

## ANEXO II

### DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

#### **Língua Portuguesa:**

1. Leitura e compreensão de textos: 1.1. Assunto. 1.2. Estruturação do texto. 1.3. Ideias principais e secundárias. 1.4. Relação entre as ideias. 1.5. Efeitos de sentido. 1.6. Figuras de linguagem. 1.7. Recursos de argumentação. 1.8. Informações implícitas: pressupostos e subentendidos. 1.9. Coesão e coerência textuais. 2. Léxico: 2.1 Significação de palavras e expressões no texto. 2.2. Substituição de palavras e de expressões no texto. 2.3. Estrutura e formação de palavras. 3. Aspectos linguísticos: 3.1 Relações morfossintáticas. 3.2. Ortografia: emprego de letras e acentuação gráfica sistema oficial vigente (inclusive o Acordo Ortográfico vigente, conforme Decreto 7.875/2012). 3.3. Relações entre fonemas e grafias. 3.4. Flexões e emprego de classes gramaticais. 3.5. Vozes verbais e sua conversão. 3.6. Concordância nominal e verbal. 3.7. Regência nominal e verbal (inclusive emprego do acento indicativo de crase). 3.8. Coordenação e subordinação: emprego das conjunções, das locuções conjuntivas e dos pronomes relativos. 3.9. Pontuação. 3.10. Manual da Presidência da República – 3ª edição revista, atualizada e ampliada (Capítulo II - Item 5 - O padrão ofício e seus subitens / Item 6 - Tipos de documentos e seus subitens). Disponível em: <https://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manual-de-redacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf>. 3.11. Decreto nº 9.758/2019 - Dispõe sobre a forma de tratamento e de endereçamento nas comunicações com agentes públicos da administração pública federal.

#### **Informática Básica:**

1. Terminologias e conhecimentos práticos sobre LibreOffice Writer última versão, em português: 1.1. Estrutura básica dos documentos; 1.2. Menus, barras de ferramentas e comandos; 1.3. Edição e formatação de textos, cabeçalhos, parágrafos, fontes, colunas, marcadores simbólicos e numéricos, verificação ortográfica, tabelas, impressão, controle de quebras e numeração de páginas, legendas, índices, inserção de objetos, campos predefinidos, caixas de texto. 2. Terminologias e conhecimentos práticos sobre LibreOffice Calc última versão, em português: 2.1. Estrutura básica das planilhas; 2.2. Menus, barras de ferramentas e comandos, funções; 2.3. Conceitos de células, linhas, colunas, pastas e gráficos, elaboração de tabelas e gráficos; 2.4. Uso de fórmulas e funções; 2.5. Verificação ortográfica, impressão, inserção de objetos, campos predefinidos, controle de quebras e numeração de páginas, obtenção de dados externos, classificação de dados. 3. Segurança da Informação: Noções de segurança digital; Criptografia e autenticação; Boas práticas para senhas seguras e proteção de dados. 4. Google Chrome versão atualizada: (1) Ambiente e Componentes do Programa: identificar o ambiente, características e componentes da janela principal; (2) Funcionalidades: identificar e saber usar todas as funcionalidades do Google Chrome. 5. Gmail: Funcionamento do serviço de e-mail Gmail, incluindo: menus, caixas de e-mails, enviados, rascunhos, configurações, estrela, escrever, responder, encaminhar, inserir anexos, filtros, entre outros. 6. Google-Docs: 6.1. Conceitos básicos; 6.2. Criar e editar documentos; 6.3. Formatos de arquivos suportados; 6.4. Principais funcionalidades. 7. Governo Digital e Tecnologia na Administração Pública: Serviços de governo eletrônico (e-Gov); Uso de sistemas informatizados na gestão pública; Assinatura digital e certificação digital; Conceitos de acessibilidade digital.

#### **Legislação e Noções de Administração Pública:**

1. Constituição Federal - Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 e suas respectivas emendas (artigos 37 e 38 e 39 a 41) 2. Lei nº 8.112/1990 - Regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais e suas alterações. 3. Lei nº 8.027/1990 - Dispõe sobre normas de conduta dos servidores públicos civis da União, das Autarquias e das Fundações Públicas, e dá outras providências. 4. Lei nº 8.429/1992 - Improbidade administrativa. 5. Decreto nº

1.171/1994 - Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal. 6. Lei nº 9.784/1999 - Processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal. 7. Lei Complementar nº 101/2000 - Capítulo II. 8. Lei nº 11.091/2005 - Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação. 9. Lei 12.527/2011 - Lei de Acesso à Informação. 10. Lei 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD. 11. Lei nº 14.133/2021 - Licitações e Contratos na Administração Pública: 11.1. Modalidades de licitação e dispensa; 11.2. Princípios da contratação pública; 11.3. fases do processo licitatório; 11.4. Dispensa e Inexigibilidade de Licitação. 12. Decreto nº 12.122/2024 - Institui o Programa Federal de Prevenção e Enfrentamento do Assédio e da Discriminação, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional. 13. Administração pública: 13.1 Princípios constitucionais da Administração Pública. 13.2 Poderes administrativos: poder hierárquico; poder disciplinar; poder regulamentar; poder de polícia; uso e abuso do poder. 13.3 Ato administrativo: conceito, requisitos e atributos; anulação, revogação e convalidação; discricionariedade e vinculação. 14. Órgãos públicos: Conceito, natureza e classificação. 15. Noções de Gestão de Pessoas no Setor Público: 15.1. Planejamento estratégico de recursos humanos; 15.2. Capacitação e desenvolvimento de servidores; 15.3. Avaliação de desempenho.

### **Conhecimentos Específicos – Assistente em Administração:**

1. Redação Oficial: 1.1 Redação Oficial: aspectos gerais, conceito, pronomes de tratamento, atributos e formatação de documentos oficiais. 1.2 Padrão ofício: memorando e ofício. 1.3 Comunicação oficial: ata, correio eletrônico e relatório. 2. Noções de Administração: 2.1. Conceitos, princípios e fundamentos da Administração. 3. Funções administrativas: 3.1 Planejamento, organização, direção e controle. 4. Gestão de Pessoas no Setor Público: 4.1 Processos de Gestão De Pessoas: Recrutamento, seleção, capacitação, avaliação de desempenho e desligamento. 4. Comportamento organizacional e relações humanas no trabalho: 4.2. Motivação, liderança, comunicação organizacional e comunicação não violenta, trabalho em equipe, organização informal, diversidade e assédio moral no ambiente de trabalho. 5. Noções gerais de planejamento, finanças e orçamento público. 6. Gestão de Materiais e Patrimônio: 6.1. Administração de Materiais: Classificação, controle e armazenagem de bens públicos. 6.2. Gestão Patrimonial: Tombamento, inventário, controle de bens móveis e imóveis. 6.3. Sustentabilidade na Administração Pública: Gestão sustentável de recursos e compras governamentais sustentáveis. 7. Gestão Pública e Políticas Públicas: 7.1. Modelos de Administração Pública: Burocrático e Gerencial. 7.2. Gestão Estratégica no Setor Público: Indicadores de desempenho e modernização da gestão pública. 7.3 Políticas Públicas no Brasil: Formulação, implementação e avaliação de políticas públicas. 8. Arquivo e Documentação: 8.1 Lei nº 8.159/1991 - Política Nacional de Arquivos Públicos e Privados; 8.2 Decreto nº 9.758/2019 - forma de tratamento e de endereçamento nas comunicações com agentes públicos da administração pública federal. 9. Qualidade e eficiência no Serviço Público: 9.1 Lei nº 14.129/2021 - Regras e Instrumentos para o Governo Digital e para o aumento da eficiência pública.

### **Conhecimentos Específicos – Técnico de Laboratório/área: Alimentos:**

1. Conhecimentos Básicos: Química e bioquímica de alimentos (água, proteínas, carboidratos, lipídios, fibras, pigmentos e enzimas). 2. Técnicas Laboratoriais: Conceitos de amostragem, preparação, diluição e padronização de soluções, técnicas de pesagem e separação de misturas. Fundamentos, métodos e técnicas de análise de alimentos. 3. Alimentação, Nutrição e Análise de Alimentos: 3.1. Alimentação, grupos básicos de alimentos, nutrientes e suas funções, métodos de análises. 3.2. Fundamentos de procedimentos analíticos. 3.3. Reagentes e preparo de soluções e meios de cultura. 3.4. Fundamentos de microbiologia de alimentos. 3.5. Fundamentos, métodos e técnicas de análise sensorial. 3.6. Química e bioquímica de alimentos. Resíduos e subprodutos alimentícios. 4. Tecnologia de Alimentos: 4.1. Produtos Lácteos. 4.2. Produtos Vegetais: frutas, hortaliças, grãos, cereais. 4.3. Produtos cárneos: carnes e derivados. 4.4. Produtos processados: doces, geleias, desidratados e dentre outros. 4.5. Bebidas: fermentadas e não fermentadas, fermento destiladas. 4.6. Tecnologia de embalagens para alimentos. 5. Análise Sensorial de Alimentos: Condições para degustação, laboratório de análise sensorial, procedimentos para os testes, preparo de amostras para testes utilizados na seleção e treinamento de provadores. 6. Análise Instrumental de Alimentos: Princípios de cromatografia e espectrofotometria. 7.

Análises Físico-químicas de Alimentos, Água e Bebidas: Composição centesimal de alimentos (proteínas, lipídios, umidade, cinzas, fibras, açúcares, pH, acidez, atividade de água, textura, cor, densidade, viscosidade). 8. Industrialização de Alimentos: Importância da indústria de alimentos, tipos de indústria de alimentos, fases de processamento, beneficiamento, elaboração, preservação, conservação e armazenamento de produtos alimentícios. 9. Matérias-primas alimentícias: 9.1. Definição, classificação e composição. 9.2. Origem animal e vegetal. 9.3. Processamento de produtos de origem animal e vegetal. 10. Noções de Microbiologia de Alimentos: 10.1. Características gerais, meio de cultura, importância em alimentos. 10.2. Microrganismos e enzimas de utilidade na indústria de alimentos. 10.3. Alterações de alimentos. 10.4. Microscopia. 11. Métodos de Conservação e Armazenamento de Alimentos: 11.1. Ação direta: branqueamento, tindalização, pasteurização, esterilização, técnicas de radiação. 11.2. Ação indireta: uso do rio, secagem, adição de elementos, fermentação, osmose, embalagens. 12. Higiene, Limpeza e Sanitização: Fundamentos de higiene em laboratórios de alimentos, qualidade de material na superfície de contato com alimentos, tecnologia de limpeza, tecnologia de sanitização. 13. Controle de Qualidade: Definição de qualidade, conceitos de inspeção, garantia de sistemas de gestão de qualidade, normas de qualidade, produto acabado, ponto de vista da aceitação do produto, ponto de vista da obtenção do produto, higiene e segurança alimentar. 14. Gestão Laboratorial: 14.1. Conhecimento sobre materiais, vidrarias, utensílios e equipamentos. 14.2. Secagem e esterilização de material. 14.3. Armazenamento, separação, tratamento e descarte de resíduos conforme legislação vigente. 14.4. Segurança e boas práticas laboratoriais. Gestão de resíduos em laboratório. Boas práticas em laboratório químico e microbiológico. 15. Planejamento e Gestão Agroindústria Alimentícia: Sistemas agroindustriais, conceitos de cadeias agroindustriais, mercados agroindustriais, modelos de gestão agroindustrial. Operações unitárias na indústria de alimentos. 16. Normas de Segurança: conceito, equipamentos de segurança (EPIs). Prevenção de acidentes. Primeiros socorros. Normas de higiene pessoal.

#### **Conhecimentos Específicos – Técnico de Laboratório/área: Energias Renováveis:**

1. Conhecimentos básicos: 1.1. Física. 1.2. Preparação de materiais, substâncias e equipamentos. 2. Planejamento Energético. 3. Tecnologia de Energia Renovável. 4. Sistema de produção de culturas energéticas. 5. Biotecnologia e bioprocessos. 6. Tecnologia da Produção de Biomassa Energética. 7. Metrologia e Instrumentação. 8. Armazenamento de energia; 8.1 Energia Elétrica: sistemas de geração de energia elétrica. 9. Energia Solar: 9.1. Princípios da energia solar; 9.2. Conversão da energia solar. 10. Energia Eólica: Recurso Eólico e Regulamentação das centrais de geração eólica. 11. Energia Solar Fotovoltaica: 11.1. Células fotovoltaicas; 11.2. Módulos fotovoltaicos; 11.3. Sistemas solares fotovoltaicos. 12. Distribuição de Energia; Transmissão de Energia; Manutenção de Sistemas de Energia Renovável; Eficiência Energética. 13. Sistema Energético Brasileiro. 14. Sistema elétrico de potência. 15. Eletricidade e instrumentação de circuitos elétricos. 16. Tecnologias de aerogeradores. 17. Fontes de energias renováveis e seus processos produtivos. 18. Tecnologia de geração distribuída por combustíveis fósseis. 19. Tecnologia de geração distribuída eólica e fotovoltaica. 20. Radiação solar. 21. Medidores de irradiância solar. 22. Biogás. 23. Resíduos biodegradáveis. 24. Geração de energia por biocombustível; 24.1. Tecnologias de produção de biocombustíveis. 25. Organização e normas de qualidade. 26. Segurança, meio ambiente e saúde. 27. Movimentação logística de produtos.

#### **Conhecimentos Específicos – Técnico de Laboratório/área: Enologia:**

1. Biologia e Microbiologia Geral. 2. Histórico mundial e nacional da vitivinicultura: 2.1. Regiões produtoras de uva e vinho; 2.2. Produção mundial de uvas e derivados da uva e do vinho; 2.3. Estabelecimentos enológicos. 3. técnicas e normas de construção, equipamentos e higiene dos estabelecimentos enológicos: 3.1. Normas gerais e materiais de construção; 3.2. Equipamentos e recipientes utilizados na vinícola: balanças, lagares, desengaçadoras, bombas, esgotadores, prensas, equipamentos de refrigeração e outros. 4. Química Enológica: Conceitos Fundamentais. 5. Normas de Operação e Segurança em Laboratório. 6. Materiais e equipamentos de Laboratório: identificação, uso e limpeza. 7. Fermentação alcoólica: leveduras vínicas, metabolismo dos açúcares e produtos secundários. 8. Fermentação malolática: efeitos nos vinhos, bactérias lácticas, fatores que interferem, controle e monitoração da fermentação malolática. 9. Constituição físico-química do cacho de uva (ráquis e baga).

9.1. Composição química da baga (película, polpa e semente). 9.2. Análises básicas do mosto de uva (densidade, graus Babo, sólidos solúveis totais, acidez total e pH, açúcares totais). 9.3 Análises básicas de vinhos: densidade, acidez total, pH, ácidos orgânicos por cromatografia em papel, açúcares totais, grau alcoólico, acidez volátil, anidrido sulfuroso, extrato seco. 10. Processos de estabilização físico-química de vinhos: 10.1. Correções dos vinhos: anidrido sulfuroso, acidez e grau alcoólico; 10.2. Correções dos vinhos: Clarificantes, colas e ensaios de clarificação. Filtração, microfiltração e centrifugação de vinhos. Estabilização tartárica. Uso de aditivos, estabilizantes e conservantes. Estabilização através de pasteurização. Maturação e envelhecimento dos vinhos. 10.3. Preparação dos vinhos para engarrafamento. 11. Insumos para engarrafamento: 11.1. Garrafas, rolhas, rótulos. 11.2. Linhas de engarrafamento. 11.3. Engarrafamento estéril. 11.4. Rotulagem. 11.5. Alterações e defeitos dos vinhos. 12. Análises básicas de sucos e espumantes: densidade, sólidos solúveis totais, acidez total, pH, grau alcoólico, açúcares totais, anidrido sulfuroso livre e total, acidez volátil.

### **Conhecimentos Específicos – Técnico de Laboratório/área: Química:**

1. Química geral: 1.1. Substâncias químicas; 1.1.1. Símbolos e fórmulas na representação de átomos e moléculas; 1.1.2. Substâncias simples e substâncias compostas; 1.1.3. Unidades de medida: massa, volume, superfície, comprimento, temperatura, tempo e quantidade de matéria; 1.1.4. Estados físicos da matéria. Mudanças de estado físico; 1.1.5. Misturas e separação de misturas; 1.1.6. Massas atômicas e massas moleculares; 1.1.7. Constante de Avogadro, quantidade de matéria, mol, massas molares e volume molar; 1.2. Reações químicas; 1.2.1. Principais tipos de reações químicas, classificação e identificação; 1.2.2. Leis ponderais e volumétricas; 1.2.3. Estequiometria: de fórmula e de reação; 1.3. Classificação periódica. Propriedades periódicas; 1.4. Ligações químicas; 1.4.1. Ligações intramoleculares e interações moleculares; 1.4.2. Geometria das moléculas. Moléculas polares e apolares; 1.5. Funções inorgânicas: óxidos, ácidos, bases e sais; 1.5.1. Nomenclatura; 1.5.2 Classificação. Principais propriedades físicas e químicas. 2. Química Analítica: 2.1. Princípios da análise qualitativa e quantitativa; 2.2. Técnicas de separação de substâncias: filtração, decantação, destilação, extração; 2.3. Gravimetria e volumetria; 2.4. Padronização e preparo de soluções titulantes; 2.5. Boas práticas em pesagem e medição volumétrica. 3. Química orgânica: 3.1. Introdução; 3.1.1. Histórico; 3.1.2. Elementos organógenos; 3.1.3. Teoria estrutural (ligações químicas, ligação iônica, ligação covalente); 3.1.4. O átomo de carbono: Hibridação  $sp^3$ ,  $sp^2$  e  $sp$ , ligações "Sigma" e "Pi"; 3.1.5. Polaridade; 3.1.6. Eletronegatividade; 3.1.7. Quebra homolítica e heterolítica; 3.2. Hidrocarbonetos; 3.2.1. Propriedades físicas, nomenclatura, fontes de obtenção, reações químicas e isomeria; 3.2.1.1. Alcanos; 3.2.1.2 Alcenos; 3.2.1.3 Alcinos; 3.2.1.4 Hidrocarbonetos cíclicos; 3.2.1.5. Hidrocarbonetos aromáticos; 3.3. Estereoquímica; 3.3.1 Isomeria; 3.3.2. Isomeria constitucional; 3.3.3 Estereoisômeros (enantiômeros e diastereoisômeros); 3.3.4. Quiralidade; 3.3.5. Elementos de simetria; 3.3.6. Nomenclatura (sistema R, S); 3.3.7. Propriedades físico-químicas; 3.3.8 Atividade óptica; 3.3.9 Reações; 3.4. Mecanismos de reação e intermediários químicos; 3.4.1. Reagentes eletrófilos e nucleófilos (carbocátions, carbânions e radicais livres); 3.4.2 Mecanismos de reações (heterolítico, homolítico, pericíclico); 3.4.3. Tipos de reações: substituições nucleofílica ( $SN1$  e  $SN2$ ), eletrofílica e via radicais livres; adições eletrofílica, nucleofílica, via radicais livres e simultânea; eliminação; rearranjos; oxidação e redução; 3.4.4. Efeitos indutivo, mesomérico, ressonância e hiperconjugação; 3.5. Álcoois, aminas, ácidos carboxílicos, ésteres e amidas; 3.5.1. Exemplos; 3.5.2 Nomenclatura; 3.5.3. Propriedades físico-químicas; 3.5.4. Principais reações; 3.6. Fenóis, éteres, aldeídos e cetonas; 3.6.1 Exemplos; 3.6.2. Nomenclatura. 4. Materiais, segurança e resíduos de laboratório: 4.1. Identificação e manuseio das principais vidrarias e equipamentos; 4.2. Ética profissional; 4.3. Princípios básicos de segurança no laboratório; 4.3 Prevenção de acidentes, equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC); 4.4. Conceitos sobre normas de segurança do trabalho e uso de equipamentos de segurança 4.5. Gerenciamento de resíduos em laboratórios.

### **Conhecimentos Específicos – Técnico em Contabilidade:**

1. Contabilidade Geral: 1.1. Fundamentos de contabilidade: bens, direitos e obrigações; aspectos qualitativos e quantitativos do patrimônio; usuários da informação contábil; técnicas e instrumentos contábeis; Normas Brasileiras de Contabilidade e Comitê de Pronunciamentos Contábeis. 1.2. Aspectos

patrimoniais: estática patrimonial; equação patrimonial e representação gráfica; atos e fatos contábeis; variações do patrimônio líquido (despesas, receitas e resultados); origens e aplicações de recursos; registros de mutações patrimoniais e apuração do resultado. 1.3. Procedimentos contábeis: contas; obrigatoriedade da escrituração; mecanismos de débito e crédito; método das partidas dobradas; livros contábeis; regime de competência e regime de caixa; balancete de verificação; formação, subscrição e integralização de capital; 1.4. Operações com mercadorias: custo da mercadoria vendida, resultado da conta mercadorias; estoques: mensuração (custos, critérios de valoração, valor realizável líquido); reconhecimento no resultado e divulgação; perdas estimadas em créditos de liquidação duvidosa. 1.5. Operações envolvendo Ativo Não Circulante: investimentos; imobilizado; intangível; depreciação; amortização; exaustão; métodos de avaliação patrimonial; teste de recuperabilidade; ganhos ou perdas de Capital. 1.6. Operações com Instrumentos Financeiros: ativos financeiros; passivos financeiros; instrumentos patrimoniais; operações com duplicatas; contratos de arrendamento. 1.7. Tópicos Contemporâneos de Contabilidade: provisões; reservas; ativos e passivos contingentes. 1.8. Resultado do Exercício: regimes contábeis; apuração, ajustes, deduções, participações e destinações do resultado. 1.9. Demonstrações contábeis obrigatórias e não obrigatórias: balanço patrimonial; demonstração do resultado do exercício; demonstração do resultado abrangente; demonstração das mutações do patrimônio líquido; demonstração dos fluxos de caixa; demonstração do valor adicionado; notas explicativas; balanço social e relatórios de sustentabilidade. 1.10. Tópicos Especiais de Contabilidade: consolidação; centralização; participações societárias; transformação; reestruturações societárias (incorporação, fusão, cisão); ajustes de avaliação patrimonial. 1.11. Análise das demonstrações contábeis: técnicas de ajuste a valor presente; análise vertical; análise horizontal; análise por índices; elaboração e interpretação dos indicadores. 1.12. Contabilidade de Custos: classificação e nomenclatura dos custos; elementos de custos; critérios de rateio dos custos indiretos; métodos de custeio; métodos de avaliação de estoques e apuração do custo do período; 1.13. Contabilidade Gerencial e Custos para decisão: fluxo de caixa; orçamento; margem de contribuição; análise custo-volume-lucro; alavancagem operacional, financeira e total; formação do preço de venda; e avaliação de desempenho; 1.14. Contabilidade Tributária: impostos, taxas e contribuições; planejamento tributário; regimes de tributação; retenções tributárias. 2. Contabilidade Pública: 2.1. NBCASP: Normas Brasileiras de Contabilidade Aplicadas ao Setor Público; 2.2. Lei Nº 4.320/1964; Lei Complementar Nº 101/2000; e demais normas de finanças públicas brasileiras; 2.3. Planejamento: princípios orçamentários; tipos de orçamentos; plano plurianual; lei de diretrizes orçamentárias; lei orçamentária anual; 2.4. Receita pública: Receitas orçamentária e extra orçamentária; receitas correntes e de capital; etapas da receita pública; dívida ativa; codificação da receita; 2.5. Despesa pública: Despesa orçamentária e extraorçamentária; despesas correntes e de capital; etapas da despesa orçamentária; 2.6. Transferências Voluntárias e Destinação de Recursos Públicos para o Setor Privado: transferências orçamentárias; destinação de recursos públicos ao setor privado; classificações contábeis; sistemática de execução; 2.7. Bens públicos: incorporação; desincorporação; controle; 2.8. Plano de Contas: plano de contas dos sistemas orçamentário, financeiro, patrimonial, de compensação e de custos; 2.9. Escrituração Contábil: lançamentos contábeis de abertura, de movimentação e de encerramento do exercício financeiro; sistema SIAFI (Sistema Integrado de Administração Financeira); 2.10. Demonstrações Contábeis: balanço orçamentário; balanço financeiro; balanço patrimonial; demonstração das variações patrimoniais; demonstração dos fluxos de caixa; demonstração do resultado econômico; notas explicativas; 2.11. Dívida e endividamento: origem da dívida pública; classificação da dívida pública; 2.12. Transparência, prestação de contas, controle e fiscalização: transparência da gestão fiscal; controle e fiscalização na gestão pública; escrituração e consolidação das contas; prestações de contas aos órgãos de controle e fiscalização; 2.13. Sistemas de custos: aspectos legais; ambiente da informação de custos, características e terminologias. 2.14. Obrigatoriedade de retenção dos tributos, base de cálculo e alíquotas e hipóteses em que não haverá retenção (IN RFB nº 1.234/2012) 2.15. Sistema de Contabilidade Federal: finalidades, atividades, organização e competências (Decreto nº 6.976/2009).

### **Conhecimentos Específicos – Técnico em Farmácia:**

1. Conceitos básicos em farmacologia: droga, fármaco, medicamento, especialidade farmacêutica. 2. Fundamentos da Farmácia: 2.1. Anatomia e fisiologia humana aplicadas à farmacologia. 2.2.

Farmacotécnica e manipulação de medicamentos. 2.2.1 Formas farmacêuticas sólidas, semissólidas, líquidas; 2.2.2. Componentes de uma forma farmacêutica; 2.2.3. Fórmulas magistrais e oficinais. Preparo de medicamentos estéreis e não estéreis. Suporte técnico durante o preparo de antineoplásicos e nutrição parenteral. 2.3. Vias de administração e formas farmacêuticas. 2.4. Cálculos farmacêuticos e diluições. Frações, porcentagem, notação exponencial, números significativos. Razão e proporção. Sistema Internacional de medidas. Cálculo de concentração, densidade, densidade específica. 2.5. Interpretação de prescrições médicas. 2.6. Abreviações e símbolos. 3. Farmacologia e Terapêutica Medicamentosa: Conceitos de fármaco, farmacocinética e farmacodinâmica. Relação dose x resposta. Noções de toxicologia. Mecanismos de ação, indicações e contraindicações dos principais fármacos (antibióticos, anti-inflamatórios, analgésicos, antipiréticos e sedativos). 4. Produção e Controle de Qualidade de Medicamentos: Boas Práticas de Manipulação de Medicamentos (BPM). Boas Práticas de Fabricação de Medicamentos (BPF). Conceitos e produção de formas farmacêuticas (sólidas, líquidas e semissólidas). Métodos de controle de qualidade físico-químico e microbiológico de insumos farmacêuticos ativos e medicamentos. Métodos analíticos instrumentais empregados no controle de qualidade de insumos farmacêuticos ativos e medicamentos. Métodos Espectroscópicos. Métodos Eletroquímicos. Métodos Cromatográficos. Estabilidade de matérias-primas e medicamentos e medidas de conservação. 5. Boas Práticas de Laboratório: 5.1. Biossegurança em laboratórios. 5.2. Classificação dos riscos – físicos, químicos, biológicos e ergonômicos. 5.3. Equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva (EPC) em laboratórios. 5.4. Manuseio, controle e descarte de produtos químicos e biológicos. 5.5. Gerenciamento de resíduos de serviços de saúde. 5.6. Vidrarias e equipamentos utilizados no laboratório para pesagem e volumetria. 5.7. Padrões e Substâncias Químicas de Referência. Reagentes e solventes para análise. 5.8. Tipos de água utilizada em estabelecimentos de serviços de saúde. 5.9. Verificação e calibração de vidrarias e equipamentos. 5.10. Sistema de Gestão da Qualidade e Procedimentos Operacionais Padrão. Lavagem de vidrarias. 6. Controle e administração de materiais e de estoque: 6.1. Formas de Evolução do Consumo. 6.2. Níveis de Estoque. 6.3. Fórmulas e rotatividades. 6.4. Ferramentas usadas para cálculo e controle dos estoques, do consumo e dos pedidos de compra. 6.5. Conceituação das Ferramentas e variáveis de controle de Estoque.

### **Conhecimentos Específicos – Técnico em Tecnologia da Informação:**

1. Infraestrutura de Tecnologia da Informação: 1.1. Conceitos básicos de hardware e software; 1.2. Componentes do computador: processador, memória (RAM/ROM), dispositivos de entrada e saída, dispositivos de armazenamento; 1.3. Estrutura e funcionamento de sistemas computacionais, modelos de sistemas cliente-servidor e arquitetura em nuvem. 1.4. Procedimentos e ferramentas para manutenção preventiva e corretiva de computadores, servidores e outros equipamentos de TI. 2. Algoritmos e Programação: Construção de algoritmos; estruturas de dados; e paradigmas procedural e orientado a objetos. 3. Projeto de Banco de Dados: Conceito e arquitetura de banco de dados, modelo entidade-relacionamento (ER) estendido; modelo relacional; e mapeamento entre modelos. 4. Sistemas operacionais: 4.1. Estrutura e funcionamento dos sistemas operacionais Windows e Linux; 4.2. Gerenciamento de arquivos e permissões; 4.3. Comandos básicos em linha de comando (prompt e terminal); 4.4. Instalação e configuração de softwares; 4.5. Atualização de sistemas e antivírus. 5. Principais softwares aplicativos: editores de texto, planilhas, apresentações, navegadores de internet. 6. Redes de Computadores: 6.1. Fundamentos de redes: tipos de redes (LAN, WAN, MAN), topologias e protocolos; 6.2. Modelos OSI e TCP/IP: camadas e funcionalidades; 6.3. Endereçamento IP (IPv4/IPv6), máscaras de sub-rede; 6.4. Equipamentos de rede: switches, roteadores, modems; 6.5. Noções de cabeamento estruturado e redes sem fio (Wi-Fi); 6.6. Compartilhamento de arquivos e impressoras em rede. 7. Manutenção e Suporte Técnico: 7.1. Montagem e manutenção de computadores; 7.2. Diagnóstico e solução de problemas de hardware e software; 7.3. Ferramentas e procedimentos de backup e recuperação de dados; 7.4. Segurança da informação: antivírus, firewall, práticas seguras de uso; Atendimento técnico ao usuário (help desk e service desk). 8. Programação e Lógica: 8.1. Conceitos de lógica de programação: algoritmos, fluxogramas e pseudocódigo; 8.2. Estruturas básicas: variáveis, operadores, estruturas de decisão e repetição; 8.3. Noções básicas de linguagens como Python, JavaScript ou C; 8.4. Manipulação de dados e entrada/saída de informações; 8.5. Estruturas de dados simples (vetores, matrizes, listas). 9. Bancos de Dados: 9.1. Conceitos básicos: banco de dados, tabelas, registros e

campos; 9.2. Modelagem de dados: entidades e relacionamentos; 9.3. Linguagem SQL: comandos básicos (SELECT, INSERT, UPDATE, DELETE); 9.4. Noções de SGBDs: MySQL, PostgreSQL, SQLite; 9.5. Backup e restauração de banco de dados. 9. Noções de Desenvolvimento Web: 9.1. Conceitos de internet e web; 9.2. Estrutura de páginas HTML e noções de CSS; 9.3. Introdução ao JavaScript e interatividade básica; 9.4. Ferramentas e editores de código; Hospedagem e publicação básica de páginas. 10. Segurança da Informação: 10.1. Princípios de Segurança da Informação: Confidencialidade, integridade e disponibilidade de dados (tríade CIA), e as melhores práticas de segurança. 10.2. Proteção Contra Ameaças e Vulnerabilidades: Identificação de tipos de ataques como phishing, malware, ransomware, engenharia social, etc. 10.2.1. Antivírus, firewall, práticas seguras de uso; 8.3. Atendimento técnico ao usuário (help desk e service desk). 11. Ética em Tecnologia da Informação: Práticas éticas e responsabilidade social dos profissionais de TI no ambiente organizacional e no desenvolvimento de soluções tecnológicas.