



4. Desenvolvimento do Projeto Gráfico. Criação e execução de projetos gráficos para mídia impressa e digital. Diagramação, conhecimento de tipografias, montagem e finalização. Ilustração. Layout. Estruturas de anúncios. Elementos formais e informacionais de um projeto gráfico.

5. Princípios de editoração de textos (composição, paginação e desenvolvimento). Concepção de peças gráficas (capas, páginas de rosto, lâminas) e edição de imagens (esboços, montagem e artefinal). Editoração eletrônica (todas as suas fases). Formatação de publicações diversas (livros, jornais, periódicos), levando em conta a tecnologia e os recursos eletrônicos disponíveis. Conhecimento de informática e de programas pertinentes à área.

6. Elaboração textual (fluência, clareza, correção gramatical e ortográfica).

7. Processos de impressão (artesanal/industriais/digitais). Conhecimentos dos processos gráficos de pré-impressão, impressão e acompanhamento dos sistemas de produção gráfica (tipos de papéis, formatos e acabamentos). Conhecimento dos elementos que compõem planilha de custos da indústria gráfica.

8. Projetos de programação visual para sites. Construção de páginas de internet, manutenção e atualização.

9. Normas de editoração. Aspectos legais (propriedade intelectual, direitos autorais e de publicação). Procedimentos de trabalhos: cronograma, materiais, segurança, qualidade, economia, preservação ambiental e desenvolvimento sustentável.

10. Conhecimento sobre Animação Gráfica 2D.

11. Forças perceptivas e padrões de equilíbrio visuais. A visão como exploração ativa na composição do layout. Captação do essencial e conceitos de configuração. Projeções, aspectos e sobreposição relacionados à forma. A forma como invenção. Níveis de abstração. Informação visual e conteúdo. Conceitos representativos. O desenho como movimento. Fusão das partes no desenvolvimento da visualidade. Tradução das dimensões.

12. Linha e contorno, figura e fundo: concepção espacial. Transparência, gradientes e tridimensionalidade. O simbolismo de um mundo focalizado. Sintaxe das combinações cromáticas. A dinâmica da composição visual.

13. A expressividade da palavra sem a imagem. A expressividade da imagem sem a palavra.

14. Os principais softwares de mercado para programação visual: conceitos e características.

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: AGRO-NOMIA

1. Noções de biossegurança em laboratório: Boas práticas. Equipamentos de proteção de segurança individual e coletiva. Armazenamento e descarte de materiais biológicos e químicos.

2. Preparação de soluções e reagentes: Princípios fundamentais para o preparo de soluções e reagentes. Conceito de pH. Volumetria: preparo de soluções, reagentes e outros meios usados em laboratório. Conhecimento de química geral: ácidos, bases, tampões, diluições e unidades de medidas laboratoriais.

3. Preparação de amostras: Procedimentos e cuidados na coleta de material biológico. Técnicas e métodos para conservação de tecidos.

4. Microscopia de luz e eletrônica: noções básicas de uso. Cuidados com o aparelho: limpeza e conservação. Preparo de material biológico: substâncias fixadoras, desidratação, inclusão e coloração. Unidades de medidas em microscopia.

5. Materiais de laboratório: Identificação de vidraria, equipamentos e demais utensílios. Lavagem e esterilização de vidraria. Limpeza e higiene do laboratório.

6. Entomologia: Noções sobre nomenclatura zoológica e classificação de insetos. Características gerais sobre as principais ordens. Métodos de coleta, montagem e conservação de insetos.

7. Fitopatologia: Principais características de fungos, bactérias e nematóides. Etapas e equipamentos para o preparo de meios de cultura. Isolamento direto e indireto de microrganismos fitopatogênicos. Fatores associados ao cultivo de fitopatogênicos. Métodos de inoculação de fungos e bactérias fitopatogênicas.

8. Tecnologia de sementes: Estruturas e respectivas funções das sementes maduras. Testes para a avaliação da qualidade das sementes (físico, fisiológico, fitossanitário e genético).

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: BIOLOGIA

1. Noções de biossegurança em laboratório: Boas práticas. Equipamentos de proteção de segurança individual e coletiva. Armazenamento e descarte de materiais biológicos e químicos.

2. Preparação de soluções e reagentes: Princípios fundamentais para o preparo de soluções e reagentes. Conceito de pH. Volumetria: preparo de soluções, reagentes e outros meios usados em laboratório. Conhecimento de química geral: ácidos, bases, tampões, diluições e unidades de medidas laboratoriais.

3. Preparação de amostras: Procedimentos e cuidados na coleta de material biológico. Técnicas e métodos para conservação de tecidos.

4. Microscopia de luz e eletrônica: noções básicas de uso. Cuidados com o aparelho: limpeza e conservação. Preparo de material biológico: substâncias fixadoras, desidratação, inclusão e coloração. Unidades de medidas em microscopia.

5. Materiais de laboratório: Identificação de vidraria, equipamentos e demais utensílios. Lavagem e esterilização de vidraria. Limpeza e higiene do laboratório.

6. Uso e funcionamento de equipamentos no laboratório: conservação de equipamentos. Noções básicas de centrifugação de materiais. Esterilização de substâncias. Manuseio e operação de equipamentos de Laboratório. Uso de pHmetro, balança comum e analítica, estufa, autoclave, capela, centrífuga, micropipetadores, agitadores magnéticos. Pesagem de substâncias sólidas. Obtenção de água destilada e deionizada. Conservação de materiais em geladeira e freezer.

7. Botânica: características gerais de briófitas, pteridófitas, gimnospermas e angiospermas. Técnicas de herborização e preparo de exsiccatas.

8. Zoologia: características gerais de Platyhelminthes, nematoda, annelida, mollusca, arthropoda e vertebrata.

9. Citologia: Tipos de células. Morfologia e funções das organelas e estruturas celulares. Estrutura e transporte da membrana plasmática. Núcleo Celular e material genético. Mitose e meiose. Respiração celular.

10. Histologia animal e vegetal

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: FÍSICA

1. Mecânica: movimento retilíneo uniforme; movimento retilíneo uniformemente variado; movimento circular; composição de movimentos; lançamento oblíquo; princípios de Dinâmica e as Leis de Newton do movimento; aplicações dos princípios de Dinâmica; atrito; força centrípeta; trabalho e potência; conservação da energia; quantidade de movimento e impulso; conservação da quantidade do movimento; estática dos corpos rígidos; estática dos fluidos.

2. Termodinâmica: termometria; dilatação de sólidos e líquidos; calorimetria; mudanças de fase; Teoria Cinética dos Gases; primeira e segunda Leis da Termodinâmica.

3. Óptica e Ondas: princípios da Óptica Geométrica; leis de reflexão; espelhos planos e esféricos; refração da luz; lentes esféricas; instrumentos ópticos; difração e interferência; oscilações; ondas; ondas sonoras.

4. Eletromagnetismo: eletrização; força elétrica; campo elétrico; potencial elétrico; capacitância; corrente elétrica; resistência elétrica; aparelhos de medição elétrica; geradores e receptores elétricos; Leis de Kirchhoff; campo magnético; força magnética; indução eletromagnética; corrente alternada.

CARGO: TÉCNICO DE TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

1. Modelagem de dados usando o modelo entidade-relacionamento. Linguagem SQL (DML, DDL, DCL). Sistemas Gerenciadores de Banco de Dados (PostgreSQL e MySQL).

2. Licenças de uso e software livre.

3. Algoritmos e estruturas de dados. Programação em Linguagem PHP, HTML, CSS e JavaScript.

4. Configuração e gerenciamento de processos do Sistema Operacional Linux. Comandos e procedimentos para manipulação e gerenciamento do sistema de arquivos do Sistema Operacional Linux. Comandos e procedimentos para configuração de rede do Sistema Operacional Linux.

5. Configuração e gerenciamento de processos do Sistema Operacional Windows XP e posteriores. Comandos e procedimentos para manipulação e gerenciamento do sistema de arquivos do Sistema Operacional Windows XP e posteriores. Comandos e procedimentos para configuração de rede do Sistema Operacional Windows XP e posteriores.

6. Instalação e configuração de sistemas operacionais como servidores e estações de trabalho de usuários. Gerenciamento de contas de usuários no Sistema Operacional Linux. Gerenciamento de contas de usuários no Sistema Operacional Windows. Implementação e gerenciamento de cotas de sistemas de arquivos.

7. Gerenciamento de help desk.

8. Rede Física e Enlace IP. Internet Control Message Protocol (ICMP). Datagrama IP (Cabeçalho, Endereçamento de sub-rede, Máscara de sub-rede). NAT e CIDR. Roteamento estático. Routing Information Protocol (RIP). RIP versão II. OSPF. Protocolos de transporte (TCP e UDP) e aplicações. A camada de transporte Transmission Control Protocol - TCP. Controle de fluxo com TCP e uso das janelas. User Datagram Protocol - UDP. Broadcast e multicast. Diagnósticos do protocolo TCP/IP. Gerenciamento de serviços de rede; SNMP; SFTP; SMTP; SMTPS; SSH; DNS; DHCP; IMAP(S); POP3(S); HTTP(S); LDAP. Configuração de protocolos de roteamento: OSPF, IGRP, EIGRP, BGP. Firewall. Proxy. Camada física: meios físicos de transmissão, codificação de sinais, comunicação de dados. Camada de enlace: detecção de erros, protocolos para transmissão confiável, endereçamento, eficiência da comunicação. Redes locais com e sem fio. Modelo OSI e TCP/IP. VLAN. Padrões IEEE 802.11 a/b/g/n. Camada de rede: interconexão de redes, algoritmos e protocolos de roteamento, endereçamento. Camada de transporte: protocolos e serviços. ARP. Endereçamento IP.

9. Telefonia IP, Voip, SIP H323.

10. Storage, NFS, NAS, DAS. Backup e Restore. Disaster Recovery.

11. Virtualização. Computação na Nuvem.

12. Governança de TI: COBIT e ITIL.

13. Instalação, configuração e manutenção de equipamentos ativos de rede: Roteador, Switch, Bridge.

14. LAN, WAN, MAN.

15. Monitoramento de Rede (Nagios, Zabbix).

16. Projetos de Redes, topologias. Cabeamento estruturado, normas de instalação ABNT, ISO/IEC, TIA/EIA e outras, implementação de cabeamento estruturado.

17. QoS.

18. VPN.

19. Segurança de Redes: malware; política de segurança, política de uso aceitável, política de backup. Ferramentas de Detecção de Intrusão. Sniffer.

20. Instrução Normativa nº 4, de 19 de maio de 2008, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão; Portaria nº 11, de 30 de novembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão; Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

CARGO: TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA

1. Conhecimentos gerais de agricultura: Uso e conservação dos solos. Adubação em geral. Tipos e classificação de fertilizantes e corretivos. Irrigação e drenagem. Conhecimentos gerais de fitotecnia. Grandes culturas anuais. Grandes culturas perenes. Olericultura. Fruticultura. Silvicultura. Pastagens. Mecanização agrícola. Máquinas e implementos agrícolas. Regulagem de equipamentos agrícolas. Manutenção de máquinas e implementos agrícolas. Noções de fitossanidade. Identificação das principais pragas agrícolas. Manejo de pragas. Uso correto de agrotóxicos.

2. Conhecimentos gerais de zootecnia: bovinocultura de leite e corte, avicultura, ovinocultura, caprinocultura, piscicultura e avicultura de corte e de postura. Conhecimentos básicos em sanidade animal, produção, reprodução, nutrição e instalações.

3. Noções de higiene e de segurança: individual, coletiva e de instalações. Noções de Primeiros Socorros.

4. Matemática: Raciocínio Lógico. Noções de Matemática Financeira e Estatística: porcentagem; juros simples e compostos; descontos; razões e proporções; regra de três simples e composta; média aritmética e ponderada. Análise de gráficos.

3. Noções de Informática. Noções de hardware: componentes de um computador; dispositivos de entrada e saída; mídias para armazenamento de dados; periféricos. Noções dos sistemas operacionais Windows (XP, Vista, 7) e Linux: operações sobre arquivos e pastas; atalhos; janelas; instalação de programas. Editor de Texto do OpenOffice.org (ou variantes: BrOffice.org ou LibreOffice): conceitos básicos; menus; barras de ferramentas; comandos; configurações; formatação; proteção de documentos. Editor de planilha eletrônica do OpenOffice.org (ou variantes: BrOffice.org ou LibreOffice): conceitos básicos; menus; barras de ferramentas; comandos; funções; configurações; fórmulas; gráficos. Internet: conceitos; navegadores; hyperlinks; ferramentas de busca, transferência de arquivos (download e upload); correio eletrônico. Noções de segurança: conceitos de vírus, spyware, spam, certificados de segurança; acesso a sites seguros; cuidados e prevenções.

Observação: O foco das questões da Prova Discursiva serão os itens 1 a 3.

CARGO: ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

1. Matemática: Raciocínio Lógico. Noções de Matemática Financeira e Estatística: porcentagem; juros simples e compostos; descontos; razões e proporções; regra de três simples e composta; média aritmética e ponderada. Análise de gráficos. Conjuntos numéricos e operações entre conjuntos numéricos. Fatoração e números primos, máximo divisor comum e mínimo múltiplo comum. Polígonos, circunferências e círculos. Cálculo de áreas e perímetros e relações métricas num triângulo retângulo. Equações de primeiro grau. Equações de segundo grau. Resolução de problemas. Análise combinatória e probabilidade. Progressões aritméticas e geométricas.

2. Redação Oficial: Redação de comunicações oficiais, tendo como referência o Manual de Redação da Presidência da República de 2002 (2ª edição, revista e atualizada), aprovado pela Portaria nº 91, de 4 de dezembro de 2002, editada pela Casa Civil da Presidência da República).

3. Noções de Informática. Noções de hardware: componentes de um computador; dispositivos de entrada e saída; mídias para armazenamento de dados; periféricos. Noções dos sistemas operacionais Windows (XP, Vista, 7) e Linux: operações sobre arquivos e pastas; atalhos; janelas; instalação de programas. Editor de Texto do OpenOffice.org (ou variantes: BrOffice.org ou LibreOffice): conceitos básicos; menus; barras de ferramentas; comandos; configurações; formatação; proteção de documentos. Editor de planilha eletrônica do OpenOffice.org (ou variantes: BrOffice.org ou LibreOffice): conceitos básicos; menus; barras de ferramentas; comandos; funções; configurações; fórmulas; gráficos. Internet: conceitos; navegadores; hyperlinks; ferramentas de busca, transferência de arquivos (download e upload); correio eletrônico. Noções de segurança: conceitos de vírus, spyware, spam, certificados de segurança; acesso a sites seguros; cuidados e prevenções.

4. Noções de Administração: organizações; eficiência e eficácia. Organização: tipos de organização; estruturas organizacionais; departamentalização; organogramas e fluxogramas. O Processo Administrativo: planejamento; organização; direção e controle. Processos Decisórios: fundamentos; tomada de decisões, ferramentas. Noções de Relações Humanas: comunicação; liderança; motivação; grupos; equipes e cultura organizacional. Princípios fundamentais da administração pública: administração pública no Brasil; administração pública gerencial; reforma da gestão pública; princípios e sistemas de administração federal. Noções Gerais de Arquivo.

CARGO: ASSISTENTE DE LABORATÓRIO

1. Caracterização e classificação dos seres vivos.

2. Organização geral da célula, estrutura e função das organelas celulares.

3. Estrutura e função das moléculas biológicas.

4. Nomenclatura e identificação de vidraria e objetos de uso rotineiro em laboratórios.

5. Conhecimentos básicos de utilização, funcionamento, montagem, limpeza e calibração de equipamentos, instrumentos e vidrarias de uso rotineiro em laboratórios.

6. Normas e procedimentos básicos de segurança em laboratório (biossegurança) e bioética.

7. Preparo de soluções (diluições e porcentagem).

8. Conceito de pH e tampão.

9. Limpeza e métodos de esterilização no laboratório.

10. Manuseio de animais de laboratório.

11. Controle de qualidade laboratorial.

12. Controle de microrganismos por agentes químicos e físicos.