



ANEXO III

EDITAL N° 02/2017, DE 02 DE OUTUBRO DE 2017

PROCESSO SELETIVO EXTERNO

RELAÇÃO DE TEMAS PARA PROVA DIDÁTICA

INSTRUTOR HORISTA - GESTÃO E COMÉRCIO	
ADMINISTRAÇÃO	1. Administração financeira;
	2. Gestão estratégica, na prática;
	3. Gestão de processos administrativos, orientados para resultados;
	4. Gestão sustentável na empresa do século XXI;
	5. Rotinas administrativas em empresas do comércio.
DIREITO	1. Contrato de aprendizagem profissional;
	2. Direitos do trabalhador doméstico, aplicações práticas;
	3. Legislação aplicada ao mercado imobiliário;
	4. Legislação previdenciária;
	5. Legislação tributária.
RECURSOS HUMANOS	1. Avaliação por competências;
	2. Estratégias para captar e reter talentos humanos;
	3. Gestão de conflitos;
	4. Gestão de equipes de trabalho orientada para resultados;
	5. Objetivos da administração de talentos humanos.
CIÊNCIAS CONTÁBEIS	1. Emissão de notas fiscais de produtos e serviços;
	2. Gestão de departamento fiscal;
	3. Gestão tributária;
	4. Licitações e contratos;
	5. Speed fiscal.
INSTRUTOR HORISTA - INFORMÁTICA	
PRODUÇÃO GRÁFICA	1. Integração de clips de áudio com vídeo com Adobe Premiere;
	2. Canais, mascaras e seleção com Adobe Photoshop;
	3. Trabalhando com máscaras e desfoque de movimento com Adobe After Effects;
	4. Aplicação de perspectiva e isometria com Adobe Illustrator;
	5. Elaboração de cartão de visita e técnicas para fechamento de arquivos para gráfica com CorelDraw.
INFORMÁTICA BÁSICA	1. Criação de macros com Microsoft Excel;
	2. Apresentação dos componentes internos do computador;
	3. Criação de modelos e inserção de áudio em apresentações com Microsoft PowerPoint;
	4. Formatação e Segurança com Sistema Operacional Windows;
	5. Procedimento de instalação do Sistema Operacional Linux.
CAD DESIGN	1. Configurações e conceitos iniciais em Auto Cad;
	2. Inserção e configurações de cotas (Dimension style);
	3. Inserção, edição e salvamento de blocos (Block);
	4. Organização de layers e suas funcionalidades;
	5. Plotagem no model e layout (principais diferenças e configurações).
INSTRUTOR HORISTA - IDIOMAS	
INGLÊS (PÚBLICO ADULTO)	1. Conditional clauses (If clauses);
	2. Past continuous;

	3. Present perfect;
	4. Used to;
	5. Will x be going to.
INGLÊS (PÚBLICO INFANTIL/JUVENIL)	1. Clothes and colors;
	2. My family and house;
	3. Parts of the body;
	4. Pets and wild animals;
	5. School objects and subjects.
LIBRAS	1. Configurações de mãos e símbolos de contato - escrita de sinais;
	2. Expressão não manual (facial e corporal) na prática da Interpretação da Libras;
	3. Interpretação e suas características: formal e informal;
	4. Sistema de transcrição na Libras;
	5. Tipos de interpretação: consecutiva e simultânea (Voz sinal; sinal voz).
INSTRUTOR HORISTA – MODA	
COSTUREIRO	1. Criação de peças em malha;
	2. Criação de peças em moda praia;
	3. Costurar gancho de calça;
	4. Costurar manga de camisa masculina embutida;
	5. Interpretar modelagem de saia com pregas.
INSTRUTOR HORISTA – COMUNICAÇÃO	
FOTOGRAFIA	1. Cobertura fotográfica de eventos;
	2. Fotografia de produtos para comerciais;
	3. Iluminação no Processo Fotográfico;
	4. Diferentes tipo de fotografia – Retrato / Pessoa / Viagem / Natureza / Esporte;
	5. Edição de Registros Fotográficos com Adobe LightRomm.
INSTRUTOR HORISTA – ARTES	
DANÇA	1.O papel da dança na educação;
	2.Consciência corporal e exploração do movimento;
	3.História e estética da dança;
	4.Técnicas de dança: processo de criação;
	5.O profissional de dança, formação e mercado de trabalho.
INSTRUTOR HORISTA – BELEZA	
CABELEIREIRO	1. A arte da coloração;
	2. Técnicas de embelezamento dos cabelos;
	3. Técnicas de penteados;
	4. Tendência no corte e escova de cabelos;
	5. Visagismo aplicado ao corte de cabelos.
MAQUIAGEM	1. Maquiagem para Eventos diurnos;
	2. Maquiagem para Festas;
	3. Maquiagem para Noivas;
	4. Maquiagem Pessoal;
	5. Tendência em Maquiagem.
INSTRUTOR HORISTA - SAÚDE	
ENFERMAGEM	1. Úlceras por pressão: definição, causas, estágios, tratamento, prevenção e protocolo, de acordo com o Ministério da Saúde;
	2. Assistência de enfermagem no atendimento inicial em urgência e emergência na parada cardio-respiratória (PCR);
	3. Nutrição parental e enteral: finalidades, indicações, acessos, tipos e cuidados de enfermagem;
	4. Cuidados de enfermagem nas emergências psiquiátricas de quadros agudos

	de transtornos mentais;
	5. Técnicas de segurança: prevenção do erro no preparo e administração de medicamentos pela vias: oral, subcutânea, intramuscular e endovenosa.
NUTRIÇÃO	1. Processos de recebimento, armazenamento e retirada de insumos, produtos e gêneros alimentícios;
	2. Técnicas dietéticas e procedimentos culinários para alimentos <i>in natura</i> de origem animal;
	3. Sustentabilidade na produção de alimentos <i>in natura</i> de origem vegetal: aproveitamento integral dos alimentos; controle e análise do desperdício; destino de resíduos;
	4. Boas práticas de manipulação: POPs e instruções de trabalho nos processos de utilização de alimentos e bebidas processados;
	5. Porcionamento e distribuição de refeições: adequação ao padrão de cardápio e ao peso determinado; características, aplicabilidade e métodos de avaliação sensorial;
PODOLOGIA	1. Protocolo de Tratamento de Onicocriptose e Onicomiose
	2. Reflexologia Podal;
	3. Descarte de produtos e materiais da Podologia: formas de descarte, princípios ambientais e consumo consciente;
	4. Procedimentos de limpeza, esterilização e desinfecção de instrumentais utilizados na Podologia;
	5. Patologia dos Pés.
INSTRUTOR HORISTA – TURISMO E HOSPITALIDADE	
CONFEITEIRO	1. Confeitaria criativa;
	2. Decoração e Apresentação de bolo com motivos infantis;
	3. Decoração e Apresentação de bolo para celebração de 15 anos;
	4. Preparo e Apresentação de Cupcake;
	5. Sobremesas Refinadas.
COZINHEIRO	1. Criação e apresentação de prato a base de peixe;
	2. Criação e apresentação de prato da culinária Brasileira;
	3. Preparo e Apresentação de prato da Culinária Vegetariana;
	4. Criação e apresentação de prato da culinária Internacional;
	5. Criação e apresentação de prato da culinária nordestina.
INSTRUTOR HORISTA - SEGURANÇA	
SEGURANÇA DO TRABAHO	1. Fundamentos de proteção contra Incêndio e sistemas fixos e portáteis de combate ao fogo;
	2. Programa de prevenção de riscos ambientais;
	3. Organização e atribuições do SESMT e da CIPA;
	4. Trabalho sob condições hiperbáricas;
	5. Sistemas de gestão de segurança e saúde ocupacional de acordo com a OHSAS 18001.