



ESTADO DO MATO GROSSO  
EMPRESA MATO-GROSSENSE DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA E EXTENSÃO RURAL

ANEXO II EDITAL DE ABERTURA Nº 001/2014-SAD/EMPAER/MT  
DOS CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS  
RETIFICADO

COMUNS AOS EMPREGOS DE NÍVEL MÉDIO E TÉCNICO

**Língua Portuguesa:** 1. Análise e interpretação de texto (compreensão geral do texto; ponto de vista ou idéia central defendida pelo autor; argumentação; elementos de coesão; inferências; estrutura e organização do texto e dos parágrafos). 2. Tipologia e gêneros textuais. 3. Figuras de linguagem. 4. Emprego dos pronomes demonstrativos. 5. Relações semânticas estabelecidas entre orações, períodos ou parágrafos (oposição/contraste, conclusão, concessão, causalidade, adição, alternância etc.). 6. Relações de sinonímia e de antonímia. 7. Sintaxe da oração (período simples; termos fundamentais e acessórios da oração; tipos de predicado) e do período (período composto por coordenação e por subordinação). 8. Funções do que e do se. 9. Emprego do acento grave. 10. Emprego dos sinais de pontuação e suas funções no texto. 11. Ortografia. 12. Concordâncias verbal e nominal. 13. Regências verbal e nominal. 14. Emprego de tempos e modos verbais. 15. Formação de tempos compostos dos verbos. 16. Locuções verbais (perífrases verbais); 17. Sintaxe de colocação pronominal. 18. Paralelismo sintático e paralelismo semântico.

**Noções de Informática:** 1. Conceitos e modos de utilização de aplicativos para edição de textos, planilhas e apresentações: ambiente Microsoft Office, BR Office. 2. Sistemas operacionais: Windows. 3. Conceitos básicos e modos de utilização de tecnologias, ferramentas, aplicativos e procedimentos associados à Internet e intranet. 4. Conceitos de organização e de gerenciamento de informações, arquivos, pastas e programas. 5. Certificação e assinatura digital. 6. Segurança da Informação.

**Conhecimentos Gerais e Atualidades:** 1. Noções gerais sobre a vida econômica, social, política, tecnológica, relações exteriores, segurança e ecologia com as diversas áreas correlatas do conhecimento juntamente com suas vinculações histórico-geográficas em nível nacional e internacional. 2. Descobertas e inovações científicas na atualidade e seus respectivos impactos na sociedade contemporânea. 3. Desenvolvimento urbano e rural brasileiro. 4. Cultura e sociedade brasileira: artes, arquitetura, cinema, jornais, esporte, revistas, televisão, música e teatro. 5. História, Cultura, Turismo e Geografia do Estado do Mato Grosso. 6. Princípios da Ética e da Filosofia.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS NÍVEL MÉDIO

EMPREGO 201.1 a 201.5: ASSISTENTE ADMINISTRATIVO

**Conhecimentos Específicos:** 1. Noções de Direito Administrativo: Atos Administrativos, 2. Contratos Administrativos, Bens Públicos, Serviços Públicos, Licitação, Processo Administrativo Disciplinar e Responsabilidade do Agente Público. 3. Noções de Protocolo e Arquivo: organização, métodos de arquivamento. 4. Noções de Administração de Recursos Materiais: introdução à Administração de Material; conceituação de Material e Patrimônio; as compras nas organizações. 5. Noções de Administração Orçamentária e Financeira. 6. Noções de Atendimento a Pessoas: Etiqueta organizacional: ética, comportamento, aparência, cuidados no atendimento pessoal e telefônico. 7. Redação Oficial: Características e normas da Correspondência Oficial (formas de cortesia, formas e expressões de tratamento, vocativos, emprego dos pronomes de tratamento e endereçamento); O Padrão Ofício; Características e definições dos Atos Oficiais (alvará, ata, certidão, circular, comunicado, decreto, edital, memorando, ofício, portaria e requerimento). 8. Relacionamento interpessoal.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS NÍVEL TÉCNICO

EMPREGO 301.1 a 301.9: EXTENSIONISTA RURAL II – TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA OU TÉCNICO AGRÍCOLA

**Conhecimentos Específicos:** 1. Culturas: 1.1. Arroz; feijão, milho, café, cana-de-açúcar, mandioca e seringueira. 1.2. Preparo do solo: desmatamento, destoca, limpeza do solo, coleta de amostra de solo, aração e gradagem. 1.3. Plantio: cultivares, espaçamento, densidade, épocas, viveiros, plantio direto, calagem, adubação química e orgânica e adubação verde. 1.4. Tratos Culturais: capinas, herbicidas, inseticidas, fungicidas, manejo de pragas e rotação de culturas. 1.5. Colheita: colheita, classificação, secagem, armazenagem e comercialização. 2. Olericultura (Batata, tomate, cenoura, alface, jiló, pimentão, pepino.) 2.1. Escolha do terreno. 2.2. Preparo do solo: aração, gradagem, coleta de amostra de solo, sementeira e canteiros. 2.3. Produção de mudas. 2.4. Plantio: espécies, variedades, épocas, ciclo, espaçamento, densidade, adubação orgânica e química, adubação verde,

calagem e transplântio. 2.5. Tratos culturais: tratamento fitossanitário, desbaste, desdobra, estaqueamento, amarração, amontoa e adubação de cobertura. 2.6. Colheita, classificação e acondicionamento/padronização. 2.7. Conservação pós-colheita. 3. Fruticultura (Abacaxi, Banana, Citros, Cajú, Coco e Manga). 3.1. Aspectos gerais do produto. 3.2. Planejamento do pomar escolha do local, clima, solo, espécies / variedades, escolha do terreno, preparo e conservação do solo, marcação do pomar, preparo das covas e plantio. 3.3. Produção de mudas: propagação assexuada e sexuada, escolha do porta enxerto, seleção de plantas matrizes, dormência, conservação de sementes / estacas, sementeira, viveiro, formação de mudas, métodos de propagação (enxertia, estaquia, micropropagação, etc.), legislação para produção e comercialização. 3.4. Condução do pomar: capinas, podas, desbrotas, estaqueamento adubação verde, culturas intercalares. 3.5. Fertilidade: nutrientes (requerimento e carência). Análise do solo, amostragem e interpretação. Recomendações de calagem e adubação. 3.6. Irrigação: métodos de irrigação (vantagens e desvantagens). 3.7. Colheita e pós-colheita: equipamentos utilizados, época de colheita, tratamento pós-colheita, preparo do fruto, maturação controlada e armazenamento. 3.8. Classificação e embalagem: normas de classificação, equipamentos e embalagens. 4. Bovinocultura de Leite e de Corte. 4.1. Nutrição: exigências nutricionais, valor nutritivo dos alimentos, balanceamento de ração e minerais. 4.2. Pastagem: formação e recuperação de pastagem, utilização e manejo de pastagem. 4.3. Produção, conservação e utilização de plantas forrageiras: capineira e canavial, silagem- (capim, milho e sorgo), feno e fenação. 4.4. Criação de bezerras (macho e fêmea): cuidados com vaca gestante e manejo mãe/cri sistema de aleitamento, desmama precoce, alimentação e instalações. 4.5. Manejo reprodutivo: avaliação da eficiência reprodutiva, fatores que afetam eficiência reprodutiva, nutrição no pré e pós-parto. 5. Apicultura. 5.1. Manejo do apiário. 6. Avicultura de Corte e Postura. 6.1. Alimentação, nutrição e manejo. 7. Suinocultura. 7.1. Alimentação, nutrição e manejo. 8. Meio Ambiente. 8.1. Legislação Ambiental: legislação estadual e federal: uso de Água Pública para fins agropecuários, áreas de preservação permanente, área de reserva legal, licenciamento ambiental para atividades agrícolas, legislação para uso de agrotóxicos. 8.2. Impactos Ambientais / Poluição: poluição e conservação dos recursos natural tratamentos e destinação final de efluentes agropecuários. 9. Organização e Metodologia. 9.1. Pequena Produção: conceito e organização. 9.2. Comunidade rural, grupos, liderança. 9.3. Processo de Organização: conhecimento da realidade, análise de oportunidade, organização da ação, execução, avaliação e reprogramação. 9.4. Ação Comunitária. 9.5. Comunicação rural, Métodos e meios de Extensão Rural, História da extensão rural brasileira. 9.6. O método da problematização ou do diálogo problematizador. 9.7. Os princípios do aprender e apreender. 10. Desenvolvimento Sustentável. 10.1. Desenvolvimento Rural Sustentável. 10.2. Sustentabilidade. 10.3. Desenvolvimento Local. 10.4. Desenvolvimento Comunitário. 10.5. Organização da Produção Familiar. 11. Crédito Rural: Objetivos; linhas de crédito (PRONAF, "Mais Alimentos", FCO, etc.); custeio e investimento; destinação; utilização; assistência técnica; exigências para obtenção de crédito rural para agricultura familiar, etc.

#### **EMPREGO 302.1: TÉCNICO DE LABORATÓRIO – TÉCNICO EM LABORATÓRIO OU TÉCNICO EM QUÍMICA**

**Conhecimentos Específicos:** Classificação periódica dos elementos; Propriedades e ligações químicas. Óxidos, Hidróxidos, Ácidos e Sais. Representação de reações por meio de equações químicas. Evidências de reação. Balanceamento de equações. Funções Orgânicas. Classificação. Notação e nomenclatura. Propriedades físicas. Propriedades químicas. Soluções. Conceito e classificação. Solubilidade. Modos de se expressar a concentração de soluções: concentração percentual, concentração em partes por milhão, concentração partes por bilhão, concentração mol/L. Diluição de soluções. Mistura de soluções. Análise Volumétrica. Fundamentos da Análise Volumétrica. Solução Padrão – Padrão Primário. Preparo de soluções para análises volumétricas. Métodos de titulação. Volumetria de neutralização. Volumetria de precipitação. Volumetria de complexação. Volumetria de Oxi-redução. Expressão de resultados de análises. Normas Gerais de Segurança em Laboratórios Químicos Riscos Químicos e Físicos. Primeiros Socorros. Sinalização de Segurança. Equipamentos de Proteção Individual. Armazenagem de produtos químicos Compatibilidade de Produtos Químicos. Rotulagem de segurança. Compras e estoque. Reagentes utilizados em laboratórios de análises químicas: Água destilada e deionizada. Reagentes de grau analítico. Reagentes de grau comercial. Reconhecimento de equipamentos e instrumentos de laboratórios químicos destinados à análise de solos, fitopatológico, entomológico, nutrição animal e vegetal. Utilização e Lavagem de Vidrarias. Técnicas básicas de laboratório: Utilização de Balanças – Medidas de Massa. Utilização de Instrumentos Volumétricos – Medidas de Volume. Utilização de Equipamentos de Uso Comum em Laboratórios. Transferência de Sólidos e Líquidos. Principais Métodos de Fracionamento de Mistura.

#### **COMUNS AOS EMPREGOS DE NÍVEL SUPERIOR**

**Língua Portuguesa:** 1. Análise e interpretação de texto (compreensão geral do texto; ponto de vista ou ideia central defendida pelo autor; argumentação; elementos de coesão; inferências; estrutura e organização do texto e dos parágrafos). 2. Tipologia e gêneros textuais. 3. Figuras de linguagem. 4. Emprego dos pronomes demonstrativos. 5. Relações semânticas estabelecidas entre orações,

períodos ou parágrafos (oposição/contraste, conclusão, concessão, causalidade, adição, alternância etc.). 6. Relações de sinonímia e de antonímia. 7. Sintaxe da oração (período simples; termos fundamentais e acessórios da oração; tipos de predicado) e do período (período composto por coordenação e por subordinação). 8. Funções do que e do se. 9. Emprego do acento grave. 10. Emprego dos sinais de pontuação e suas funções no texto. 11. Ortografia. 12. Concordâncias verbal e nominal. 13. Regências verbal e nominal. 14. Emprego de tempos e modos verbais. 15. Formação de tempos compostos dos verbos. 16. Locuções verbais (perífrases verbais); 17. Sintaxe de colocação pronominal.

**Noções de Informática:** 1. Conceitos e modos de utilização de aplicativos para edição de textos, planilhas e apresentações: ambiente Microsoft Office, BR Office. 2. Sistemas operacionais: Windows. 3. Conceitos básicos e modos de utilização de tecnologias, ferramentas, aplicativos e procedimentos associados à Internet e intranet. 4. Conceitos de organização e de gerenciamento de informações, arquivos, pastas e programas. 5. Certificação e assinatura digital. 6. Segurança da Informação.

**Conhecimentos Gerais e Atualidades:** 1. Noções gerais sobre a vida econômica, social, política, tecnológica, relações exteriores, segurança e ecologia com as diversas áreas correlatas do conhecimento juntamente com suas vinculações histórico-geográficas em nível nacional e internacional. 2. Descobertas e inovações científicas na atualidade e seus respectivos impactos na sociedade contemporânea. 3. Desenvolvimento urbano e rural brasileiro. 4. Cultura e sociedade brasileira: artes, arquitetura, cinema, jornais, esporte, revistas, televisão, música e teatro. 5. História, Cultura, Turismo e Geografia do Estado do Mato Grosso. 6. Princípios da Ética e da Filosofia.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS NÍVEL SUPERIOR

### EMPREGO 401.1: EXTENSIONISTA RURAL I – BIOLOGIA

**Conhecimentos Específicos:** Introdução à Biologia: conceitos básicos, histórico da disciplina no Brasil e principais divisões. Origem da vida: principais teorias, diferentes concepções do fenômeno vida em diferentes contextos históricos. Níveis de organização dos seres vivos. Estrutura e função dos principais componentes celulares: membrana, citoplasma, organelas e núcleo. Mitose, meiose e reprodução sexuada. Fotossíntese e respiração celular. Formas de transmissão das características hereditárias e o papel do ambiente. Estratégias de adaptação e sobrevivência dos seres vivos ao longo do processo evolutivo. Diversidade dos seres vivos, sistemas de classificação. Vírus, Bactérias e Protozoários: aspectos gerais, morfologia e doenças causadas. Algas e Fungos: aspectos morfológicos, fisiológicos e importância ecológica. Anatomia e fisiologia comparada dos grandes grupos animais e vegetais. Ecologia de populações, comunidades e ecossistemas. Educação ambiental e movimentos sociais na construção da cidadania ecológica do indivíduo. Crise ambiental, educação e cidadania.

### EMPREGO 402.1 a 402.2: EXTENSIONISTA RURAL I – ENGENHARIA AGRÍCOLA

**Conhecimentos Específicos:** 1. Administração agrícola. 1.1. Organização e operação das atividades agrícolas. 1.2. Planejamento e desenvolvimento das atividades agrícolas. 2. Edafologia. 2.1. Gênese, morfologia e classificação de solos. 2.2. Capacidade de uso e conservação de solos. 2.3. Fertilidade de solos, fertilizantes e corretivos. 2.4. Microbiologia de solos. 3. Fitotecnia e ecologia agrícola. 3.1. Agrometeorologia. 3.2. Recursos naturais renováveis. 3.3. Culturas: anuais e perenes (Arroz; feijão, milho, café, cana-de-açúcar, mandioca e seringueira). 3.4. Olericultura (Batata, tomate, cenoura, alface, jiló, pimentão, pepino, repolho.). 3.5. Fruticultura (Abacaxi, Banana, Citros, Cajú, Coco e Manga). 3.6. Silvicultura. 3.7. Desenvolvimento agrícola sustentável. 3.8. Sistemas agrossilvopastoris. 3.9. Tecnologia de sementes. 4. Fitossanidade. 4.1. Fitopatologia. 4.2. Entomologia agrícola. 4.3. Ciência de plantas daninhas. 4.4. Manejo integrado de doenças, pragas e plantas daninhas. 5. Mecanização agrícola. 5.1. Máquinas e implementos agrícolas. 5.2. Implementos para tração animal. 6. Manejo da água. 6.1. Hidrologia e hidráulica aplicadas à agricultura. 6.2. Irrigação e drenagem para fins agrícolas. 7. Geoprocessamento. 8. Geoposicionamento. 9. Cartografia. 10. Construções e energia rural. 10.1. Construções rurais e suas instalações complementares. 10.2. Fontes de energia nas atividades agropecuárias. 11. Sociologia e desenvolvimento rural. 12. Topografia – levantamentos planialtimétricos.

### EMPREGO 403.1 a 403.9: EXTENSIONISTA RURAL I – ENGENHARIA AGRÔNOMICA

**Conhecimentos Específicos:** 1. Administração agrícola. 1.1. Organização e operação das atividades agrícolas. 1.2. Planejamento e desenvolvimento das atividades agrícolas. 2. Edafologia. 2.1. Gênese, morfologia e classificação de solos. 2.2. Capacidade de uso e conservação de solos. 2.3. Fertilidade de solos, fertilizantes e corretivos. 2.4. Microbiologia de solos. 3. Fitotecnia e ecologia agrícola. 3.1. Agrometeorologia. 3.2. Recursos naturais renováveis. 3.3. Culturas: anuais e perenes (Arroz; feijão, milho, café, cana-de-açúcar, mandioca e seringueira). 3.4. Olericultura (Batata, tomate, cenoura, alface, jiló, pimentão, pepino, repolho.). 3.5. Fruticultura (Abacaxi, Banana, Citros, Cajú, Coco e Manga). 3.6. Silvicultura. 3.7. Desenvolvimento agrícola sustentado. 3.8. Sistemas

agrossilvopastoris. 3.9. Tecnologia de sementes. 4. Fitossanidade. 4.1 Fitopatologia. 4.2. Entomologia agrícola. 4.3. Ciência de plantas daninhas. 4.4. Manejo integrado de doenças, pragas e plantas daninhas. 5. Mecanização agrícola. 5.1. Máquinas e implementos agrícolas. 5.2. Implementos para tração animal. 6. Manejo da água. 6.1. Hidrologia e hidráulica aplicadas à agricultura. 6.2. Irrigação e drenagem para fins agrícolas. 7. Geoprocessamento. 8. Geoposicionamento. 9. Cartografia. 10. Construções e energia rural. 10.1. Construções rurais e suas instalações complementares. 10.2. Fontes de energia nas atividades agropecuárias. 11. Sociologia e desenvolvimento rural. 11.1. Economia e crédito rural. 11.2. Comunicação rural, Métodos e meios de Extensão Rural, História da extensão rural brasileira. 12. Zootecnia. 12.1. Agrostologia. 12.2. Produção animal. 12.3. Nutrição animal. 13. Tecnologia de alimentos. 13.1. Transformação de alimentos. 13.2. Conservação de alimentos. 13.3. Secagem, beneficiamento, armazenamento e comercialização de sementes e grãos. 14. Topografia – levantamentos planialtimétricos.

#### **EMPREGO 404.1 a 404.4: EXTENSIONISTA RURAL I – ENGENHARIA FLORESTAL**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Ecologia florestal: caracterização ambiental, ecossistemas marginais, sucessão ecológica, análise de vegetação, recuperação de áreas degradadas. 2. Mecanização e exploração florestal: equipamentos de exploração florestal, exploração de baixo impacto, planejamento da exploração, estradas e ramais de exploração, elaboração de projetos técnicos de exploração florestal. 3. Proteção florestal: incêndios – causas, efeitos e prevenção; combate a incêndios florestais, técnicas de conservação do solo, manejo em solos de várzea e terra firme para fins conservacionistas, erosão, práticas conservacionistas. 4. Inventário florestal: planejamento de inventários florestais. 5. Implantação, condução e manejo de povoamentos florestais: sementes e viveiros florestais; plantio – preparo de área, espaçamento, adubação, desbaste, limpeza, desrama; ordenamento florestal – rotação, cortes e planejamento de desbastes. 6. Silvicultura tropical: classificação dos sistemas silviculturais, tratamentos silviculturais aplicados à regeneração natural, planejamento da regeneração de povoamentos florestais. 7. Sistemas agroflorestais: tipos de sistemas, espécies recomendadas para sistemas agroflorestais, utilização de culturas intercalares como base do sistema, importância para a pequena propriedade. 8. Manejo de florestas tropicais: estágio atual do manejo florestal, princípios básicos do manejo de florestas tropicais, estudo de diversidade, utilização das florestas secundárias, as normas e regulamentos dos planos de manejo. 9. Política e legislação agrária: aspectos socioeconômicos e ambientais, políticas e administração pública de ambiente, política de desenvolvimento florestal, instrumentos para gestão ambiental, zoneamento ambiental, avaliação de impacto ambiental. 10. Elaboração e avaliação de projetos: seleção de projetos para investimento, elaboração e conteúdo básico de projetos, projetos de florestamento e(ou) reflorestamento, análise de projetos – projetos de estudos ambientais. 11. Comunicação rural, Métodos e meios de Extensão Rural, História da extensão rural brasileira.

#### **EMPREGO 405.1 a 405.9: EXTENSIONISTA RURAL I – MEDICINA VETERINÁRIA**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Anatomia, fisiologia e patologia dos animais domésticos (pequenos, médios e grandes) de interesse na produção de alimentos para a agricultura familiar. 2. Sanidade animal. 2.1. Diagnóstico, prevenção e controle. 2.2. Doenças de notificação obrigatória. 3. Conhecimentos básicos de epidemiologia; análise de risco; bioestatística. 4. Desenvolvimento de programas sanitários. 5. Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal: boas práticas de fabricação e análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). 6. Métodos de amostragem e análise. 7.1. Produtos de origem animal. 7.2. Produtos para alimentação animal. 8. Orientação de uso de produtos de uso veterinário. 8.1. Soros, vacinas e antígenos (biológicos). 8.2. Antimicrobianos, antiparasitários e quimioterápicos. 8.3. Controle da produção de soros, vacinas e antígenos para salmonelose, micoplasmose, newcastle, brucelose, raiva, peste suína e febre aftosa. 8.4. Ensaio de segurança (inocuidade, esterilidade e eficiência) para produtos injetáveis. 9. Análises microbiológicas em produtos de origem animal e de alimentos para animais. 9.1. Análise físico-química de produtos de origem animal e de alimentos para animais. 9.1.2. Cromatografia líquida de alta eficiência para análise de corantes e vitaminas em leite. 9.1.3. Absorção atômica. 10. Noções básicas de biossegurança. 11. Higiene de alimentos – zoonoses. 11.1. Doenças transmitidas por alimentos. 11.2. Identidade e qualidade de alimentos. 12. Legislação federal – Defesa Sanitária Animal. 12.2. Alimentos para animais. 12.3. Programas sanitários básicos. 12.4. Comunicação rural, Métodos e meios de Extensão Rural, História da extensão rural brasileira.

#### **EMPREGO 406.1 a 406.2: EXTENSIONISTA RURAL I – TURISMO**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Conceituação e organização. 2. Dimensão dinâmica do Turismo. 3. Análise estrutural do Turismo. 4. Metodologia de pesquisa em Turismo. 5. Elementos históricos do Turismo. 6. Legislação sobre o Turismo. 7. Análise macroeconômica do Turismo. 8. Sociologia do Lazer com enfoque no turismo rural. 9. Hotelaria e Pousadas no meio rural. 10. Turismo, meio ambiente e patrimônio cultural. 11. Fundamentos geográficos do Turismo. 12. Sistema de transportes. 13. Turismo, bens culturais e elementos de museologia. 14. Marketing em Turismo Rural. 15. Turismo e cultura popular. 16. Elementos de estatística no Turismo. 17. Teorometria. 18. Técnica publicitária. 19. Técnicas de relações públicas e eventos em Turismo. 20. Planejamento e organização do Turismo Rural. 21.

Comunicação rural, Métodos e meios de Extensão Rural, História da extensão rural brasileira.

#### **EMPREGO 407.1 a 407.2: EXTENSIONISTA RURAL I – ZOOTECNIA**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Legislação federal sobre fiscalização de produtos destinados à alimentação animal. 2. Legislação federal sobre melhoramento animal. 3. Nutrição animal. 3.1. Nutrição de monogástricos. 3.2. Nutrição de ruminantes. 4. Plantas forrageiras e pastagens. 5. Melhoramento animal. 6. Influência do ambiente na produção animal. 7. Métodos de amostragem e análise de produtos destinados à alimentação animal. 8. Análises microbiológicas e físico-químicas de produtos destinados à alimentação animal. 9. Noções básicas de biossegurança. 10. Conhecimentos básicos sobre organismos internacionais e blocos econômicos regionais (OMC, FAO, OMS, CIPP, Codex Alimentarius, COSAVE, UE e MERCOSUL). 11. Noções básicas sobre normas e procedimentos operacionais em vigilância agropecuária, com foco na comercialização de produtos destinados à alimentação animal. 12. Comunicação rural, Métodos e meios de Extensão Rural, História da extensão rural brasileira.

#### **EMPREGO 408.1 a 408.6: EXTENSIONISTA SOCIAL I – ECONOMIA DOMÉSTICA, NUTRIÇÃO OU SERVIÇO SOCIAL**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Alimentação e Nutrição. 1.1. A ciência e o processo de nutrição: nutrição, alimentos e nutrientes. 1.2. Os nutrientes — funções necessidades diárias e fontes alimentares: a) Macronutrientes: proteínas, carboidratos (hidratos de carbono) ou glicídios, gorduras ou lipídios e água. b) Micronutrientes: vitaminas e minerais. 1.3. Leis da alimentação. 1.4. Educação alimentar: pirâmide dos alimentos. 1.5. Qualidade de alimentos e saúde: quanto aos aspectos nutricionais: alimentos energéticos, construtores e reguladores e quanto aos aspectos sensoriais e higiênicos. 1.6. Como preparar corretamente os alimentos. 1.7. Comportamento alimentar. 1.8. Estilos saudáveis de vida. 1.9. Alimentação saudável em diferentes fases da vida: a) Gestantes e lactentes; b) Pré escolares, escolares e adolescentes; c) Adultos e terceira idade. 2. Conservação e Industrialização Caseira de Alimentos. 2.1. Noções de microbiologia de alimentos. 2.2. Contaminação de alimentos. 2.3. Fundamentos microbiológicos. 2.4. Cuidados na preservação dos alimentos. 3. Saúde e Saneamento Rural. 3.1. Saneamento ambiental. 3.2. Abastecimento de água para agricultura familiar. 3.3. Esgotamento sanitário. 3.4. Resíduos sólidos em propriedades da agricultura familiar. 3.5. Controle de artrópodes e roedores. 4. Habitação Rural. 4.1. Planejamento da habitação. 5. Organização e Metodologia. 5.1. Pequena Produção: conceito e organização. 5.2. Comunidade rural, grupos, liderança. 5.3. Processo de Organização: conhecimento da realidade, análise de oportunidade, organização da ação, execução, avaliação e reprogramação. 5.4. Processo Educativo. 5.5. Ação Comunitária. 5.6. O método da problematização ou o diálogo problematizador. 5.7. Os princípios do aprender a aprender. 6. Desenvolvimento Sustentável. 6.1. Desenvolvimento Rural Sustentável. 6.2. Conceito de Sustentabilidade. 6.3. Desenvolvimento Local. 6.4. Desenvolvimento Comunitário. 6.5. Organização da Produção Familiar. 7, Comunicação rural, Métodos e meios de Extensão Rural. 8. História da extensão rural brasileira.

#### **EMPREGO 409.1: PESQUISADOR ASSISTENTE - BIOLOGIA**

**Conhecimentos Específicos:** Origem da vida: principais teorias, diferentes concepções do fenômeno vida em diferentes contextos históricos. Níveis de organização dos seres vivos. Estrutura e função dos principais componentes celulares: membrana, citoplasma, organelas e núcleo. Mitose, meiose e reprodução sexuada. Fotossíntese e respiração celular. Formas de transmissão das características hereditárias e o papel do ambiente. Estratégias de adaptação e sobrevivência dos seres vivos ao longo do processo evolutivo. Diversidade dos seres vivos, sistemas de classificação. Vírus, Bactérias e Protozoários: aspectos gerais, morfologia e doenças causadas. Algas e Fungos: aspectos morfológicos, fisiológicos e importância ecológica. Anatomia e fisiologia comparada dos grandes grupos animais e vegetais. Ecologia de populações, comunidades e ecossistemas. Educação ambiental e movimentos sociais na construção da cidadania ecológica do indivíduo. Crise ambiental, educação e cidadania. 15. Implantação e condução de experimentos, unidades de demonstração e observação. 16. Elaboração de projetos de pesquisa na área animal e vegetal. Noções de estatística aplicada a experimentação.

#### **EMPREGO 410.1 a 410.2: PESQUISADOR ASSISTENTE – ENGENHARIA AGRONÔMICA**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Administração agrícola. 1.1. Organização e operação das atividades agrícolas. 1.2. Planejamento e desenvolvimento das atividades agrícolas. 2. Edafologia. 2.1. Gênese, morfologia e classificação de solos. 2.2. Capacidade de uso e conservação de solos. 2.3. Fertilidade de solos, fertilizantes e corretivos. 2.4. Microbiologia de solos. 3. Fitotecnia e ecologia agrícola. 3.1. Agrometeorologia. 3.2. Recursos naturais renováveis. 3.3. Grandes culturas anuais e perenes. 3.4. Horticultura. 3.5. Fruticultura. 3.6. Silvicultura. 3.7. Parques e jardins. 3.8. Desenvolvimento agrícola sustentado. 3.9. Sistemas agrossilvopastoris. 3.10. Tecnologia de sementes. 4. Fitossanidade. 4.1. Fitopatologia. 4.2. Entomologia agrícola. 4.3. Ciência de plantas daninhas. 4.4. Manejo integrado de doenças, pragas e plantas daninhas. 5. Mecanização agrícola. 5.1. Máquinas e implementos agrícolas. 5.2. Implementos para tração

animal. 6. Manejo da água. 6.1. Hidrologia e hidráulica aplicadas à agricultura. 6.2. Irrigação e drenagem para fins agrícolas. 7. Geoprocessamento. 8. Geoposicionamento. 9. Cartografia. 10. Construções e energia rural. 10.1. Construções rurais e suas instalações complementares. 10.2. Fontes de energia nas atividades agropecuárias. 11. Sociologia e desenvolvimento rural. 11.1. Economia e crédito rural. 12. Zootecnia. 12.1. Agrostologia. 12.2. Produção animal. 12.3. Nutrição animal. 13. Tecnologia de alimentos. 13.1. Transformação de alimentos. 13.2. Conservação de alimentos. 13.3. Secagem, beneficiamento e armazenamento de sementes e grãos. 14. Topografia – levantamentos planialtimétricos. 15. Implantação e condução de experimentos agrosilvopastoril, unidades de demonstração e observação. 16. Elaboração de projetos de pesquisa na área animal e vegetal. Noções de estatística aplicada a experimentação.

#### **EMPREGO 411.1: PESQUISADOR ASSISTENTE – ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Tecnologia de alimentos. 1.1. Transformação de alimentos. 1.2. Conservação de alimentos. 1.3. Secagem, beneficiamento e armazenamento de sementes e grãos. 2. Noções de microbiologia de alimentos. 3. Noções de doenças transmitidas por alimentos (DTA). 4. Implantação e condução de experimentos, unidades de demonstração e observação. 5. Elaboração de projetos de pesquisa na área animal e vegetal. Noções de estatística aplicada a experimentação.

#### **EMPREGO 412.1: PESQUISADOR ASSISTENTE – ENGENHARIA FLORESTAL**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Ecologia florestal: caracterização ambiental, ecossistemas marginais, sucessão ecológica, análise de vegetação, recuperação de áreas degradadas. 2. Mecanização e exploração florestal: equipamentos de exploração florestal, exploração de baixo impacto, planejamento da exploração, estradas e ramais de exploração, pátio de estocagem, elaboração de projetos técnicos de exploração florestal. 3. Proteção florestal: incêndios – causas, efeitos e prevenção; combate a incêndios florestais, técnicas de conservação do solo, manejo em solos de várzea e terra firme para fins conservacionistas, erosão, práticas conservacionistas. 4. Inventário florestal: inventário piloto, processos de amostragem, planejamento de inventários florestais. 5. Implantação, condução e manejo de povoamentos florestais: sementes e viveiros florestais; plantio – preparo de área, espaçamento, adubação, desbaste, limpeza, desrama; ordenamento florestal – rotação, cortes e planejamento de desbastes. 6. Silvicultura tropical: classificação dos sistemas silviculturais, tratamentos silviculturais aplicados à regeneração natural, planejamento da regeneração de povoamentos florestais. 7. Sistemas agroflorestais: tipos de sistemas, espécies recomendadas para sistemas agroflorestais, utilização de culturas intercalares como base do sistema, importância para a pequena propriedade. 8. Manejo de florestas tropicais: estágio atual do manejo florestal, princípios básicos do manejo de florestas tropicais, estudo de diversidade, utilização das florestas secundárias, as normas e regulamentos dos planos de manejo. 9. Política e legislação agrária: aspectos socioeconômicos e ambientais, políticas e administração pública de ambiente, política de desenvolvimento florestal, instrumentos para gestão ambiental, zoneamento ambiental, avaliação de impacto ambiental. 10. Elaboração e avaliação de projetos: seleção de projetos para investimento, elaboração e conteúdo básico de projetos, projeto de florestamento e(ou) reflorestamento, análise de projetos – projetos de estudos ambientais. Implantação e condução de experimentos, unidades de demonstração e observação. 11. Elaboração de projetos de pesquisa na área vegetal. Noções de estatística aplicada a experimentação.

#### **EMPREGO 413.1: PESQUISADOR ASSISTENTE – MEDICINA VETERINÁRIA**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Anatomia, fisiologia e patologia dos animais domésticos (pequenos, médios e grandes) de interesse na produção de alimentos. 2. Sanidade animal. 2.1. diagnóstico, prevenção e controle. 2.2. Doenças de notificação obrigatória. 3. Conhecimentos básicos de epidemiologia; análise de risco; bioestatística. 4. Desenvolvimento de programas sanitários. 5. Clínica médico-veterinária. 6. Métodos de amostragem e análise. 6.1. Produtos de origem animal. 6.2. Produtos para alimentação animal. 7. Soros, vacinas e antígenos (biológicos). 8. Antimicrobianos, antiparasitários e quimioterápicos. 8.1. Controle da produção de soros, vacinas e antígenos para salmonelose, micoplasmose, newcastle, brucelose, raiva, peste suína e febre aftosa. 9. Análises microbiológicas em produtos de origem animal e de alimentos para animais. 9.1. Análise físico-química de produtos de origem animal e de alimentos para animais. 9.1.2. Cromatografia líquida de alta eficiência para análise de corantes e vitaminas em leite. 9.1.3. Absorção atômica. 10. Noções básicas de biossegurança. 11. Higiene de alimentos – zoonoses. 11.1. Doenças transmitidas por alimentos. 11.2. Identidade e qualidade de alimentos. 12. Legislação federal. 12.2. Alimentos para animais. 12.3. Produtos veterinários. 12.4. Programas sanitários básicos. 12.5. Implantação e condução de experimentos, unidades de demonstração e observação. 13. Elaboração de projetos de pesquisa na área animal. 14. Noções de estatística aplicada a experimentação.

#### **EMPREGO 414.1: PESQUISADOR ASSISTENTE – ZOOTECNIA**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Legislação federal sobre fiscalização de produtos destinados à alimentação animal. 2. Legislação federal sobre melhoramento animal. 3. Nutrição animal. 3.1. Nutrição de monogástricos. 3.2. Nutrição de ruminantes. 4. Plantas forrageiras e pastagens. 5. Melhoramento animal. 6. Influência do ambiente na produção animal. 7. Métodos de amostragem e análise de produtos destinados à alimentação animal. 8. Análises microbiológicas e físico-químicas de produtos destinados à alimentação animal. 9. Noções básicas de biossegurança. 10. Noções básicas sobre normas e procedimentos operacionais em vigilância agropecuária, com foco na comercialização de produtos destinados à alimentação animal. 11. Implantação e condução de experimentos, unidades de demonstração e observação. 12. Elaboração de projetos de pesquisa na área animal. 13. Noções de estatística aplicada a experimentação.

#### **EMPREGO 415.1: TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO SISTÊMICA - DIREITO**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Direito Constitucional. 1.1. Constituição: conceito, objeto, elementos e classificações. Supremacia da Constituição. Aplicabilidade das normas constitucionais. Interpretação das normas constitucionais; métodos, princípios e limites. 1.2. Poder constituinte. 1.3. Princípios fundamentais. 1.4. Direitos e garantias fundamentais. 1.5. Organização do Estado. 1.6. Administração pública. 1.7. Organização dos poderes no Estado. Mecanismos de freios e contrapesos. Poderes legislativo, executivo e judiciário: composição e atribuições. 1.8. Funções essenciais à justiça. Ministério Público, advocacia pública e defensoria pública. 1.9. Controle da constitucionalidade. 1.10. Defesa do Estado e das instituições democráticas. 1.11. Sistema tributário nacional. 1.12. Finanças públicas. 1.13. Ordem econômica e financeira. 1.14. Ordem social. 2. Direito Administrativo. 2.1. Conceituação, objeto, fontes e princípios do direito administrativo. 2.2. Administração pública. 2.3. Atos administrativos. 2.4. Poderes da administração pública. 2.5. Bens e serviços públicos. 2.6. Licitações e legislação pertinente. 2.7. Contratos administrativos. 3. Direito do Trabalho. 3.1. Fontes do direito do trabalho e princípios aplicáveis. 3.2. Direitos constitucionais dos trabalhadores. 3.3. Relação de trabalho e relação de emprego. 3.4. Sujeitos do contrato de trabalho. 3.5. Contrato individual de trabalho. Alteração, suspensão, interrupção e rescisão do contrato de trabalho. 3.6. Aviso prévio. 3.7. Estabilidade e garantias provisórias de emprego. 3.8. Jornada de trabalho e descanso. 3.9. Salário mínimo. 3.10. Férias. 3.11. Salário e remuneração. 3.12. FGTS. 3.13. Segurança e medicina no trabalho. 3.14. Proteção ao trabalho do menor. 3.15. Proteção ao trabalho da mulher. 3.16. Direito coletivo do trabalho. 4. Direito Processual do Trabalho. 4.1. Provas, recursos e ação rescisória no processo do trabalho. 4.2. Processos de execução. 4.3. Prescrição e decadência no processo do trabalho. 4.4. Competência da Justiça do Trabalho. 4.5. Rito sumaríssimo no dissídio individual. 4.6. Comissão prévia de conciliação nos dissídios individuais. 4.7. Dissídios coletivos. 4.8. Da Instituição Sindical. 4.9. Processo de multas administrativas. 5. Direito Civil. 5.1. Fontes do direito civil, princípios aplicáveis e normas gerais. 5.2. Pessoas naturais e pessoas jurídicas. 5.3. Bens. 5.4. Atos jurídicos. 5.5. Negócio jurídico. 5.6. Prescrição e decadência. 5.7. Prova. 5.8. Obrigações. 5.9. Contratos. 6. Direito Processual Civil. 6.1. Jurisdição e ação. 6.2. Partes e procuradores. 6.3. Litisconsórcio e assistência. 6.4. Intervenção de terceiros. 6.5. Ministério Público. 6.6. Competência. 6.7. O juiz. 6.8. Atos processuais. 6.9. Formação, suspensão e extinção do processo. 6.10. Procedimentos ordinário e sumário. 6.11. Resposta do réu. 6.12. Revelia. 6.13. Julgamento conforme o estado do processo. 6.14. Provas. 6.15. Audiência. 6.16. Sentença e coisa julgada. 6.17. Liquidação e cumprimento da sentença. 6.18. Recursos. 6.19. Processo de execução. 6.20. Processo cautelar e medidas cautelares. 6.21. Procedimentos especiais: mandado de segurança, ação popular, ação civil pública e ação de improbidade administrativa.

#### **EMPREGO 415.2: TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO SISTÊMICA – CIÊNCIAS CONTÁBEIS**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Conceitos, objetivos e finalidades da contabilidade. 2. Patrimônio. Estrutura e configurações. 3. Fatos contábeis. Conceitos, fatos permutativos, modificativos e mistos. 4. Contas. Conceitos, contas de débitos, contas de créditos e saldos. 5. As contas patrimoniais. As contas de receitas, despesas e custos. As contas de compensação. A equação patrimonial. O regime de caixa e o de competência. Os lançamentos e suas retificações. 6. Plano de contas. Conceitos, elenco de contas, função e funcionamento das contas. 7. Escrituração contábil. Lançamentos contábeis, elementos essenciais, fórmulas de lançamentos, livros de escrituração, métodos e processos. 8. Contabilização de operações contábeis diversas. Juros, descontos, tributos, aluguéis, variação monetária e cambial, folha de pagamento, compras, vendas e provisões, depreciações e baixa de bens. 9. Análise e conciliações contábeis. Composição de contas, análise de contas, conciliação bancária. 10. Balancete de verificação. Modelos e técnicas de elaboração. 11. Balanço patrimonial. Objetivo e composição. 12. Demonstração de resultado de exercício. Objetivo e composição. 13. Análise das Demonstrações Financeiras. 13.1. Análise Contábil. Objetivos, limitações, clientela, cuidados prévios, preparação dos demonstrativos contábeis. 13.2. Análise vertical estática e dinâmica. 13.3. Análise horizontal, conversão de valores nominais e reais. 13.4. Análise por quocientes. Liquidez, solvência, endividamento, garantia de capitais de terceiros, imobilizações, rotação de valores, rentabilidade. 14. DVA – Demonstração de Valor Adicionado. Objetivo e composição. 15. Fluxo de caixa. Objetivo e composição. 16. DMPL – Demonstração das mutações do Patrimônio Líquido. Objetivo e composição. 17. Princípios

Fundamentais da Contabilidade e Normas Brasileiras de Contabilidade aprovados pelas Resoluções do Conselho Federal de Contabilidade Nº 750, de 29 de dezembro de 1993; e Nº 1.111, de 29 de novembro de 2007. 18. Lei Federal no 6.404, de 15 de dezembro de 1976. 18.1. Pronunciamentos do CPC (Comitê de Pronunciamentos Contábeis). 19. Balanços e Demonstrações exigidas pela Lei Nº 4.320, de 17 de março de 1964. 19.1. NBCT 16 (Normas Brasileiras de Contabilidade aplicadas ao setor público). 20. Gestão financeira. 20.1. Finanças nas organizações. 20.2. Administração de recursos materiais e patrimoniais. 20.3. Indicadores de resultados contábeis e financeiros. 21. Orçamento público. 21.1. Princípios orçamentários. 21.2. Diretrizes orçamentárias. 21.3. Processo orçamentário. 21.4. Métodos, técnicas e instrumentos do orçamento público. 21.5. Receita e despesa públicas. 21.6. Suprimento de fundos. 21.7. Restos a pagar. 21.8. Despesas de exercícios anteriores. 22. Compras na Administração Pública. 22.1. Licitações e contratos. 22.2. Princípios básicos da licitação. 22.3. Comissão Permanente de Licitação. 22.4. Comissão Especial de Licitação. 22.5. Pregoeiro. 22.6. Legislação pertinente. 22.7. Dispensa e inexigibilidade de licitação. 22.8. Definição do objeto a ser licitado. 22.9. Planejamento das compras. 22.10. Controles e cronogramas. 22.11. Registros cadastrais/habilitação. 22.12. O processo de compras governamentais ligados ao SIASG. 22.13. Empenho. 22.14. Sistema de cotação eletrônica de preços. 22.15. Sistema de registro de preços. 22.16. Pregão. 23. Sistemas de gestão da administração pública federal. 23.1. SIASG. 23.2. Comprasnet. 23.3. SIAPE. 23.4. SIAFI.

### **EMPREGO 415.3: TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO SISTÊMICA – CIÊNCIA DA COMPUTAÇÃO**

**Conhecimentos Específicos:** Arquitetura de redes. Topologias lógica e física. Tecnologias e Projetos de Redes Locais e Longa Distância: comutação por circuitos, pacotes e células. Circuitos virtuais. Topologias. Dispositivos. Protocolos. Modelo de referência OSI. Arquitetura TCP/IP: SSH, DNS, DHCP, SMTP, LDAP, NFS, HTTP, HTTPS, FTP, NAT. Equipamentos (Switches, Roteadores, Firewall, Filtros de Conteúdo, Otimizador de WAN). Redes 802.11: Arquitetura, Camada Física, Subcamada MAC, Mecanismo de Endereçamento. Redes sem fio: Protocolos e Equipamentos. Protocolos de gerenciamento: SNMP; MPLS; Qualidade de Serviço – QoS. Roteamento estático e dinâmico: Tabelas e Protocolos (RIPv2, OSPF, BGP). Protocolos aplicados a voz sobre IP (SIP, H323, Multicast, IGMP). Protocolos aplicados a Streaming de áudio e vídeo em tempo Real - RTP (Real-Time Transport Protocol) Planejamento e Projeto de Cabeamento Estruturado. Sistemas Operacionais: Instalação, configuração e administração de sistemas operacionais Windows, Unix e Linux. Conceitos, funções, características, componentes e classificação. Sistemas de arquivos: direitos de acesso, segurança e integridade. Fundamentos Unix: Multitarefa, Multiusuário, Núcleo e Dispositivos como arquivos. Sistemas distribuídos: agregados e redes, processamento distribuído, balanceamento de carga. Gerenciamento de serviços de rede (DNS, DHCP, servidor de arquivos, servidor de impressão, servidor de aplicação). Ambiente de gerenciamento Microsoft (Domínios, Active Directory, Políticas de Grupo). Gerenciamento de Armazenamento: Redundant Array of Disks (RAID), Storage Area Network (SAN), Network Attached Storage (NAS) Virtualização e consolidação de ambientes. Site Backup. Gerenciamento e monitoramento de servidores de rede. Gerenciamento de capacidade e análise de expansão. Linguagens de Script (SH, BASH, BAT, VBS) Gestão de TI: Gestão por processos: Conhecimentos básicos nos modelos ITILv2 e COBIT. Gerenciamento de projetos: análise de viabilidade; métricas para estimativas de prazo e custo; os processos da gerência de projetos; planos do projeto; gerenciamento do escopo, de mudanças, do tempo, do custo, da qualidade, da comunicação, dos riscos, das aquisições do projeto. Análise de Impactos, Custos, Riscos e Benefícios de Mudança. Segurança: Segurança física e lógica. Firewall e Proxies. VPN: Características e Protocolos Certificação Digital: PKI/ICP, criptografia. Políticas de segurança de informação. Disponibilidade, Integridade e Sigilo. Plano de contingência, Controle de acesso, Auditoria. Gerenciamento de cópias de segurança backup, tipos de backup, restauração, consolidação, site backup, sala cofre. DLP - Prevenção de Perda de Dados. IPS - Sistemas de detecção de intrusão. Tratamento de incidentes de segurança, Softwares maliciosos (Vírus, Spywares, Rootkit). Desenvolvimento de Sistemas: Engenharia de software: Requisitos, análise e projeto orientado a objeto, implementação, testes, homologação, gestão de configuração. Padrões de Modelagem de Processos: CMMI, MPS/BR, NBR ISO/IEC 12207, NBR ISO/IEC 9126; orientado a reuso. Modelos de Modelagem de Processos: Cascata, Iterativo, Ágil, Formal, Exemplos: RUP, XP, TDP. Gestão de Projetos: modelos de gestão, iniciação, planejamento, execução, monitoramento e controle, encerramento. Padrões de projeto (design patterns): padrões de criação, padrões estruturais, padrões comportamentais, padrões GRASP. Tecnologia de Mercado JSE, JME, JEE (JSP, JSF, EJB3, JPA), Java Security, Threads. Service-Oriented Architecture: Workflow, Web Services, Mensageria. Linhas de Produtos: Domínio de componentes, Criação de componentes, ciclo de vida de componentes. Servidores de aplicação: IAS, Websphere, Apache, IIS, Lotus Domino. Linguagens de programação: Java, Natural, Notes e Javascript. Interface WEB: CSS, DHTML, Ajax. Ferramentas: Platinum Erwin, Eclipse, Enterprise Architect; Linguagem de modelagem: UML, BPM, BPEL. Modelagem de dados: Relacional, Hierárquico, Rede, Lista Invertida, Orientado a Objetos, Mapeamento Objeto-Relacional. Linguagem de implementação banco de dados: banco-Físico, Lógico e Conceitual, linguagens procedurais embarcadas, SQL/ANSI. XML. Bancos de Dados

transacionais – ACID. Banco de Dados ORACLE e ADABAS. Manutenção de computadores, impressoras, redes e notebooks.

#### **EMPREGO 415.4: TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO SISTÊMICA – BACHAREL EM COMUNICAÇÃO SOCIAL**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Comunicação e sociedade. 1.1. O que é comunicação Rural. 1.2. O processo da comunicação. 1.3. Público, massa e audiência. 1.4. Cultura e representações sociais. 1.5. Relações sociais e comunicação. 1.6. Processos da comunicação e a construção social da realidade. 1.7. A comunicação no pensamento social. 2. Ética na comunicação. 2.1. Moral e ética na comunicação social. 2.2. Códigos de ética nas áreas de imprensa, radiodifusão (rádio e TV), relações públicas e novos meios. 2.3. Meios de Assegurar a Responsabilidade Social (MARS): conselhos de comunicação, comissões de ética e formas de controle social da mídia. 3. Estética na comunicação. 3.1. Estética e reprodutibilidade técnica. 3.2. Comunicação e arte. 3.4. Comunicação, percepção e estética. 3.5. Mídia, criação e padronização estética. 4. Comunicação e planejamento gráficos. 4.1. Os processos de produção, circulação e consumo da indústria gráfica. 4.2. Análise do produto gráfico. 4.3. Os principais softwares gráficos. 4.4. Elementos estéticos da comunicação gráfica. 4.5. Programas de diagramação e infografia. 4.6. Tipologia e medidas gráficas. 4.7. Diagramação. 4.8. Técnicas de composição e impressão. 5. Introdução ao jornalismo urbano e rural. 5.1. O conceito de notícia, a objetividade e subjetividade. 5.2. A caracterização, a captação e a redação de notícias. 5.3. A linguagem jornalística e a estrutura da informação. 5.4. A relação com as fontes e o público da informação. 5.5. O condicionamento econômico e político. 5.6. A produção da notícia, os fatores que interferem na produção, a mediação pessoal, organizacional e profissional. 5.7. A estrutura da notícia nos diversos meios impressos e audiovisuais. 5.8. A inserção no espaço-tempo e a rotina de produção. 5.9. Técnicas de produção de texto para jornalismo. 6. Jornalismo corporativo. 6.1. Diferenças básicas entre o jornalismo de um veículo tradicional de comunicação e as publicações institucionais de organizações públicas e privadas. 6.2. Os produtos da atividade jornalística. 6.3. Os meios de comunicação voltados para os públicos urbano e rural (interno e externo). 6.4. O jornalismo digital. 7. Teoria da imagem. 7.1. Conceitos básicos de imagem. 7.2. O processo de percepção. 7.3. Imagem, representação e realidade. 7.4. A função social da imagem. 7.5. A imagem no cinema, na televisão, na propaganda, na imprensa e na fotografia. 8. Fotografia. 8.1. O realismo e a fotografia. 8.2. Princípios da câmara escura. 8.3. Aspectos da linguagem. 8.4. Elementos técnicos: formato, relação entre abertura e velocidade, sensibilidade e gama de cinzas de um negativo. 8.5. Elementos plásticos: enquadramento, luz, composição e efeitos da 3ª dimensão. 8.6. Fotogramas. 8.7. Retratos. 8.8. Jornalismo fotográfico. 9. Comunicação organizacional. 9.1. Produção e produto multimídia destinado às famílias rurais. 9.2. Terminologia, fundamentos e requisitos da interação homem-computador: usabilidade, colaboração, comunicação, acessibilidade de interfaces e localização. 9.3. Design de Informação. Arquitetura de informação. Sistemas de organização, navegação e busca. Interface. 9.4. Novas mídias audiovisuais. Confronto, interação, integração e convergência entre as novas mídias e os meios audiovisuais tradicionais. 9.5. Hipertextualidade, multimídia e interatividade. 9.6. Tratamento e processamento da imagem e do áudio em suportes digitalizados de edição, produção e distribuição de conteúdo.

#### **EMPREGO 415.5: TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO SISTÊMICA - PSICOLOGIA**

**Conhecimentos Específicos:** Psicoterapia breve. Psicopatologias. Recrutamento e Seleção. Treinamento. Adolescência. Concepção interacionista, Piaget e Vygotsky, As etapas do desenvolvimento cognitivo e afetivo. O desenvolvimento de crianças e adolescentes. Código de ética da categoria; A psicologia como ciência. Diferentes escolas, diferentes campos de atuação e tendências teóricas. Métodos e técnicas de Avaliação Psicológicas. Delimitação histórica do campo teórico da Psicopatologia: a visão da psicopatologia Clínica, da Psiquiatria, da Psicanálise e de outras linhas terapêuticas Psicopatologia e o método clínico. Modos de funcionamento normal e patológico do psiquismo humano. A ética, sua relação com a cultura e sua influência na constituição do psiquismo. Psicologia Social e os Fenômenos de Grupo: a comunicação, as atitudes, o processo de socialização, os grupos sociais e seus papéis. Psicologia Institucional e seus métodos de trabalho. Psicologia Hospitalar; O psicólogo e a saúde pública. Teorias e técnicas psicoterápicas. Psicoterapias: individuais/Grupais/Familiares; - Saúde Mental Comunitária; Políticas públicas de saúde e Saúde Mental. Técnicas de Exame Psicológico. Técnicas de Entrevista. Intervenção Diagnóstica. O plano sintomatológico e o estudo das funções psíquicas: o exame psíquico para avaliação sintomatológica do estado mental. Psicopatologia médica: quadros clínicos e categorias diagnósticas. Psicopatologia médica: a questão do diagnóstico e do prognóstico. Critérios diagnósticos do DSM-IV e do CID-10: procedimentos, alcances e limites. A linhagem estrutural neurótica de personalidade: aspectos psicológicos e metapsicológicos. A linhagem estrutural psicótica de personalidade: aspectos psicológicos e metapsicológicos. As organizações limítrofes de personalidade: aspectos psicológicos e metapsicológicos. Psicopatologia e desenvolvimento emocional infantil. A Psicopatologia e o trabalho multidisciplinar. Avanços e tratamentos alternativos ao paciente com transtornos graves: hospital dia, moradia assistida, acompanhamento terapêutico. propostas inclusivas. A Reforma Psiquiátrica e a atenção psicossocial no Brasil; Histórico; Legislação específica; As ações assistenciais de saúde mental no contexto atual do SUS; O trabalho em equipe nos

serviços de atenção à saúde mental do SUS. Saúde mental e saúde da família no SUS; A rede de atenção psicossocial: Organização dos serviços: rede de atenção, psicossocial, planejamento e implantação de equipamentos substitutivos (CAPS I, II e III CAPS AD, CAPS I, Residenciais Terapêuticas, Hospital Geral. e outros), Movimentos de usuários e familiares. Saúde Mental e Saúde da Família. Matriciamento. Núcleo de Atenção à Saúde da Família (NASF); Família e Saúde Mental: diferentes leituras, principais discussões. A família e a doença mental: abordagens terapêuticas. Linhas de Cuidado em Saúde Mental. Ética dos profissionais de saúde mental: responsabilidades, atribuições, sigilo, compromisso com atualização do conhecimento. (Conforme primeiro termo de retificação de 06 de março de 2010). Clínica Psicossocial. A abordagem teórico-assistencial do sofrimento psíquico nas perspectivas biomédica e psicossocial. O relacionamento terapêutico e os princípios de comunicação como uma tecnologia na atenção psicossocial; Aspectos individuais e sócio familiares das práticas em saúde mental. (Conforme primeiro termo de retificação de 06 de março de 2010).