



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

EDITAL Nº. 13, DE 28 DE MAIO DE 2009.
CONCURSOS PÚBLICOS PARA SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS

A Reitora, em exercício, do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO – IFPE –, no uso de suas atribuições legais e, considerando a autorização ministerial concedida através da Portaria nº. 370 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, de 04 de dezembro de 2008, publicada no DOU de 05 de dezembro de 2008, e da Portaria MEC nº 1.500, de 09 de dezembro de 2008, publicada no DOU de 10 de dezembro de 2008, torna público que estarão abertas as inscrições para os Concursos Públicos de Provas, destinado ao provimento de 37 (trinta e sete) vagas, em caráter efetivo, de cargos integrantes do Grupo de Nível Superior e Intermediário da Carreira de Pessoal Técnico-Administrativo desta Instituição Federal de Ensino, sob o Regime Jurídico instituído pela Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, publicada no DOU de 12 de dezembro de 1990 demais regulamentações pertinentes, e, ainda, as disposições da Lei nº 11.784 - de 22 de setembro de 2008 – DOU de 23 de setembro de 2008, as legislações pertinentes e demais regulamentações, de conformidade com o disposto a seguir:

1. QUADRO DEMONSTRATIVO DAS VAGAS

NÍVEL SUPERIOR

CARGO	Nº DE VAGAS	LOCAL DA VAGA	CÓD. LOCAL DA VAGA	Classe/ Nível	Requisitos para Ingresso
Psicólogo	01	Campus Recife	101	E - 1	Curso Superior em Psicologia + registro do Conselho competente.
Bibliotecário - Documentarista	01	Campus Recife	102	E - 1	Curso Superior em Biblioteconomia + registro do Conselho competente.
Pedagogo	01	Campus Pesqueira	103	E - 1	Curso Superior de Pedagogia..
Engenheiro Agrônomo	01	Campus Barreiros	104	E - 1	Curso Superior em Engenharia Agrônômica + registro do Conselho competente.
Jornalista	01	Campus Barreiros	105	E - 1	Curso Superior em Jornalismo ou Comunicação Social com habilitação em Jornalismo + registro do Conselho competente
Zootecnista	01	Campus Barreiros	106	E - 1	Curso Superior de Zootecnia + registro no Conselho competente.
Engenheiro de Segurança do Trabalho	01	Campus Barreiros	107	E - 1	Curso Superior de Engenharia ou Arquitetura, com especialização em Segurança do Trabalho + registro no Conselho competente
Auditor	01	Campus Barreiros	108	E - 1	Curso Superior em Administração ou Economia ou Direito ou em Ciências Contábeis.
Administrador	01	Campus Vitória de Sto Antão	109	E - 1	Curso Superior em Administração + registro do Conselho competente
Pedagogo	01	Campus Vitória de Sto Antão	110	E - 1	Curso Superior em Pedagogia..
Nutricionista	01	Campus Vitória de Sto Antão	111	E - 1	Curso Superior em Nutrição + registro do Conselho competente
Engenheiro Civil	01	Campus Vitória de Sto Antão	112	E - 1	Curso Superior em Engenharia Civil + registro do Conselho competente.
Jornalista	01	Campus Vitória de Sto Antão	113	E - 1	Curso Superior em Jornalismo ou Comunicação Social com habilitação em Jornalismo + registro do Conselho competente.
Médico Veterinário	01	Campus Vitória de Sto Antão	114	E - 1	Curso Superior em Medicina Veterinária + registro do Conselho competente.
Pedagogo	02	Campus Belo Jardim	115	E - 1	Curso Superior em Pedagogia.

Psicólogo	01	Campus Belo Jardim	116	E - 1	Curso Superior em Psicologia + registro do Conselho competente.
Assistente Social	01	Campus Belo Jardim	117	E - 1	Curso Superior em Serviço Social + registro do Conselho competente
Auditor	01	Campus Belo Jardim	118	E - 1	Curso Superior em Administração, Economia, Direito ou em Ciências Contábeis.
Nutricionista	01	Campus Belo Jardim	119	E - 1	Curso Superior em Nutrição + registro do Conselho competente

NÍVEL INTERMEDIÁRIO

CARGO	Nº DE VAGAS	LOCAL DA VAGA	CÓD. LOCAL DA VAGA	Classe/ Nível	Requisitos para Ingresso
Técnico em Enfermagem	01	Campus Vitória de Sto Antão	201	D - 1	Ensino Médio Profissionalizante em Enfermagem ou Médio Completo + Técnico em Enfermagem e registro no Conselho Competente.
Téc. de Laboratório de Química	03	Campus Vitória de Sto Antão	202	D - 1	Ensino Médio profissionalizante em Química ou Ensino médio completo acrescido de Curso Técnico em Química
Técnico em Agropecuária	02	Campus Vitória de Sto Antão	203	D - 1	Ensino Médio Profissionalizante em Agropecuária ou Agroindústria ou Ensino Médio acrescido de Curso Técnico em Agropecuária ou Agricultura ou Zootecnia ou Agroindústria + registro do Conselho competente
Assistente de Alunos	01	Campus Vitória de Sto Antão	204	C - 1	Ensino Médio Completo + experiência de 06 meses
Assistente de Alunos	03	Campus Barreiros	205	C - 1	Ensino Médio Completo + experiência de 06 meses
Téc de Alimentos e Laticínios	02	Campus Barreiros	206	D - 1	Ensino Médio Profissionalizante em Alimentos e Laticínios ou Ensino Médio completo acrescido de Curso Técnico em Alimentos + registro do Conselho competente
Téc. de Laboratório de Química	01	Campus Barreiros	207	D - 1	Ensino Médio profissionalizante completo em Química ou Ensino médio completo acrescido de Curso Técnico em Química
Técnico em Agropecuária	01	Campus Barreiros	208	D - 1	Ensino Médio Profissionalizante em Agropecuária ou Agroindústria ou Ensino Médio acrescido de Curso Técnico em Agropecuária ou Agricultura ou Zootecnia ou Agroindústria + registro do Conselho competente.
Técnico em Áudio Visual	01	Campus Barreiros	209	D - 1	Ensino Médio Profissionalizante em Audiovisual ou Médio Completo + experiência de 12 meses
Técnico Tecnologia da Informação	01	Campus Belo Jardim	210	D - 1	Ensino Médio Profissionalizante em Informática ou Eletrônica com ênfase em Sistemas Computacionais ou Médio completo + Curso Técnico em Informática ou Eletrônica com ênfase em Sistemas Computacionais ou área afim.
Assistente de Alunos	01	Campus Belo Jardim	211	C - 1	Ensino Médio Completo + experiência de 06 meses

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1. As inscrições para os Concursos Públicos serão realizadas no período de 09 de junho a 22 de junho de 2009, exclusivamente via Internet, através do sítio do IFPE (<http://www.ifpe.edu.br>).

2.1.1. Em caso de falha ou falta de comunicação relacionada a provedores externos, o IFPE estará isento de responsabilidade.

2.1.2. Informações sobre o Concurso Público estarão disponíveis no *sítio* do IFPE (<http://www.ifpe.edu.br>) e pelos telefones (81) 2125-1717 e 2125-1666, em dias úteis, bem como em cada um dos Campi através dos membros da Comissão, nos endereços abaixo indicados: .

IFPE Campus Recife (81) 2125-1717 e 2125-1666

End: Av. Prof. Luiz Freire, nº 500 – Bairro Curado - Recife – Pernambuco

IFPE Campus Pesqueira - Fone: (87) 38351796

End: Rodovia BR 232 km 214 – Pesqueira – Pernambuco –

IFPE Campus Belo Jardim - Fone: (87) (81) 37261355
End: Av. Sebastião Rodrigues da Costa, s/nº, - São Pedro- Belo Jardim - Pernambuco
IFPE Campus Barreiros - Fone: (81) 36751268
End: Faz. Sapé, s/nº - Zona Rural - Barreiros – Pernambuco.
IFPE Campus Vitória de Santo Antão Fone: (81) 35231130
End Faz. Terra Preta, s/n - Zona Rural - Vitória de Santo Antão – Pernambuco.

2.1.3. O IFPE disponibilizará computadores com acesso à Internet, no período de inscrição, nos Campi, nos horários das 9h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min, nos endereços relacionados no subitem 2.1.2 deste Edital, para o atendimento a candidatos que não dispõem de microcomputador.

2.2. Requisitos Básicos para Investidura no Cargo:

2.2.1. A validade da participação nos Concursos está condicionada ao atendimento dos seguintes requisitos:

- a) ser brasileiro nato ou naturalizado na forma da lei ou, se de nacionalidade portuguesa, amparado pelo Estatuto de Igualdade entre brasileiros e portugueses, de acordo com o Decreto nº. 70.436/72;
- b) ter idade mínima de 18 (dezoito) anos;
- c) estar quite com as obrigações militares e eleitorais;
- d) possuir os requisitos exigidos para ingresso, conforme item I deste Edital;
- e) possuir aptidão física e mental para o exercício do cargo;
- f) não ter sofrido penalidade incompatível com a investidura em cargo público federal, prevista no artigo 137, parágrafo único, da Lei nº 8.112/1990;
- g) não receber proventos de aposentadoria que caracterizem acumulação ilícita de cargos, na forma do artigo 37, inciso XVI, da Constituição Federal do Brasil ou não acumular cargo, emprego e funções públicas, exceto aqueles permitidos na lei, assegurada a hipótese de opção dentro do prazo para a posse, determinada no parágrafo 1º do artigo 13 da Lei nº 9.527/97.

2.3. Formalização para a Isenção de taxa de Inscrição

2.3.1. Independente do local da(s) vaga(s) a que irá concorrer, o candidato poderá solicitar a isenção da taxa de inscrição nos Campi cujos endereços encontram-se relacionados no subitem 2.1.2 deste Edital.

2.3.2. De acordo com o Decreto nº. 6.593, de 02/10/08, os candidatos que forem inscritos no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico – e forem membros de família de baixa renda, poderão solicitar ISENÇÃO DA TAXA DE INSCRIÇÃO através de REQUERIMENTO PRÓPRIO, disponibilizado no IFPE, nos Campi cujos endereços encontram-se relacionados no subitem 2.1.2 deste Edital, dirigido ao Reitor, nos dias 03 e 04/06/2009, no horário das 09h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min. Neste requerimento, o candidato deverá:

- a) indicar o Número de Identificação Social – NIS - atribuído pelo Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico (Decreto nº. 6.135, de 26/06/2007, D.O.U., de 27/06/2007);
- b) declarar que é membro de família de baixa renda de acordo com o que dispõe o Decreto nº. 6.135, de 26/06/2007, D.O.U. de 27/06/2007.

2.3.3. O IFPE consultará o órgão gestor do CadÚnico para verificar a veracidade das informações prestadas pelo candidato. A declaração falsa sujeitará o candidato às sanções previstas em lei, aplicando-se, ainda, o disposto no Parágrafo Único do Artigo 10, do Decreto nº. 83.936, de 06/09/1979.

2.3.4. O resultado da solicitação de ISENÇÃO DA TAXA DE INSCRIÇÃO será divulgado nos Quadros de Aviso do Hall de Entrada dos Campi do IFPE, conforme endereços constantes no subitem 2.1.2 deste Edital, e no sítio da Internet do IFPE (www.ifpe.edu.br), no dia 08/06/2009.

2.4. Formalização da Inscrição:

2.4.1. Para formalizar sua inscrição, o candidato deverá preencher cadastro de inscrição disponibilizado através do sítio do IFPE (<http://www.ifpe.edu.br>) e efetuar recolhimento da taxa de inscrição no valor de R\$ 43,00 (quarenta e três reais), para o cargo de Nível Superior Classe/Nível E – 1, de R\$ 34,00 (trinta e quatro reais), para os cargos de nível Intermediário Classe/Nível D - 1, e de R\$ 28,00 (vinte e oito reais), para os cargos de nível

Intermediário Classe/Nível C - 1, através da Guia de Recolhimento da União – GRU - gerada no ato da inscrição, a ser paga nas Agências do Banco do Brasil até a data do vencimento. Somente serão aceitas inscrições realizadas até o dia 22 de junho de 2009 e cujo pagamento seja feito até o dia 23 de junho de 2009, em horário bancário.

- 2.4.2. Em nenhuma hipótese haverá devolução da taxa de inscrição, salvo no caso de cancelamento do concurso por conveniência da administração.
- 2.4.3. Caso exista mais de uma inscrição, só será Efetivada a última, conforme autenticação bancária, não sendo consideradas as demais.
- 2.4.4. Serão nulos, sumariamente, a qualquer época, a inscrição e todos os atos dela decorrentes, se o candidato, no momento da investidura no cargo, não comprovar que atende aos requisitos fixados no subitem 2.2.1 deste Edital, não se considerando qualquer situação adquirida após essa data.
- 2.4.5. O Cartão de Inscrição será disponibilizado no sítio do IFPE, a partir do dia 02 de julho de 2009, sendo de responsabilidade exclusiva do candidato a conferência das informações contidas no Cartão de Inscrição e, ocorrendo divergência nos dados, deverá proceder às alterações diretamente no sítio <http://www.ifpe.edu.br>. do IFPE até o dia 08 de julho de 2009.

3. DA ESTRUTURA DO PROCESSO SELETIVO

- 3.1. Os Concursos Públicos serão realizados em uma única etapa: Prova Escrita de caráter eliminatório.
- 3.2. A prova escrita, com 40 (quarenta) questões objetivas de múltipla escolha, terá a duração de até 03 (três) horas e versará sobre assuntos constantes nos programas, conforme Anexo I deste Edital.
- 3.3. Serão atribuídos pontos de 0 (zero) a 100 (cem), sendo eliminado o candidato que obtiver menos de 50 (cinquenta) pontos.
- 3.4. O gabarito oficial da Prova Escrita será divulgado nos quadros de aviso do Hall de entrada dos Campi, cujos endereços encontram-se no subitem 2.1.2 deste Edital e no *sítio* <http://www.ifpe.edu.br>, no dia 19 de julho de 2009, 2 (duas) horas após o encerramento da prova.
- 3.5. Será facultado ao candidato apresentar um único recurso, devidamente fundamentado, relativo ao gabarito e/ou ao conteúdo das questões. O recurso deverá ser interposto até 2 (dois) dias úteis, a contar do dia subsequente ao da divulgação do gabarito oficial, dirigido ao Presidente da Comissão de Concursos Públicos – Edital nº 11/2009-GR do IFPE –, e entregue no Protocolo de um dos Campi do IFPE, nos endereços constantes do subitem 2.1.2 deste Edital, no horário das 9h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min. Não serão aceitos recursos via postal, via fax ou correio eletrônico.
- 3.6. Caso haja questão(ões) com resposta(s) dúbia(s) ou inexistente(s), a(s) questão(ões) será(ão) anulada(s) e o(s) ponto(s) a ela(s) correspondente(s), distribuído(s) entre as remanescentes válidas.

4. DA REALIZAÇÃO DAS PROVAS / RESULTADOS

- 4.1. A Prova Escrita será realizada no dia 19 de julho de 2009, no horário das 9h00min às 12h00min.
- 4.2. As provas serão realizadas nas cidades de Recife/PE, Vitória de Sto. Antão/PE, Belo Jardim/PE, Pesqueira/PE e Barreiros/PE, de acordo com a localidade da opção/código/local da vaga escolhida pelo candidato em sua inscrição.
- 4.3. Os locais de realização das provas serão informados quando da divulgação dos cartões de inscrição.
- 4.4. O candidato deverá comparecer ao local da prova com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário de início, munido de caneta esferográfica azul ou preta, do Cartão de Inscrição, da cédula original de identidade ou documento equivalente, válido em todo o território nacional.

OBS: Para fins destes Concursos, serão considerados documentos de identidade: carteiras ou cédulas de identidade expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelas Polícias Militares, pelos Corpos de Bombeiros Militares e pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (Ordens, Conselhos, etc.); passaporte, certificado de reservista, carteiras funcionais do Ministério Público e Magistratura, carteira expedida por órgão público que, por Lei Federal, valem como identidade e carteira nacional de habilitação (somente modelo novo com foto).

- 4.5. Não serão permitidas, durante a realização das provas, a comunicação entre os candidatos, a utilização de aparelhos celulares ou similares, máquinas calculadoras ou similares, relógio, *pager*, *bip*, *walkman* ou qualquer outro aparelho eletrônico, livros, anotações, impressos ou qualquer outro material de consulta, bem como a utilização de chapéu, boné e similares ou óculos escuros.
- 4.6. Na realização da Prova Escrita, os 03 (três) últimos candidatos deverão permanecer na sala de provas, até que todos as tenham terminado, podendo dela retirar-se, concomitantemente.
- 4.7. A realização da prova escrita só poderá ocorrer fora do local determinado no cartão de inscrição, por motivo de doença, mediante comprovação com laudo médico, desde que o candidato em questão encontre-se na localidade de realização da prova. Devendo, para isso, encaminhar requerimento dirigido ao Presidente da Comissão de Concursos Públicos – Edital nº 11/2009 – GR do IFPE – juntamente com o laudo médico legível e cópia do cartão de inscrição, a ser entregue no Protocolo dos Campi do IFPE, nos endereços constantes no subitem 2.1.2 deste Edital, no horário das 9h00min às 11h00min e das 14h00min às 17h00min, com no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas antes da realização da prova, para que sejam tomadas as providências cabíveis.
- 4.8. Não haverá, sob qualquer pretexto, segunda chamada para as provas.
- 4.9. O resultado da prova escrita será divulgado a partir das 16h00min do dia 29 de julho de 2009 no Quadro de aviso do Hall de Entrada dos Campi do IFPE, nos endereços constantes no subitem 2.1.2 deste Edital- e no sítio <http://www.ifpe.edu.br>.

5. DA HABILITAÇÃO/CLASSIFICAÇÃO

- 5.1. A classificação final dos candidatos dar-se-á em ordem decrescente do total de pontos da Prova Escrita, de acordo com o código de opção de vaga escolhido.
- 5.2. A Prova Escrita será composta de 40 (quarenta) questões objetivas de múltipla escolha, contendo cinco proposições, com uma única opção correta, sobre os conteúdos do programa estabelecido para o cargo específico, constante no anexo I deste Edital, valendo 2,5 (dois vírgula cinco) pontos cada questão.

	Cargo	Prova de Conhecimento específico	Prova de Português	Prova de Informática
Nível de Classificação E	Psicólogo	20 questões	10 questões	10 questões
	Engenheiro de Civil	30 questões	10 questões	----
	Bibliotecário	20 questões	10 questões	10 questões
	Pedagogo	20 questões	10 questões	10 questões
	Engenheiro Agrônomo	20 questões	10 questões	10 questões
	Jornalista	20 questões	10 questões	10 questões
	Zootecnista	20 questões	10 questões	10 questões
	Engenheiro de Segurança do Trabalho	20 questões	10 questões	10 questões
	Administrador	20 questões	10 questões	10 questões
	Médico Veterinário	20 questões	10 questões	10 questões
	Assistente Social	20 questões	10 questões	10 questões
	Auditor	20 questões	10 questões	10 questões
	Nutricionista	20 questões	10 questões	10 questões

	Cargo	Prova de Conhecimento específico	Prova de Português	Prova de Informática
Nível de Classificação D	Técnico de Enfermagem	20 questões	10 questões	10 questões
	Técnico de Laboratório de Química	20 questões	10 questões	10 questões
	Técnico em Agropecuária	20 questões	10 questões	10 questões
	Técnico de Alimentos e Laticínios	20 questões	10 questões	10 questões
	Técnico em Áudio Visual	20 questões	10 questões	10 questões
	Cargo	Prova de Conhecimento específico	Prova de Português	Prova de Matemática
	Técnico em Tecnologia da Informação	20 questões	10 questões	10 questões

	Cargo	Prova de Conhecimento específico	Prova de Português	Prova de Informática
Nível - C	Assistente de aluno	20 questões	10 questões	10 questões

5.3. Em caso de igualdade no total de pontos, terá preferência, para efeito de classificação, o candidato com:

- a) maior número de pontos na Prova de Conhecimentos Específicos;
- b) maior número de pontos na Prova de Língua Portuguesa;
- c) maior número de pontos na Prova de Informática Básica;
- d) mais idade.

OBSERVAÇÃO: Havendo candidatos que se enquadrem na condição de idoso, nos termos da Lei nº 10.741/2003, e, em caso de igualdade no total de pontos, o primeiro critério de desempate será a idade, dando-se preferência ao candidato de idade mais elevada. Os demais critérios seguirão a ordem estabelecida no subitem 5.3 deste Edital.

6. DAS VAGAS RESERVADAS A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

- 6.1. Este Edital não possui o número mínimo suficiente de vagas, por cargo, que contemple reserva a Portadores de Necessidades Especiais, atendendo o disposto no Artigo 5º, Parágrafo segundo da Lei 8.112/90.
- 6.2. O candidato portador de necessidades especiais concorrerá em igualdade de condições com os demais candidatos, no que concerne ao conteúdo programático, data e local de provas, sendo-lhe facultado atendimento especial para realização da prova, desde que requeira à Comissão de Concursos Públicos do IFPE. Devendo, para isso, entregar, no Protocolo do Campus para o qual o candidato esta concorrendo à vaga, o requerimento com a cópia do laudo médico indicando o tipo de necessidade especial do qual é portador (CID), com especificação de suas necessidades quanto ao atendimento personalizado, até as 17h:00min do dia 16 de junho de 2009.
- 6.3 O portador de deficiência que não solicitar o atendimento especial, como especificado no item 6.2. deste Edital, ficará impossibilitado de realizar as provas em condições especiais.
- 6.4 O tempo de realização de prova para os portadores de necessidade especial será o observado na Lei nº 7.853, de 24 de outubro de 1989, regulamentada pelo Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999. Esse tempo poderá ser acrescido em até 1 (uma) hora do tempo estabelecido para os demais candidatos não portadores de necessidade especial.
- 6.5. O atendimento às condições solicitadas ficará sujeito à análise de viabilidade e razoabilidade do pedido.
- 6.6 A candidata que tiver necessidade de amamentar, durante a realização da prova, deverá, obrigatoriamente, levar um acompanhante que ficará em sala reservada e que será responsável pela guarda da criança.
- 6.6.1. Não haverá compensação do tempo de amamentação no horário de duração da prova.

7. DA HOMOLOGAÇÃO

O resultado final, com a classificação dos candidatos aprovados nos concursos, será homologado pelo Reitor do IFPE e publicado, através de Edital, no Diário Oficial da União.

8. DA VALIDADE

O prazo de validade dos Concursos Públicos será de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, contados a partir da data de publicação do Edital de Homologação do resultado final no Diário Oficial da União.

9. DO PROVIMENTO DAS VAGAS E DO APROVEITAMENTO DO CANDIDATO HABILITADO

- 9.1. Os candidatos aprovados serão convocados para o preenchimento da(s) vaga(s) existente(s) na categoria funcional, opção da Vaga, a que concorrerem, rigorosamente de acordo com a classificação obtida, dentro do prazo de validade previsto no item 8 deste Edital, para o preenchimento de vagas do quadro de pessoal do IFPE.
- 9.2. O candidato será convocado para nomeação via Edital, a ser publicado no Diário Oficial da União, e por correspondência direta para o endereço constante no cadastro de inscrição, obrigando-se a declarar, por escrito, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da

publicação, se aceita ou não a nomeação para o cargo, sob pena de, não o fazendo, ser convocado o próximo candidato, na ordem rigorosa de classificação.

9.3. O candidato convocado somente poderá tomar posse após inspeção médica, realizada no IFPE, na qual for julgado apto física e mentalmente, bem como mediante a apresentação de toda a documentação comprobatória dos requisitos relacionados no subitem 2.2.1 deste Edital.

9.4. O candidato nomeado não poderá pleitear qualquer vantagem pecuniária, por não residir na localidade onde ocupará a vaga.

10. DA REMUNERAÇÃO

Ao candidato aprovado no concurso e investido no cargo, fica assegurada a remuneração fixada para o nível inicial da classe da categoria funcional para a qual tenha feito sua inscrição, conforme valores constantes na Tabela de Cargos e Salários, estabelecidos pela LEI Nº 11.784 - DE 22 DE SETEMBRO DE 2008 – DOU DE 23/9/2008, especificados abaixo:

Classe de Ingresso na Carreira de Nível Superior:

- Nível de Classificação E;
- Nível de Capacitação 1;
- Padrão de Vencimento 01.
- Remuneração Inicial: R\$ 1.747,83 (hum mil, setecentos e quarenta e sete reais e oitenta e três centavos).

Classe de Ingresso na Carreira de Nível Intermediário:

- Nível de Classificação D;
- Nível de Capacitação 1;
- Padrão de Vencimento 01.
- Remuneração Inicial: R\$ 1.364,53 (hum mil, trezentos e sessenta e quatro reais e cinquenta e três centavos).

Classe de Ingresso na Carreira de Nível Intermediário:

- Nível de Classificação C;
- Nível de Capacitação 1;
- Padrão de Vencimento 01.
- Remuneração Inicial: R\$ 1.143,36 (hum mil, cento e quarenta e três reais e trinta e seis centavos).

11. DESCRIÇÃO SUMÁRIA DAS ATRIBUIÇÕES DOS CARGOS.

NÍVEL SUPERIOR:

Psicólogo: Estudar, pesquisar e avaliar o desenvolvimento emocional e os processos mentais e sociais de indivíduos, grupos e instituições, com a finalidade de análise, tratamento, orientação e educação; diagnosticar e avaliar distúrbios emocionais e mentais e de adaptação social, elucidando conflitos e questões e acompanhando o(s) paciente(s) durante o processo de tratamento ou cura; investigar os fatores inconscientes do comportamento individual e grupal, tornando-os conscientes; desenvolver pesquisas experimentais, teóricas e clínicas e coordenar equipes e atividades da área e afins. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Engenheiro de Área/Civil Desenvolver projetos de engenharia; executar obras; planejar, coordenar a operação e a manutenção, orçar e avaliar a contratação de serviços; controlar a qualidade dos suprimentos e serviços comprados e executados; elaborar normas e documentação técnica. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Bibliotecário: Disponibilizar informação; gerenciar unidades como bibliotecas, centros de documentação, centros de informação e correlatos, além de redes e sistemas de informação; tratar tecnicamente e desenvolver recursos informacionais; disseminar informação com o objetivo de facilitar o acesso e geração do conhecimento; desenvolver estudos e pesquisas; promover difusão cultural; desenvolver ações educativas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Engenheiro Agrônomo: Elaborar e supervisionar projetos referentes a cultivos agrícolas e pastos, planejando e controlando técnicas de utilização de terras, para possibilitar um maior rendimento e qualidade dos produtos agrícolas.

Jornalista: Recolher, redigir, registrar através de imagens e de sons, interpretar e organizar informações e notícias a serem difundidas, expondo, analisando e comentando os acontecimentos, fazer seleção, revisão e preparo definitivo das matérias jornalísticas a serem divulgadas em jornais, revistas, televisão, rádio, internet, assessorias de imprensa e quaisquer outros meios de comunicação com o público. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Zootecnista: Realizar pesquisas sobre a genética de animais domésticos, métodos aperfeiçoados de criação e/ou problemas conexos, aplicando conhecimentos científicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Engenheiro de Segurança do Trabalho: Elaborar e executar projetos de normas e sistemas para programas de segurança do trabalho, desenvolvendo estudos e estabelecendo métodos e técnicas para prevenir acidentes de trabalho e doenças profissionais.

Administrador: Planejar, organizar, controlar e assessorar as organizações nas áreas de recursos humanos, patrimônio, materiais, informações, financeira, tecnológica, entre outras; implementar programas e projetos; elaborar planejamento organizacional; promover estudos de racionalização e controlar o desempenho organizacional; prestar consultoria administrativa. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Pedagogo: Implementar a execução, avaliar e coordenar a (re) construção do projeto pedagógico de escolas de educação infantil, de ensino médio ou ensino profissionalizante com a equipe escolar; viabilizar o trabalho pedagógico coletivo e facilitar o processo comunicativo da comunidade escolar e de associações a ela vinculadas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Médico Veterinário: Praticar clínica médica veterinária em todas as suas especialidades; contribuir para o bem-estar animal; promover saúde pública; exercer defesa sanitária animal; atuar na produção e no controle de qualidade de produtos; fomentar produção animal; atuar nas áreas de biotecnologia e de preservação ambiental; elaborar laudos, pareceres e atestados; assessorar na elaboração de legislação pertinente. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Assistente social: Prestar serviços sociais orientando indivíduos, famílias, comunidade e instituições sobre direitos e deveres (normas, códigos e legislação), serviços e recursos sociais e programas de educação; planejar, coordenar e avaliar planos, programas e projetos sociais em diferentes áreas de atuação profissional (seguridade, educação, trabalho, jurídica, habitação e outras); desempenhar tarefas administrativas e articular recursos financeiros disponíveis. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Auditor: Realizar auditoria; acompanhar as execuções orçamentárias, financeiras, patrimoniais e de pessoal; emitir pareceres e elaborar relatórios. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Nutricionista: Prestar assistência nutricional a indivíduos e coletividades (sadios e enfermos); organizar, administrar e avaliar unidades de alimentação e nutrição; efetuar controle higiênico-sanitário; participar de programas de educação nutricional; ministrar cursos. Atuar em conformidade ao Manual de Boas Práticas. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

NÍVEL INTERMEDIÁRIO:

Técnico em Enfermagem: Desempenhar atividades técnicas de enfermagem em hospitais, clínicas e outros estabelecimentos de assistência médica, embarcações e domicílios; atuar em cirurgias, terapia, puericultura, pediatria, psiquiatria, obstetrícia, saúde ocupacional e outras; prestar assistência ao paciente, atuando na supervisão de enfermeiro; organizar ambiente de trabalho. Trabalhar em conformidade às boas práticas, normas e procedimentos de biossegurança. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Técnico em Laboratório – Química: Executar trabalhos técnico de laboratório relacionados com a área de atuação, realizando ou orientando coleta, análise e registros de material e substâncias através de métodos específicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Técnico em Agropecuária: Prestar assistência e consultoria técnicas, orientando diretamente produtores sobre produção agropecuária, comercialização e procedimentos de biossegurança; executar projetos agropecuários em suas diversas etapas; planejar atividades agropecuárias; promover organização, extensão e capacitação rural; fiscalizar produção agropecuária; desenvolver tecnologias adaptadas à produção agropecuária. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Assistente de Alunos: Assistir e orientar os alunos no aspecto da disciplina, utilização de espaços coletivos e uso de equipamentos, durante as atividades didático-científicas, culturais e esportivas; zelar pela integridade dos alunos nos aspectos de segurança, saúde, pontualidade e higiene, dentro das dependências escolares. Auxiliar os docentes nas atividades de ensino, pesquisa e extensão. Zelar pelo cumprimento dos direitos e deveres dos alunos, bem como pelas normas e regimentos institucionais.

Técnicos de Alimentos e Laticínios: Executar trabalhos técnico de laboratório relacionados com a área de atuação, realizando ou orientando coleta, análise e registros de material e substâncias através de métodos específicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Técnico de Laboratório: Executar trabalhos técnico de laboratório relacionados com a área de atuação, realizando ou orientando coleta, análise e registros de material e substâncias através de métodos específicos. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Técnico em Audio Visual: Montar e projetar filmes cinematográficos; manejar equipamentos audiovisuais utilizando nas diversas atividades didáticas, pesquisa e extensão, bem como operar

equipamentos eletrônicos para gravação em fita ou fios magnéticos, filmes, discos virgens e outras mídias. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Técnico em Tecnologia da Informação: Desenvolver sistemas e aplicações, determinando interface gráfica, critérios ergonômicos de navegação, montagem da estrutura de banco de dados e codificação de programas; projetar, implantar e realizar manutenção de sistemas e aplicações; selecionar recursos de trabalho, tais como metodologias de desenvolvimento de sistemas, linguagem de programação e ferramentas de desenvolvimento. Assessorar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1. A inexatidão ou a falsidade documental, ainda que verificadas posteriormente à realização dos Concursos, implicará a eliminação sumária do candidato, sendo declarados nulos de pleno direito a inscrição e todos os atos dela decorrentes, sem prejuízo de eventuais medidas de caráter judicial.
- 12.2. Será excluído do Concurso o candidato que:
 - a) cometer incorreção ou descortesia para qualquer dos examinadores, dos organizadores dos concursos, seus auxiliares ou autoridades presentes durante a realização dos Concursos;
 - b) durante a realização da Prova Escrita, for surpreendido em comunicação com outras pessoas, verbalmente, por escrito, ou estiver portando ou fazendo uso de qualquer tipo de equipamento eletrônico e/ou de comunicação, bem como utilizar livros, notas ou impressos;
 - c) no ato da investidura no cargo, não comprovar que atende a todos os requisitos exigidos no subitem 2.2.1 deste Edital;
 - d) for considerado inapto nos exames de aptidão física e mental.
- 12.3. A classificação nos Concursos não assegura aos candidatos habilitados, o direito ao ingresso automático nos cargos, mas, apenas, a expectativa de neles serem admitidos na rigorosa ordem de classificação. A concretização desses atos fica condicionada à observância das disposições legais pertinentes e ao interesse, juízo e conveniência do IFPE.
- 12.4. O candidato convocado que não aceitar sua nomeação para o cargo, será definitivamente desclassificado dos Concursos.
- 12.5. Havendo desistência de candidatos convocados, antes da nomeação, facultar-se-á ao IFPE substituí-los, convocando candidatos com classificações posteriores.
- 12.6. O IFPE fará tantas convocações quantas permitidas e necessárias ao preenchimento total das vagas oferecidas.
- 12.7. Na hipótese de surgirem novas vagas, observado o prazo de validade dos Concursos, o IFPE convocará outros aprovados, obedecendo-se, rigorosamente, à ordem da classificação final.
- 12.8. Será considerado “desclassificado” o candidato que deixar de participar da Prova Escrita dos Concursos.
- 12.9. Não será fornecido ao candidato qualquer documento comprobatório da classificação e nota obtida, valendo para esse fim a publicação do resultado final dos Concursos.
- 12.10. Ao tomar posse, o candidato nomeado para o cargo de provimento efetivo ficará sujeito a estágio probatório por um período de 36 (trinta e seis) meses, durante o qual sua aptidão e capacidade serão objetos de avaliação para o desempenho do cargo.
- 12.11. Os candidatos serão nomeados para exercer, em caráter efetivo, o cargo do Quadro Permanente de Pessoal Técnico-Administrativo do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO, sob o Regime Jurídico da Lei nº 8.112/1990 e demais regulamentações pertinentes, devendo cumprir jornada de 40 (quarenta) horas semanais, em horário a ser estabelecido a critério do IFPE.
- 12.12. Os candidatos portadores de necessidades especiais, aprovados e classificados, serão submetidos a uma junta médica oficial, para verificação da compatibilidade de sua necessidade especial com o exercício das atribuições do cargo.
- 12.12. Os candidatos aprovados nos Concursos Públicos poderão ser aproveitados por outras Instituições Federais de Ensino, desde que seja para provimento de cargo idêntico àquele para o qual foram realizados os Concursos, com aquiescência das entidades envolvidas.
- 12.13. No caso de mudança de residência, deverá o candidato comunicar o novo endereço à Comissão dos Concursos Públicos – Edital nº 11/2009 - GR do IFPE, sob pena de poder ser excluído dos Concursos.
- 12.14. Em não havendo candidatos inscritos ou aprovados em qualquer das vagas ofertadas por este Edital, o IFPE poderá reabrir prazo para novas inscrições.
- 12.15. A inscrição nos Concursos implica, desde logo, o conhecimento e tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital, das quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

12.16. Os Casos omissos serão resolvidos pelo Reitor do IFPE.

Recife, 28 de maio de 2009.

CLÁUDIA DA SILVA SANTOS
Reitora em exercício

ANEXO I

PROGRAMAS
CARGOS DE NÍVEL SUPERIOR

LÍNGUA PORTUGUESA (TODOS OS CARGOS)

1. LEITURA: COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO

1.1.Reconstrução de informações do texto: identificação de informações implícitas; relações entre informações do texto e conhecimentos prévios; reconhecimento de: tema, finalidade e intenções, ordenação e hierarquia de idéias, ambigüidade, ironia, humor, opiniões e valores; identificação do sentido de uma palavra pelo contexto; identificação do locutor e interlocutor, coesão e coerência textuais; termos de transição; intertextualidade e produção de sentidos; relações temáticas entre textos, síntese de textos ou de parágrafos, efeitos da citação de um texto em outro. 1.2. Gêneros textuais: estrutura e elementos de texto narrativo nos gêneros *relato* e *crônica*; elementos do texto argumentativo e tipologia da argumentação em gêneros diversos: tese, argumento e contra-argumento, refutação; estratégias de persuasão e efeitos pretendidos; aspectos estilísticos e temáticos de textos poéticos. 2. TÓPICOS DE GRAMÁTICA CONTEXTUALIZADA - 2.1. Representação e emprego das palavras em contextos formais de uso. 2.2. Emprego da pontuação. 2.3.Relações semântico-sintáticas entre termos da oração e entre orações:explicação, oposição, conclusão, adição, alternância, causa, consequência, tempo, finalidade, condição, comparação; referências e substituições; sintaxe de concordância e de regência nominal e verbal.

INFORMÁTICA BÁSICA (TODOS OS CARGOS)

1. Conceitos básicos de computação e micro-informática. 2. Conhecimentos em funções básicas: Windows 9x, NT 2000 e Linux – organização e gerenciamento de arquivos, pastas e programas, cópias de segurança (backup), instalação de software básicos. 3. Conhecimentos em aplicativos: Open Office e Microsoft Office 97, 2000. 4. Conhecimentos básicos de Internet, Intranet e e-mail. 5. Conhecimento de ferramentas de navegação: aplicativos comerciais, correio eletrônico, web, grupos de discussão e pesquisa; acesso à distância a computadores, transferência de informação, aplicativos de áudio, vídeo, multimídia. 6. Conceitos de proteção e segurança.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

PSICÓLOGO - CÓDIGO 101 /116

1. Psicologia Escolar. 2. Psicologia do Desenvolvimento. 3. Estratégias de Avaliação Psicológica, 5. Psicodiagnóstico. 5. Classificação dos Transtornos Mentais. 6. Psicologia Organizacional. 7. Saúde Mental e Trabalho. 8. Teoria e Técnicas de Trabalho Grupal. 9. Teoria e Técnicas Psicoterápicas. 10. Ética e Psicologia

BIBLIOTECÁRIO DOCUMENTARISTA– CÓDIGO 102

1. Administração de bibliotecas, centros de documentação e informação, científica e tecnológica; 2. A relação entre informação, conhecimento, biblioteconomia, documentação, ciência da Informação e gestão da informação; 3. Desenvolvimento de coleções: teorias, políticas e processos; 4. Estudos de comunidade; 5. Processamento técnico: teoria e prática da catalogação (AACR2, formato MARC), da classificação (CDD e CDU), e da indexação (cabecinhos de assuntos); 6. Serviços de referência: teoria e prática de referência, disseminação da informação, estudos de usuários, fontes de informação, recuperação da informação, bancos e bases de dados nacionais e estrangeiras, estratégias de busca, comutação bibliográfica; 7. Prestação de serviços em bibliotecas escolares e universitárias; 8. Controle bibliográfico da informação: procedimentos e recomendações; 9. Metodologia científica: normalização de trabalhos; normas da ABNT (NBR 6023); 10. Tecnologia da informação e da comunicação aplicadas à gestão e a serviços de biblioteca; 11. Conservação e restauração de documentos. 12. Ética profissional: formação e história;

PEDAGOGO – CÓDIGO 103 / 110 / 115

1. Fundamentos históricos da educação. 2. A Pedagogia como teoria e prática da educação. 3. Educação inclusiva e diversidade cultural: demandas éticas, estéticas e políticas no processo de adaptação curricular. 4. Tendências pedagógicas em educação. 5. Abordagens do processo de ensino-aprendizagem: aspectos filosóficos, psicológicos e sociológicos. 6. Didática Geral: conceitos e

abrangência do conhecimento pedagógico. 7. Transposição didática; interdisciplinaridade e contextualização. 8. Currículos: evolução, história, pressupostos filosóficos, sociológicos e psicológicos. 9. Planejamento e projetos educacionais. Fundamentos e metodologias do planejamento e seus pressupostos teóricos. 10. Planejamento participativo e construção de projetos pedagógicos: resgate da ação pedagógica na prática dos professores especialistas. Projeto Político Pedagógico (metodologia de elaboração, implementação, acompanhamento e avaliação). 11. Gestão escolar: princípios e definições. 12. Avaliação Institucional e escolar. 13. Estrutura e Funcionamento do Ensino Básico: aspectos gerais e normativos. 14. Bases Legais da Educação Nacional: Constituição Federal de 1988, Capítulo III, Seção I – da Educação, da Cultura e do Desporto; Lei Federal n.º 9.394/1996 (LDB); Lei Federal n.º 10.639/2003; Lei Federal 10.861 de 14 de abril de 2004, Decreto Federal nº 2.208, de 17 de abril de 1997, Decreto Federal n.º 5.154/2004, Decreto Federal nº 5.622 de 19 de dezembro de 2005, Decreto Federal nº 5.840, de 13 de julho de 2006. Pareceres e Resoluções da Educação Básica e da Educação Profissional; Pareceres e Resoluções da Formação de Professores. 15. Metodologia do Ensino: implicações metodológicas resultantes das diferentes abordagens. A prática educativa e a relação teoria e prática. 16 Decreto Nº 1171, de 22 de junho de 1994. Aprova o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal. 17. Lei 8.112, De 11/12/1990: Lei do Servidor Público.

ENGENHEIRO AGRÔNOMO – CÓDIGO 104

1. Irrigação e Drenagem. 2. Hidráulica Agrícola. 3. Metrologia. 4. Topografia. 5. Fertilidade de Solos. 6. Nutrição de Plantas. 7. Corretivos e Fertilizantes. 8. Química do Solo. 9. Física do Solo. 10. Conservação do Solo. 11 Ecologia. 12. Pragas e Doenças das Principais Culturas. 13. Produção Vegetal: Horticultura e Fruticultura. 14 Agricultura: Cultura da Cana de Açúcar. 15 Produção Animal: Bovinocultura, Avicultura, Ovinocultura e Suinocultura. 16. Construções Rurais. 17. Máquinas e Implementos Agrícolas.

JORNALISTA – CÓDIGO 105 / 113

1 Fundamentos da Comunicação – Teoria da Comunicação; Princípios da Comunicação Social e de Massa; Papel Social da Comunicação. 2 Assessoria de Comunicação – Conceitos; Delimitação da Área; Relação com Áreas Afins; Planejamento Estratégico em Comunicação; Comunicação Integrada; Comunicação de Crise, Responsabilidade Social Corporativa; Identidade e Imagem Corporativa; Opinião Pública (conceitos, pesquisas e análise); Propaganda Institucional e Educativa; Produtos e Serviços (*press-kit, release, clipping, house-organ*, jornal mural, *mailing, media training, site* institucional, vídeo institucional); Intranet e Comunicação Interna, Organização de Eventos. 3 Jornalismo – História da Imprensa Brasileira; Técnicas de Jornalismo; Linguagem Jornalística; Gêneros Jornalísticos; Jornalismo Científico; Divulgação Científica; Jornalismo Digital; Fotojornalismo; Telejornalismo; Radiojornalismo; Jornalismo Impresso; Objetividade Jornalística; Edição de Texto Jornalístico; Produção Audiovisual; Roteiro. 4 Novas Tecnologias e Estudos da Comunicação - Comunicação Pública; Jornalismo 2.0; Interatividade; Mídias Sociais. 5- Legislação e Ética do Jornalista.

ZOOTECNISTA – CÓDIGO 106

BOVINOCULTURA: 1. Situação atual da produção de leite e de carne no Brasil; 2. Sistema digestivo; 3. Sistema de produção de leite e carne no Brasil; 4. Manejo alimentar nas diversas fases de criação; 5. Manejo de bezerras e bezerras do nascimento a desmama; 6. Manejo de vacas secas e em lactação; 7. Manejo de reprodutores; 8. Manejo reprodutivo; 9. Manejo sanitário; 10. Ambiência em bovinocultura; 11. Forragicultura 11.1. Formação de pastagens; 11.2. Formação de capineiras; 11.3. Conservação de forragens. AVICULTURA: 1. Manejo sanitário; 2. Manejo alimentar; 3. Criação e manejo de frangos de corte; 4. Criação e manejo de poedeiras comerciais; 5. Ambiência, instalações e equipamentos; CAPRINO-OVINOCULTURA 1. Manejo alimentar nas diversas fases de criação; 2. Manejo de cabritos, cordeiros, cabras, ovelhas e reprodutores; 3. Manejo reprodutivo; 4. Manejo sanitário; 5. Sistemas de criação; 6. Recursos forrageiros utilizados na alimentação; SUINOCULTURA: 1. Manejo alimentar nas diversas fases de criação; 2. Manejo reprodutivo; 3. Manejo sanitário; 4. Manejo de leitões, recria e terminação, 5. Manejo de matrizes e cachaços. APICULTURA: 1. Importância econômica da apicultura; 2. Criação, manejo, instalações e equipamentos apícolas;

ENGENHEIRO DE SEGURANÇA DO TRABALHO – CÓDIGO 107

1. HIGIENE E SEGURANÇA DO TRABALHO – HST: conceitos; evolução histórica no Brasil e no mundo; aspectos legais, sociais, econômicos e humanos da HST. 2. ACIDENTE DO TRABALHO 2.1. Conceitos; teorias jurídicas de Acidente de Trabalho; aspectos legais e normativos (CLT – Consolidação das Leis do Trabalho; normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho; protocolos oficiais de registro, análise e comunicação de Acidente de Trabalho; NBR 14.280; legislação previdenciária (custeio e benefício); responsabilidade civil e criminal dos profissionais de segurança do trabalho). 2.2. Métodos e técnicas de investigação e análise de acidentes; 2.3. Cálculo

de índices de acidentes do trabalho; 2.4. Custos de acidentes; 2.5. Abordagens científicas explicativas na causalidade dos acidentes de trabalho. 3. GERENCIAMENTO DE RISCOS: 3.1. conceitos; tipologia/classificação (físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes); insalubridade; periculosidade; situação de risco grave e iminente; 3.2. técnicas clássicas e contemporâneas de identificação e análise de riscos; avaliação de riscos (monitoramento ambiental); 3.3. Mapa de Riscos; 3.4. medidas de controle de riscos (gerenciais, de engenharia, proteção coletiva, proteção individual). 4. SISTEMA DE GESTÃO DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO E MEIO-AMBIENTE: conceitos; legislação e normas nacionais e internacionais; OHSAS 18001 e 18002. 5. PROGRAMAS DE SEGURANÇA DO TRABALHO: 5.1. PPRA – Programa de Prevenção de Riscos Ambientais; 5.2. PCMSO- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional; 5.3- PCMAT – Programa de Condições e Meio-Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção; 5.4. PPR – Programa de Proteção Respiratória; 5.5. PCA – Programa de Conservação Auditiva; 5.6. PGR – Programa de Gerenciamento de Riscos; 5.7. PPP – Perfil Profissiográfico Previdenciário; 5.8. LTCAT – Laudo Técnico de Condições de Ambiente do Trabalho. 6. TÉCNICAS DE SEGURANÇA INDUSTRIAL: permissão para trabalhos perigosos; liberação de serviços à quente e a frio; liberação de serviço em espaço confinado; noções de explosividade; atmosfera de risco, gases combustíveis, tóxicos e asfixiantes; segurança no trabalho de soldagem; segurança em caldeira e vasos de pressão; transporte de produtos perigosos; 7. FUNDAMENTOS DE CONTROLE DE EMERGÊNCIA: 7.1. acidentes industriais ampliados; 7.2. proteção contra incêndio e explosões; 7.3. PCE -plano de controle de emergências; PAM- plano de ajuda mútua. 8. PROTEÇÃO AO MEIO-AMBIENTE: controle de resíduos, efluentes industriais, resíduos sólidos e emissões de gases, aquecimento global; Agenda 21; Protocolo de Kyoto; legislação ambiental. 9. ERGONOMIA: 9.1. conceitos; histórico; abordagens; métodos; técnicas; aplicação; pesquisa em ergonomia; legislação e normas nacionais e internacionais (CLT; NRs; NBRs; NIOSHI); 9.2. LER/DORT: abordagem científica e legal; 9.3. sistema de turnos; trabalho noturno; fadiga e estresse. 10. SEGURANÇA NA CONSTRUÇÃO CIVIL 11. LEGISLAÇÃO: específica de saúde e segurança do trabalho, normas regulamentadoras(NRs) e CLT – Consolidação das Leis do Trabalho;

AUDITOR – CÓDIGO 108 / 118

1. Conceito e aplicação da auditoria: Conceitos, aplicação e papel da auditoria; Tipos de auditoria; Classificação da auditoria, Objeto e objetivos da auditoria; Natureza e fases do processo de auditoria. 2. Auditoria integral: Cenário atual e sua relação com auditoria integral; Metodologia aplicável à auditoria integral. 3. Controle interno: Conceituação; Importância e limitação do controle interno; Características de um sistema de controle interno; Objetivos do controle interno; Levantamento, exame e avaliação do controle interno; Elementos do controle interno; Tipos de controle interno; Princípios do controle interno; Responsabilidade pela determinação e manutenção do controle interno. 4. Controle na administração pública: Conceito; Legislação; Princípios, Objetivos; Formas de controle; Controle externo; Órgãos de controle interno e externo e vinculação. 5. Objetivos Técnicas e Procedimentos de Auditoria: planejamento dos trabalhos, programa de auditoria, papéis de trabalho, testes de auditoria, amostragem e estatística em auditoria, eventos ou transações subseqüentes, revisão analítica, entrevista, conferência de cálculos, confirmação, observação e procedimentos de auditoria em áreas específicas das demonstrações contábeis. 6. Normas Brasileiras para o exercício da Auditoria Interna; 7. Fraude e erro: Definições; Fraudes temporárias e permanentes; Responsabilidades; Detecção; Comunicações de fraudes e erros. 8. Relatórios de Auditoria: Introdução; Tipos de relatórios; Técnicas de elaboração; Comunicação com o cliente. 9. Tomada e Prestação de Contas.

ADMINISTRADOR – CÓDIGO 109

1. Teoria Geral da Administração: evolução do pensamento administrativo no contexto histórico, político-econômico, social e cultural. 2. Administração de Recursos Humanos: estilos de liderança, teorias motivacionais, administração participativa, gerenciamento e trabalho em equipe, administração de conflitos, recrutamento, seleção, treinamento, desenvolvimento, integração, análise de desempenho e potencial, remuneração, negociação. 3. Gestão da Qualidade: Fundamentos de gestão da qualidade; Ferramentas e técnicas de gestão da qualidade. 4. Elaboração, Análise e Administração de Projetos: Planejamento de projetos; análises econômico-financeiras de projetos; Financiamento de projetos; Gerência da execução de projetos. 5. Orçamento Público e Licitações: orçamento público: fundamentos, classificações orçamentárias, processo orçamentário, orçamento programa, elaboração da proposta orçamentária. Licitações: modalidades, prazos, contratos, habilitação. 6. Administração Estratégica: concepções, escolas, aplicações e evolução. 7. Temas emergentes e tópicos especiais em Administração; Gestão ambiental; terceiro setor; responsabilidade social: ética pessoal e profissional. 8. Sistemas de informação: importância da informação, Tipologia de sistemas, comércio eletrônico, hardware e software. 9. Administração Financeira: Ambiente financeiro; Conceitos financeiros; Técnicas de análise e planejamento financeiro; Administração do

capital de giro; Administração de ativos permanentes e investimentos de capital; 10. Custo de capital, estrutura de capital e dividendos; Fontes de financiamento a longo prazo; Valor do dinheiro no tempo. 11. Administração de Marketing: plano de marketing; mix de marketing; marketing global; comunicação em marketing.

NUTRICIONISTA – CÓDIGO 111 / 119

1. Nutrição básica : 1.1 Digestão, absorção, transporte e excreção de nutrientes. 1.2 Biodisponibilidade de nutrientes. 1.3.Necessidades e recomendações nutricionais: usos e aplicações das DRIs. 1.4 Guia alimentar para a população brasileira – S/CGPAN. 1.5 Alimentos funcionais. 2. Técnica Dietética : 2.1 Metodologia para pesos e medidas de alimentos. 2.2 Processos básicos de cocção. 2.3 Indicadores de conversão e de reidratação. 3. Avaliação do estado nutricional : 3.1 Composição corporal. 3.2 Indicadores antropométricos. 3.3 Indicadores bioquímicos. 3.4 Propedêutica nutricional. 3.5 Métodos de avaliação do consumo de alimentos. 3.6 Avaliação subjetiva global. 3.7 Epidemiologia nutricional. 3.8 Vigilância alimentar e nutricional: Sisvan. 4. Nutrição nos ciclos de vida : 4.1 Gestante e nutriz. 4.2 Criança e adolescente. 4.3 Adulto. 4.4 Idoso. 5. Higiene e tecnologia de alimentos :5.1 Contaminação, alteração e conservação de alimentos. 5.2 Toxinfecções alimentares. 5.3 Controle sanitário na área de alimentos. 5.4 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). U. F. S. M. - CONCURSO PÚBLICO: CARGOS TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO - EDITAL N. 001/2009-PRRH 27. 6. Alimentação institucional : 6.1 Teorias da administração: clássica; relações humanas; estruturalista. 6.2 Etapas do planejamento do serviço de alimentação. 6.3 Recursos Humanos. 6.4 Lactário e Banco de Leite Humano.7. Terapia de nutrição enteral . 8. Terapia de nutrição parenteral. 9. Terapia nutricional nas insuficiências orgânicas e condições clínicas especiais: 9.1 Insuficiência renal aguda e crônica. 9.2 Doenças cardiovasculares.9.3 Insuficiência respiratória; Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC). 9.4 Insuficiência hepática aguda e crônica. 9.5 Diabetes Mellitus Tipo I e Tipo II. 9.6 Obesidade. 9.7 Transtornos alimentares. 9.8 Síndrome do intestino curto. 9.9 Alterações músculo-esqueléticas. 9.10 Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (SIDA). 9.11 Queimadura; Trauma e Sepses. 9.12 Câncer. 10. Nutrição no exercício e no esporte:10.1 Bioenergética e gasto energético.10.2 Modificações bioquímicas e fisiológicas no treinamento. 10.3 Nutrição na atividade física: dieta de treinamento; dieta antes, durante e após o eventosportivo.10.4 Recursos ergogênicos.

ENGENHEIRO DE ÁREA/CIVIL – CÓDIGO 112

1. Análise de viabilidade técnico-financeira de Projetos de engenharia. 2. Elaboração de projetos, fiscalização e supervisão de Arquitetura, Instalações Hidro-Sanitária, Instalações elétricas, Instalações Especiais, Fundações e Estrutura. 3. Orçamento de Obras, tipos, elaboração, levantamento físico, levantamento de insumos, composições de custos e BDI – Bonificação e despesas indiretas. 4. Lei de licitações e contratos Públicos, leis federais 8.666/1993, 9.648/1998 e 10.520/2002, suas alterações e regulamentações. 5. Planejamento e Controle de Obras, dimensionamento e layout de canteiro de obras, cronograma físico e físico-financeiro. 6. Mecânica dos Solos, origem e formação dos solos, índices físicos dos solos, plasticidade e consistência dos solos, cálculo dos recalques dos solos, resistência ao cisalhamento dos solos, compactação dos solos, classificação dos solos: S.U.C.S., H.R.B. e IG (índice de grupo), exploração do subsolo: a trado e a percussão, sapatas, blocos e estacas cravadas: definições e conceitos, controle “int situ” da capacidade da carga. 7. Materiais de Construção, aglomerantes aéreos e hidráulicos, agregados pétreos, controle tecnológico do concreto de cimento portland preparado em usina, argamassas preparadas com cal e cimento portland e revestimentos com empregon das mesmas, cerâmica vermelha, azulejos e barbotina, C.A.P. (cimento asfáltico de petróleo), emulsões asfálticas, método de Marshall para dosagem e controle de misturas asfálticas a quente, mantas impermeabilizantes, emprego de polímeros como material de construção. 8. Topografia, rumos e azimutes, cálculo de áreas com o emprego de equipamentos topográficos, curvas de nível, nivelamento topográfico, taqueometria, locação de obras. 9. Instalações hidráulicas e elétricas, instalação e dimensionamento de encanamentos para abastecimento de água potável em prédios, instalação de fusíveis e disjuntores, proteção de circuitos elétricos, comando e controle de iluminação elétrica em prédios. 10. Resistência dos Materiais, tipos de ruptura na representação de Mohr, esforços solicitantes em estruturas planas, flambagem de barras, cálculo do grau de hiperestaticidade das estruturas. 11. Estradas e Pavimentação, curvas circulares de concordância horizontal, curvas de concordância vertical, superlargura e superelevação nas curvas, diagrama de massas: método de Brückner , pavimentos rígidos, semi-rígidos e flexíveis: definições e conceitos. 12. Técnicas de Construção de Locação de Obras, Fundações superficiais e profundas, Movimentos de Terras, Alvenarias, Estruturas em Concreto-Armado, Aço e Madeira, Coberta, Impermeabilização, Esquadrias, Pisos, Revestimentos de paredes e tetos, Instalações Prediais e Pintura. 13. Máquinas e Equipamentos de Obras. 14. Avaliação de Imóveis. 15. Normas Técnicas.

MÉDICO VETERINÁRIO – CÓDIGO 114

Clinica Médica de Animais de Produção: Prescrição de receita. Partes da receita. Receituário comum e de controle especial. Distúrbios do sistema cardiovascular. Distúrbios do sistema respiratório. Distúrbios do sistema digestivo. Distúrbios do trato urinário. Distúrbios endócrinos. Distúrbios do sistema reprodutivo. Distúrbios da pele. Doenças infecciosas polisistêmicas. Clínica cirúrgica de animais de produção: Equilíbrio hidroeletrólítico. Anestesia e analgesia. Pré-operatório do paciente. Transoperatório. Pós-operatório. Infecções cirúrgicas. Cicatrização tecidual. Hérnias. Eventração, evisceração, prolapso e protrusão. Intervenções cirúrgicas do tórax. Cirurgias de parede. Cirurgia visceral. Intervenções cirúrgicas do abdomen. Cirurgias de parede. Cirurgia visceral. Defesa Sanitária Animal prevenção, controle e diagnóstico, clínico e laboratorial das principais doenças que afetam a saúde humana e animal. Doenças de notificação obrigatória. Conhecimentos básicos de epidemiologia e análise de risco. Doenças infectocontagiosas e zoonoses Etiologia, grupos e classificação, patogenia, sintomatologia, diagnóstico, tratamento e profilaxia; Linfadenite caseosa, Rinotraqueíte Infecciosa Bovina, Febre Aftosa, Raiva, Brucelose, Tuberculose, Leptospirose, Salmonelose, Micoplasmose, Doença de Newcastle, Peste Suína Clássica e Peste Suína Africana. Toxicologia e plantas tóxicas; Doenças parasitárias, nutricionais e metabólicas; Etiologia, grupos e classificação, patogenia, sintomatologia, diagnóstico, tratamento e profilaxia. Noções de inspeção de carne e leite. Abate de bovinos, suínos, caprinos e ovinos, aves e coelhos; Métodos de conservação dos produtos de origem animal; obtenção higiênica do leite; normas de sanitização, higiene pessoal, higiene de ambiente, de utensílios, das instalações, higiene do transporte de produtos alimentares de origem animal. Criação e manejo de animais ruminantes bovinos, caprinos e ovinos. Criação e manejo de animais monogástricos suínos, aves e coelhos. Nutrição animal tipos de alimentos (concentrado protéico e energético), pastagens, técnicas de silagem e fenação.

ASSISTENTE SOCIAL – CÓDIGO 117

1. História do Serviço Social, 2. Atuação do Serviço Social na formulação, 3. Execução e avaliação de políticas sociais, 4. Planejamento em Serviço Social, 5. -Pesquisa e Serviço Social. 6. -Fundamentos teórico-metodológicos do Serviço Social, 7. Os desafios para o Serviço Social no contexto da reestruturação produtiva. 8. -Necessidades sociais e demandas do mercado de trabalho, 9.O Serviço Social na contemporaneidade, 10. -Questão Social, 11. Ética Profissional e Projeto Ético Político, 12. Direitos e Cidadania, 13. Movimentos Sociais, 14. Constituição Federal (Título VIII – Da Ordem Social) e Legislação Social (LOAS, LOS, ECA, 15. Estatuto do Idoso, 16. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, 17 PNAS/SUAS, 18 Política Nacional para Integração da Pessoa Portadora de Deficiência, 19. Política Nacional de Saúde Mental); 20. Seguridade social (assistência social, previdência, saúde). 21. -Estado, sociedade e política social, 22. -A realidade social brasileira (etnia, violência urbana, gênero, crescimento sócio demográfico, habitação rural e urbana, indicadores de qualidade de vida urbana, projetos de trabalho social, pobreza e desigualdade social), 23. -Educação sanitária e ambiental, 24. -Regulamentação da Profissão de Assistente Social - Lei 8662/1993. 25. Código de Ética do Assistente Social e conhecimentos gerais da profissão de Assistente Social.

PROGRAMAS CARGOS DE NÍVEL INTERMEDIÁRIO

LÍNGUA PORTUGUESA (TODOS OS CARGOS)

1. LEITURA: COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO - 1.1. Reconstrução de informações do texto: identificação de informações implícitas; reconhecimento de relações entre textos verbais e ilustrações; relações entre informações do texto e conhecimentos prévios; reconhecimento de ambigüidade, ironia, opiniões e valores no texto; identificação do sentido de uma palavra pelo contexto; reconhecimento do tema principal de um texto; identificação de locutor e interlocutor de um texto. 1.2. Gêneros textuais: estrutura e elementos de texto narrativo e dissertativo em diversos gêneros. 1.3. Intertextualidade: relações temáticas entre textos de diversos gêneros. 2. TÓPICOS DE GRAMÁTICA CONTEXTUALIZADA - 2.1. Representação e emprego das palavras. 2.2. Pontuação. 2.3. Coerência e coesão textuais: relações semântico-sintáticas de explicação, oposição, conclusão, adição, alternância, causa, consequência, tempo, finalidade, condição, comparação; relações de referência. Sintaxe de concordância e de regência nominal e verbal. Emprego do sinal indicativo da crase.

INFORMÁTICA BÁSICA (TODOS OS CARGOS)

1. Conceitos básicos de computação e micro-informática. 2. Conhecimentos em funções básicas: Windows 9x, NT 2000 e Linux – organização e gerenciamento de arquivos, pastas e programas, cópias de segurança (backup), instalação de software básicos. 3. Conhecimentos em aplicativos: Open Office e Microsoft Office 97, 2000. 4. Conhecimentos básicos de Internet, Intranet e e-mail. 5. Conhecimento de ferramentas de navegação: aplicativos comerciais, correio eletrônico, web, grupos

de discussão e pesquisa; acesso à distância a computadores, transferência de informação, aplicativos de áudio, vídeo, multimídia. 6. Conceitos de proteção e segurança.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

TÉCNICO EM ENFERMAGEM – CÓDIGO 201

1. Código de ética e deontologia. 2. Reforma sanitária. 3. Sistema Único de Saúde, lei Orgânica n.º 8080/90, Lei Orgânica n.º 8142/90, Normas operacionais básicas 01/96 e Norma Operacional da Assistência à Saúde 01/02. 4. Assistência de enfermagem à saúde do trabalhador. 5. Sinais vitais. 6. Assistência à saúde do adulto e idoso. 7. Programa nacional de imunização. 8. Administração de medicamentos. 9. Cuidados com feridas. 10. Cálculo de medicamentos. 11. Assistência de enfermagem em urgência e emergência pré – hospitalar. 12. Assistência de enfermagem ao paciente com diabetes e hipertensão. 13. Assistência de enfermagem nas infecções sexualmente transmissíveis. 14. Programa de saúde do adolescente. 15. Assistência à paciente em situação gineco – obstétrica. 16. Assistência de enfermagem em parada cardiorrespiratória. 17. Cuidados de enfermagem ao paciente com queimaduras.

TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA-Química – CÓDIGO 202 / 207

1 Método Científico. 2 Normas de segurança nos Laboratórios de Química. 3 Dimensões e Unidades: 3.1 Sistemas de Unidades MKS e CGS, 3.2 Análise Dimensional 3.2.1 Medidas 3.2.1 Medições de Volume 3.2.2 Teoria da Pesagem 3.2.3 Técnica de pesagem 3.2.4 Preservação e uso de balanças 3.2.5 Algarismos significativos 4. Identificação de Substâncias Puras. 5. Operações Básicas de Laboratório 5.1 Filtração Comum e filtração a vácuo 5.2 Destilação simples e fracionada 5.3 Extração (Funil e Soxhlet) 5.4 Cristalização fracionada 6. Preparação e Padronização de Soluções 7. Equilíbrio Iônico 8. Ajuste de Equações Iônicas 9. Análise Sistemática de Cátions e ânions 10. Erros e Tratamento Estatístico dos Dados 11. Análise Gravimétrica 12. Análise Volumétrica 12.1 Volumetria de neutralização 12. 2 Volumetria de Precipitação 12.3 Volumetria de Complexação 12.4 Volumetria de Oxidação – Redução 13. Interações da Energia Radiante com a Matéria 14. Lei de Lambert – Beer 15. Princípios de Funcionamento de Espectrofotômetros UV-VIS e absorção atômica . 16. Potenciometria 17. Cromatografia Líquida (HPLC) e gasosa (CG).

TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA – CÓDIGO 203 / 208

1. Solos: tipos, propriedades, uso, conservação, manejo, classificação, fertilidade. 2. Topografia: levantamentos topográficos planimétricos e altimétricos. 3. Motores, máquinas e implementos agrícolas: tipos, usos, regulagem, operação e manutenção. 4. Irrigação e drenagem: métodos, manejo da irrigação, fertirrigação, drenagem agrícola. 5. Silvicultura: Essências florestais nativas e exóticas, propagação, viveiros, implantação e manejo. 6. Defesa fitossanitária: pragas, doenças, plantas invasoras (métodos de prevenção, erradicação e controle). 7. Climatologia Agrícola: fatores climáticos e equipamentos de medição. 8. Forragicultura: implantação, manejo e conservação de forrageiras de interesse zootécnico. 9. Horticultura: Culturas: coentro, alface, cenoura, banana e maracujá, e plantas ornamentais (importância, implantação, propagação, tratos culturais, colheita e conservação). 10. Culturas regionais: plantio, tratos culturais, colheita e armazenamento (milho, cana-de açúcar). 11. Produção animal: bovinocultura de corte e leite, suinocultura, avicultura (corte e postura), ovinocultura, cunicultura, apicultura e piscicultura (situação atual e perspectiva, raças e cruzamentos, reprodução, instalações, manejo, nutrição).

ASSISTENTES DE ALUNOS – CÓDIGO 204 / 205 / 211

1. Declaração Universal dos Direitos Humanos. 2. Noções de primeiros socorros. 3. Noções das características de desenvolvimento psico-social de jovens e adultos. 4. Legislação federal: Constituição Federal de 1988 Capítulo III - Da Educação, da Cultura e do Desporto). Decreto (federal) N° 5.154/2004. LDB 9.394/1996. Lei n° 8.069/ 1990 - Estatuto da Criança e do Adolescente.

TÉCNICO DE ALIMENTOS E LACTICÍNIOS – CÓDIGO 206

1. Fundamentos da tecnologia de alimentos; 2-Aquisição, manuseio, transporte e armazenamento de matérias-primas; 3- Fundamentos dos processos de conservação de alimentos; 4- Aditivos, importância, uso e legislação; 5 -Causas de alterações em alimentos; 6- Programas de controle e qualidade na indústria da transformação de alimentos; 7 -Processamento de carnes e derivados; 8- Processamento de frutas e hortaliças; 9- Processamento de Leite e derivados; 10- Processamento de Massas panificação.

TÉCNICO EM ÁUDIO VISUAL – CÓDIGO 209

Multimídia: Conceito; Arquiteturas e plataformas, Ferramentas para desenvolvimento de material; Princípios gerais de produção de materiais. Áudio, Equipamentos e dispositivos (analógicos e digitais): Propriedades físicas do som e sistemas analógicos e digital; interconexão e operação (reprodução e gravação), noções e cuidados básicos para a manutenção e funcionamento, armazenamento e processamento. Imagens: Representação digital de desenhos; Noções de processamento; Princípio de animação bidimensional e tridimensional via computador; Produção de slides para apresentação via computador e produção de material hiperídia. Vídeo: Sistemas

analógicos e digitais de para difusão, gravação e reprodução, Interfaces para sinais e controle, armazenamento e processamento digital. Equipamentos e dispositivos de vídeo (analógicos e digitais): tipos, interconexão e operação (reprodução e gravação), noções e cuidados básicos para a manutenção e funcionamento, armazenamento e processamento. Noções de produção de material em vídeo: pré-produção, roteiro, manipulação de equipamentos e meios, som e iluminação, tomadas (takes), edição. Noções diversas: Conceitos de internet e intranet; ferramentas e aplicações de informática; sistemas operacionais; Navegadores (*browsers*) de internet; Correio Eletrônico; procedimento para realização de cópia de segurança (*backup*); conceitos de organização de arquivos e métodos de acesso; Hardware: microcomputador – configurações básicas e componentes; impressoras – classificação, noções gerais e operação; outros periféricos, aplicação, funcionamento básico, padrões. Lei 8.112/90 e alterações.

TÉCNICO EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO – CÓDIGO 210

1. Conceitos Básicos de Computação e hardware – 1.1 Noções de software livre e proprietário; 1.2 Sistema de numeração; 1.3 Barramentos, 1.4 Memórias, 1.5 Unidades de armazenamento (HD, Pendrive), 1.6 Instalação e configuração de hardware, 1.7 Procedimentos de manutenção de computadores. 2. Conhecimentos dos sistemas operacionais Windows XP e Ubuntu Linux – 2.1 Principais características dos sistemas operacionais citados, 2.2 Sistemas de arquivos(NTFS,EXT3,EXT4 e ReiserFs), 2.3 Organização e gerenciamento de arquivos, pastas, 2.4 Instalação de programas, 2.5 Cópias de segurança (Backup), 2.6 Administração de usuários, 2.8 Permissões de arquivos, 2.9 Configuração de rede, 2.10 Comandos de manipulação de arquivos, 2.11 Gerenciamento de processos. 3. Conhecimentos em aplicativos: Open Office/BrOffice. 4. Conhecimentos redes de computadores – 4.1 Ativos de rede, 4.2 Cabeamento, 4.3 Modelo OSI, 4.4 Pilha TCP/IP, 4.4 - Numeração IP, 4.5 Compartilhamento de arquivos e dispositivos, 4.6 Sistema de Nomes de Domínio (DNS), 4.7 Sistema de IP dinâmico (DHCP), 4.8 Portas, 4.9 Proxy cache (Squid). 5. Conhecimentos de ferramentas de navegação e utilitários – 5.1 Navegadores (Mozilla Firefox, Internet Explorer), 5.2 Plugins, 5.3 Compactadores e descompactadores livres. 6. Conceitos de proteção e segurança – 6.1 Antivirus, 6.2 Firewall, 6.3 Criptografia, 6.4 DoS, 6.5 Trojan, 6.6 Spyware, 6.7 SPAM.