizacional;
6. Gestão de Pessoas: Estratégias de RH, Relações com Empregados, Equipes, Liderança;
7. Gerenciamento de Desempenho, Remuneração e Benefícios, Motivação, Desenvolvimento de RH e Educação corporativa, Qualidade de Vida no Trabalho;
8. Organizações de Aprendizagem;
9. Gestão de conflitos;
10. Cultura Organizacional;
11. Ética.
4. Marketing de Serviços;
5. Pesquisa de Mercado;
6. Segmentação de Mercado;
7. Marketing Social;
8. Gestão do Relacionamento com Usuário;
9. Sistemas de Informação Gerencial. Planejamento e Controle da Produção. Gestão da Qualidade;
10. Gestão da Cadeia de Suprimentos (Supply Chain Management);
11. Administração Financeira e Orçamentária;
12. Planejamento Financeiro e Orçamentário;
13. Contabilidade Pública;
14. Estratégia Empresarial;
15. Planejamento Estratégico Empresarial;
16. Balanced Scorecard;
17. Estrutura organizacional;
18. Condicionantes da estrutura organizacional;



**INSTITUTO
FEDERAL**

Paraná



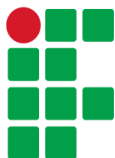
19. Sustentabilidade;
20. Formas de administração pública: patrimonialista, burocrática, gerencial;
21. Evolução da Administração Pública no Brasil: reformas administrativas: dimensões estruturais, principais características;
22. Programa Nacional de Desburocratização - GESPÚBLICA.;
23. Legislação e Ética profissional.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – ASSISTENTE SOCIAL

1. Assistente Social Trabalho e relações sociais na sociedade contemporânea;
2. O Código de Ética e o Serviço Social;
3. A estrutura de classes na sociedade brasileira e suas condições de vida, trabalho, manifestações políticas e sócio-culturais;
4. Direitos sociais e humanos no Brasil;
5. Movimentos sociais em suas relações de classe, gênero e étnico-raciais;
6. Espaços ocupacionais do Serviço Social na esfera pública da educação;
7. O assistente social como trabalhador, as estratégias profissionais, o instrumental TÉCNICO-operativo e o produto de seu trabalho;
8. O Serviço Social e a equipe interdisciplinar e multiprofissional na instituição de ensino pública;
9. As políticas sociais;
10. Formulação e gestão de políticas sociais e a destinação do fundo público;
11. Planejamento e gestão de serviços nas diversas áreas sociais;
12. Elaboração, coordenação e execução de programas e projetos na área de Serviço Social;
13. LOAS (Lei Orgânica da Assistência Social);
14. Concepção, elaboração e realização de diagnósticos sociais e projetos de pesquisa;
15. Leitura e interpretação de indicadores socioeconômicos;
16. Educação inclusiva: democratização do acesso e garantia da permanência escolar;
17. As relações da sociedade contemporânea e o estudo das relações entre educação e trabalho, diversidade cultural, cidadania e sustentabilidade.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – PSICÓLOGO

1. Psicologia Escolar: história e perspectivas. Raízes e aspectos atuais das relações escola-sociedade;
2. O psicólogo escolar e as intervenções junto aos diferentes agentes educacionais: possibilidades, limites e desafios;
3. Desenvolvimento físico, psicológico cognitivo e social da infância à adolescência.
4. Fatores intrapessoais, contextuais e interpessoais envolvidos nos processos de ensino e aprendizagem;
5. Relação família-escola;
6. (In) disciplina na escola: diferentes perspectivas de análise;
7. O psicólogo escolar e a orientação sexual;
8. A ação do psicólogo escolar diante da educação inclusiva;
9. As dificuldades de aprendizagem e seus diversos determinantes;
10. Fracasso escolar: teorias e perspectivas;
11. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB);
12. Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA);
13. Psicologia da família: dinâmica, ciclo de vida familiar e novas contribuições familiares;
14. Psicologia do desenvolvimento;
15. Psicologia geral;
16. Tanatologia;
17. Conhecimento específico das DST, HIV/AIDS - rotinas de COAS e de SAE;
18. Impacto do diagnóstico: processo de adoecimento, enfrentamento da doença e adesão ao tratamento.



**INSTITUTO
FEDERAL**

Paraná



19. Processo de Hospitalização.
20. Psicologia Hospitalar.
21. Psicossomática.
22. Reforma psiquiátrica no Brasil.
23. Equipe interdisciplinar em saúde.
24. Clínica de adolescente - teoria e prática.
25. Psicoterapia familiar - teoria e prática.
26. Psicoterapia de grupo - teoria e técnica.
27. Clínica da terceira idade - teoria e prática.
28. Saúde do trabalhador - conceitos e prática.
29. Código de ética profissional.
30. Tratamento multidisciplinar da obesidade.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS - TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS

1. Tendências pedagógicas: visão geral e suas implicações na prática pedagógica
2. O currículo: teorias curriculares e organização curricular na educação profissional, científica e tecnológica
3. Pedagogia Histórico-Crítica: fundamentos e implicações na prática pedagógica
4. Fundamentos político-pedagógicos dos Institutos Federais
5. O trabalho como princípio educativo na educação profissional, científica e tecnológica
6. A integração entre ensino, pesquisa, extensão e inovação nos Institutos federais
7. Aspectos históricos da educação profissional científica e tecnológica no Brasil
8. A afirmação da diversidade na organização do trabalho pedagógico na educação profissional, científica e tecnológica;
9. A(s) juventude(s) brasileira(s): aspectos sociais, políticas públicas e acesso à educação;
10. A Educação de Jovens e Adultos articulada com a educação profissional, científica e tecnológica
11. A avaliação do processo ensino-aprendizagem: concepções e implicações na prática pedagógica
12. Educação inclusiva: concepções e implicações na prática pedagógica na educação profissional, científica e tecnológica
13. Gestão democrática nas instituições públicas de ensino
14. Relações interpessoais no interior das instituições de ensino
15. Resolução CNE/CP 01/ de 2004 – diretrizes para a educação das relações étnico-raciais;
16. Resolução CNE/CP 01/2012: Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
17. Resolução CNE/CP/2015 – Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação Inicial e continuada de professores;
18. Decreto nº 5840-06: Institui o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA.
19. Res. CNE/CEB 06/2012, que estabelece as diretrizes curriculares nacionais para a educação profissional técnica de nível médio
20. Diretrizes Indutoras da Oferta de Ensino Médio Integrado na Rede Federal EPCT
21. Educação Profissional técnica de nível médio integrada ao ensino médio: documento base (2007)
22. Resolução IFPR 02/2019: Estabelece diretrizes para a gestão das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão no âmbito do IFPR.
23. Lei nº 10.861/2004 - Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências
24. Resolução CNE/CP 03/2002 – Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia;

25. Res. IFPR 54/2011 - Organização Didático-Pedagógica da
26. Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Formação
27. Inicial e Continuada de Trabalhadores
28. Res. IFPR 55/2011 - Organização Didático-Pedagógica da Educação Superior
29. Res. IFPR 03/2017 - Aprova a criação da comissão de ética no uso de animais (CEUA) do Instituto Federal do Paraná.
30. Res. IFPR 04/2017 - Aprova a criação do Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto Federal do Paraná.
31. Res. IFPR 50/2017 Estabelece as normas de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem no âmbito do IFPR
32. Res. IFPR 05/2018- Define as diretrizes institucionais para os cursos que articulam a Educação Profissional e Técnica com a modalidade Proeja no IFPR.