

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/AR/TO, por meio da Assessoria de Gestão de Pessoas torna público a realização do Processo Seletivo para contratação de pessoal em Regime Celetista (Consolidação das Leis de Trabalho – CLT), para o Quadro Efetivo e Cadastro de Reserva do SENAC/TO, portanto, sem garantia de estabilidade aos aprovados, salvo os casos previstos em lei.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Senac é uma instituição de direito privado e suas contratações são realizadas pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT. A realização do presente processo seletivo não se configura, em qualquer hipótese como concurso público, bem como a aprovação do candidato em todas as Etapas do processo não obriga o Senac à sua contratação, nos termos do item 8.8 do presente Regulamento.
- 1.2. O processo seletivo será de responsabilidade da Assessoria de Gestão de Pessoas do SENAC/AR/TO.
- 1.3. O Recrutamento é externo.
- 1.4. As etapas serão realizadas em PALMAS/TO.
- 1.5. Os candidatos aprovados e classificados, quando admitidos na entidade, terão direito aos seguintes benefícios: plano de saúde, com contrapartida do colaborador, consoante a tabela vigente, auxílio alimentação, seguro de vida e vale transporte.

Cargo	Pré-requisitos	CH	Vagas	Salário	Lotação
INSTRUTOR ENFERMAGEM	Formação: Graduação completa em Enfermagem em instituição de Ensino Superior reconhecida pelo MEC com registro em conselho. Experiência: mínimo 06 meses de atuação comprovada na área.	VARIÁVEL* (Podendo chegar às 44h semanais)	01	43,61 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	PALMAS/ TAQUARALTO/ INTERIOR
INSTRUTOR GASTRONOMIA	Formação: Graduação completa em Gastronomia em instituição de Ensino Superior reconhecida pelo MEC ou formação Técnica em Gastronomia, Panificação, Confeitaria ou áreas afins. Experiência: mínimo 06 meses de atuação comprovada na área de gastronomia, panificação, confeitaria e salgados.	VARIÁVEL* (Podendo chegar às 44h semanais)	01	40,12 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	PALMAS/ TAQUARALTO/ INTERIOR
INSTRUTOR GESTÃO	Formação: Graduação completa em Administração ou Ciências Contábeis em instituição de Ensino Superior reconhecida pelo MEC. Experiência: mínimo 06 meses de atuação comprovada na área	VARIÁVEL* (Podendo chegar às 44h semanais)	01	40,12 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	PALMAS/ TAQUARALTO/ INTERIOR
INSTRUTOR INSTRUMENTAÇÃO CIRÚRGICA	Formação: Graduação completa em Enfermagem com especialização em centro cirúrgico ou instrumentação cirúrgica em instituição de Ensino Superior reconhecida pelo MEC com registro em conselho. Experiência: mínimo 06 meses de atuação comprovada em instrumentação cirúrgica.	VARIÁVEL* (Podendo chegar às 44h semanais)	01	43,61 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	PALMAS/ TAQUARALTO/ INTERIOR
INSTRUTOR MODA/COSTURA	Formação: Ensino médio completo. Experiência: mínimo de 6 meses de atuação na área de modelagem, corte e costura de peças do vestuário feminino, masculino e infantil em tecidos planos e malharia.	VARIÁVEL* (Podendo chegar às 44h semanais)	01	40,12 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	PALMAS/ TAQUARALTO/ INTERIOR
INSTRUTOR PODOLOGIA	Formação: Graduação completa em Podologia em instituição de Ensino Superior reconhecida pelo MEC. Experiência: mínimo 06 meses de atuação comprovada na área.	VARIÁVEL* (Podendo chegar às 44h semanais)	01	43,61 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	PALMAS/ TAQUARALTO/ INTERIOR
INSTRUTOR TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO	Formação: Graduação completa em Tecnologia da Informação em instituição de Ensino Superior reconhecida pelo MEC. Experiência: mínimo 06 meses de atuação comprovada em na área de TI.	VARIÁVEL* (Podendo chegar às 44h semanais)	01	40,12 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	PALMAS/ TAQUARALTO/ INTERIOR
INSTRUTOR TURISMO	Formação: Graduação completa em Turismo em instituição de Ensino Superior reconhecida pelo MEC. Experiência: mínimo 06 meses de atuação comprovada na área em diferentes tipologias do trade turístico como Eventos, Hotelaria ou áreas afins.	VARIÁVEL* (Podendo chegar às 44h semanais)	01	40,12 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	PALMAS/ TAQUARALTO/ INTERIOR

*O candidato deve *obrigatoriamente* informar no currículo que possui os pré-requisitos exigidos neste Regulamento. Currículos com informações incompletas serão eliminados.

2. DAS INSCRIÇÕES

- 2.1. Os interessados devem realizar inscrição SOMENTE através do site <https://to.senac.br> até o dia 12/11/2024.

- 2.2. Os candidatos deverão estar cientes de todos os requisitos do regulamento do processo seletivo **08/2024** disponível no site <https://to.senac.br>.
- 2.3. O SENAC/AR/TO e a Assessoria de Gestão de Pessoas, não se responsabilizarão por inscrições não recebidas por motivo de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados e o não recebimento dos currículos.
- 2.4. Não serão dadas, por telefone ou e-mail, informações a respeito de datas, locais e horário de realização das provas. O candidato deverá observar rigorosamente os comunicados a serem divulgados no site do SENAC/TO.
- 2.5. O candidato se compromete a apresentar, caso seja aprovado, os documentos comprobatórios de atendimento aos pré-requisitos definidos neste Regulamento. Caso contrário, será desclassificado do processo de seleção, não cabendo recurso.
- 2.6. Fica assegurado às pessoas com deficiência o direito de se inscreverem nesse Processo Seletivo para investidura no cargo, desde que atribuições sejam compatíveis com a deficiência de que são portadoras.
Art. 3º Para os efeitos deste Regulamento, considera-se:
 - I. deficiência – toda perda ou anormalidade de uma estrutura ou função psicológica, fisiológica ou anatômica que gere incapacidade para o desempenho de atividade, dentro do padrão considerado normal para o ser humano;
 - II. Deficiência permanente – aquela que ocorreu ou se estabilizou durante um período de tempo suficiente para não permitir recuperação ou ter probabilidade de que se altere, apesar de novos tratamentos;
 - III. Incapacidade – uma redução efetiva e acentuada da capacidade de integração social, com necessidade de equipamentos, adaptações, meios ou recursos especiais para que a pessoa portadora de deficiência possa receber ou transmitir informações necessárias ao seu bem-estar pessoal e ao desempenho de função ou atividade a ser exercida.
- 2.7. O candidato que se declarar deficiente no ato da inscrição e não entregar o laudo médico, quando aprovado e convocado no Processo Seletivo, não será considerado como tal e não poderá, posteriormente, alegar essa condição para reivindicar qualquer garantia legal na Seleção.
- 2.8. O candidato com deficiência, aprovado em todas as etapas da Seleção, não poderá utilizar-se desta condição para justificar mudança de função ou aposentadoria, após sua contratação.
- 2.9. O candidato que necessitar de atendimento especial para a realização das provas deverá indicar, no currículo, os recursos especiais necessários a tal atendimento. O candidato que não solicitar junto com currículo condição especial, na forma determinada neste regulamento, não terá seu pedido atendido.
- 2.10. A candidata que tiver necessidade de amamentar durante a realização das provas, além de solicitar atendimento especial para tal fim, deverá levar um acompanhante, que ficará em sala reservada para essa finalidade e que será responsável pela guarda da criança. A candidata que não levar acompanhante estará impedida de realizar as provas.
- 2.11. O candidato, ao realizar sua inscrição, também manifesta ciência quanto à possibilidade de divulgação de seus dados em listagens e resultados no decorrer do regulamento.

3. DAS ETAPAS DE SELEÇÃO

A seleção consistirá das seguintes etapas:

- 3.1. **1ª ETAPA: ANÁLISE CURRICULAR** – de caráter eliminatório.
 - 3.1.1. Os currículos recebidos serão analisados para verificar a adequação dos candidatos ao perfil mínimo exigido em cada cargo.
 - 3.1.2. Seguem para a próxima etapa apenas os currículos que atenderem na íntegra os requisitos exigidos neste regulamento para a vaga.
 - 3.1.3. O SENAC/AR/TO se reserva o direito de excluir do processo seletivo as inscrições cujos currículos estejam com informações incompletas ou com formação/experiência incompatível com as exigências previstas neste regulamento.
- 3.2. **2ª ETAPA: AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS** – de caráter eliminatório e classificatório;
 - 3.2.1. As provas serão compostas por questões de múltipla escolha, com apenas uma alternativa correta.
 - 3.2.2. O candidato deverá comparecer ao local indicado para a prova, com antecedência mínima de 10 (dez) minutos, munido de:
 - a) Carteira de Identidade ou outro documento oficial que contenha foto.
 - b) Caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
 - 3.2.3. O candidato receberá o caderno de prova, contendo as questões já impressas, não sendo permitido pedido de esclarecimento sobre seu enunciado ou modo de resolvê-las.
 - 3.2.4. Durante realização das provas não será permitida nenhuma espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, nem a utilização de livros, apostilas, calculadoras, dicionários, anotações ou material semelhante.
 - 3.2.5. A prova terá duração máxima de 2 (duas) horas.
 - 3.2.6. Serão selecionados para a próxima etapa os candidatos que obtiverem, no mínimo, 40 (quarenta pontos) nesta etapa.
 - 3.2.7. Em caso de empate nesta etapa serão utilizados os seguintes critérios de desempate, na ordem apresentada:
 - a) Maior nota em conhecimentos específicos;
 - b) Maior nota em conhecimentos em informática;
 - c) Maior nota em conhecimentos SENAC;
 - d) Maior idade.

3.2.8. A avaliação escrita será composta de 30 questões, conforme quadro abaixo (Conteúdo em anexo).

ÁREA DE CONHECIMENTO	Nº DE QUESTÕES	PESO	TOTAL
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	20	2,5	50
CONHECIMENTOS SENAC	05	1,0	05
INFORMÁTICA	05	1,0	05
Total de questões			30 Questões
Pontuação máxima			60 Pontos

3.3. **3º ETAPA: MICRO AULA** – de caráter eliminatório e classificatório;

3.3.1. Consiste na apresentação do candidato às atividades práticas inerentes ao exercício da docência e será apresentada a uma banca examinadora composta por profissionais do SENAC/TO.

3.3.2. O tema da micro aula será divulgado juntamente com a relação dos candidatos aprovados na avaliação de conhecimentos.

3.3.3. O candidato deve apresentar seu plano de aula de acordo com solicitado.

3.3.4. O SENAC/TO disponibilizará aos candidatos, sala de aula com materiais didáticos para execução desta etapa, sendo responsabilidade dos mesmos o manuseio dos recursos oferecidos.

3.3.5. A apresentação terá duração máxima de 15 minutos.

3.3.6. Nesta etapa serão avaliados os seguintes critérios:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO
Planejamento e Organização	0 a 06 pontos
Iniciativa e Criatividade	0 a 05 pontos
Fundamentação Teórica	0 a 04 pontos
Articulação de Conhecimentos	0 a 04 pontos
Domínio Técnico	0 a 04 pontos
Comunicação e Clareza	0 a 04 pontos
Administração do Tempo	0 a 04 pontos
Postura profissional	0 a 03 pontos
Movimentação	0 a 03 pontos
Autocontrole	0 a 03 pontos
PONTUAÇÃO MÁXIMA	40 pontos

3.3.7. Será de responsabilidade do candidato buscar as informações referentes à data e horário de cada etapa no site <https://to.senac.br>.

3.3.8. Serão automaticamente desclassificados do Processo Seletivo os candidatos que não comparecerem para realizar qualquer uma das etapas para as quais forem convocados.

4. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE NA CLASSIFICAÇÃO FINAL

4.1. Em caso de empate, terá preferência o candidato que obtiver, na ordem apresentada:

- a) maior pontuação na Avaliação de habilidades;
- b) maior pontuação na Avaliação de conhecimentos;
- c) maior idade.

5. DA CLASSIFICAÇÃO E NOTA FINAL DO PROCESSO SELETIVO

5.1. A nota final no processo seletivo será a soma das notas obtidas na Prova de Conhecimentos e na Avaliação de habilidades.

5.2. Serão classificados os candidatos que atingirem pontuação mínima de 70% (setenta por cento) do valor da pontuação total.

5.3. O resultado de cada etapa será divulgado em ordem alfabética, sendo que apenas o resultado final será por ordem de classificação.

6. DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO

6.1. O resultado final do processo seletivo estará disponível no site: <https://to.senac.br>.

6.2. A homologação do resultado final será feita pela Diretoria do SENAC/AR/TO.

6.3. Os candidatos selecionados serão convocados obedecendo a classificação e o número de vagas oferecidas para cada cargo, conforme Quadro de vagas deste Regulamento conforme a necessidade efetiva da instituição.

6.4. Os candidatos remanescentes deste processo comporão um banco de reserva, por ordem de classificação final, para ser utilizado nos casos de desistência do (s) convocados (s) e/ou abertura de novas vagas para os cargos constantes

deste processo seletivo ou afins, no período de 1 (um) ano, contado a partir da data de divulgação final dos resultados, podendo ser prorrogado uma vez por igual período, a critério do SENAC/AR/TO.

- 6.5. A convocação para as vagas obedecerá à ordem de classificação dos candidatos e dar-se-á por meio de contato telefônico ou *e-mail* informado pelos mesmos em currículo, devendo estes aguardar contato da Assessoria de Gestão de Pessoas, no limite de vagas presentes neste regulamento e no seu prazo de validade.
- 6.6. O candidato que no prazo de 02 (dois) dias úteis não atender à convocação de que trata o item anterior será considerado desistente.
- 6.7. O não comparecimento, após a convocação, implicará na desclassificação e eliminação do candidato em caráter irrevogável e irretratável no Processo Seletivo.
- 6.8. A (s) vaga (s) será (ão) preenchida (s) sob o Regime da CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas, portanto, sem garantia de estabilidade aos aprovados, salvo nos casos previstos em lei.

7. DOS RECURSOS

- 7.1. O prazo de interposição de recursos será de 1 (um) dia útil, contado a partir da data da divulgação do resultado de cada uma das etapas do processo seletivo.
- 7.2. Para recorrer contra o resultado de qualquer fase do processo seletivo, o candidato deverá utilizar o formulário disponibilizado no endereço eletrônico: <https://to.senac.br> e seguir as instruções ali contidas.
- 7.3. O recurso deverá ser protocolizado pessoalmente pelo candidato na Unidade SENAC/TO para qual se inscreveu.
- 7.4. O recurso deverá identificar o ponto que suscitou a dúvida, ser objetivo, fundamentado e tempestivo, sob pena de indeferimento preliminar.
- 7.5. O recurso deverá ser formatado de acordo com o modelo oferecido no endereço eletrônico da SENAC/TO, com a identificação do candidato no local indicado, sendo vedada qualquer outra palavra nos demais campos que identifique o candidato.
- 7.6. Se do exame de recursos resultar anulação de item de questão objetiva integrante de prova, a pontuação correspondente a esse item será atribuída a todos os candidatos, independentemente de terem recorrido.
- 7.7. Não será aceito recurso via postal, via correio eletrônico ou, ainda, fora do prazo.
- 7.8. Em nenhuma hipótese serão aceitos pedidos de revisão de recursos.
- 7.9. Recursos cujo teor desrespeite a banca serão preliminarmente indeferidos.
- 7.10. As respostas aos recursos serão encaminhadas aos interessados, através dos dados informados pelos candidatos no Currículo.

8. DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA CONTRATAÇÃO

- 8.1. Ter sido aprovado no processo seletivo.
- 8.2. Apresentar toda a documentação comprobatória relativa à escolaridade e experiência mínima exigida, a saber:
 - a) **Formação:** Comprovação de escolaridade (Original e cópia) - Diploma, Certificado ou Declaração devidamente expedido pela Instituição de Ensino.
 - b) **Experiência:** Comprovar a experiência ao cargo em seleção por meio de registro na Carteira de Trabalho, emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, ou por documento hábil conforme regime de contratação.
- 8.3. Ter idade mínima de 18 anos na data da contratação.
- 8.4. Estar devidamente registrado no Conselho de Classe, nos casos previstos em lei de regulamentação da atividade.
- 8.5. Não ser cônjuge de funcionários, diretores e conselheiros do Sistema Fecomércio SESC/SENAC - TO.
- 8.6. Não serão admitidos como empregados do SENAC parentes até o terceiro grau civil (afim ou consanguíneo) do Presidente, ou dos membros efetivos e suplentes, do Conselho Nacional e do Conselho Fiscal ou dos Conselhos Regionais do SESC ou do SENAC, bem como de dirigentes de entidades sindicais ou civis do comércio, patronais ou de empregados. "A proibição é extensiva, nas mesmas condições, aos parentes dos empregados da Instituição SENAC ou do SESC". Compreendem-se como parentes até o terceiro grau:
 - a) Ascendentes: pais, avó (s) e bisavó (s);
 - b) Descendentes: filho (s), neto (s) e bisneto (s);
 - c) Colaterais: irmão (s), primos, tios e sobrinhos;
 - d) Afins: Cônjuge, sogro (s), cunhado (s), avós do cônjuge, sobrinhos e bisavós do cônjuge, madrasta, padrasto e enteados".
- 8.7. O candidato que ocupar cargo, emprego ou função pública deverá apresentar, para fins de admissão no Senac, autorização prévia do titular do respectivo órgão ou autoridade correspondente (§ 2º, art. 41, do Decreto 61.843, de 5 de dezembro de 1967) e demonstrar a compatibilidade entre carga horária.
- 8.8. A aprovação em todas as etapas do processo seletivo, incluindo a realização de exames médicos pré-admissionais, não gera compromisso de contratação por parte do SENAC/TO.
- 8.9. Os candidatos que se declararem portadores de deficiência deverão submeter-se a exame médico promovido pelo SENAC/AR/TO, antes da realização da admissão, para ratificação da deficiência inicialmente informada, bem como a compatibilidade entre as atribuições do cargo e a referida deficiência.
- 8.10. O candidato portador de deficiência reprovado no exame médico, em virtude de incompatibilidade da deficiência com as atribuições do cargo, será eliminado do processo seletivo.
- 8.11. O candidato que se declarar deficiente, quando aprovado e convocado no Processo Seletivo, deverá apresentar no ato da contratação, o laudo médico original, bem como todos os documentos exigidos neste regulamento.

- 8.12. O candidato com deficiência poderá, ainda, ser considerado inapto no decorrer do período de experiência em virtude de incompatibilidade da deficiência com as atribuições do cargo e ser desligado.
- 8.13. O candidato que, ao final do processo seletivo, deixar de apresentar qualquer um dos documentos solicitados pelo Departamento Pessoal do SENAC/AR/TO, quando da sua convocação para admissão, estará automaticamente eliminado.
- 8.14. Todos os documentos deverão ser entregues sem pendências, no prazo estipulado pelo SENAC/AR/TO, sob pena de não haver contratação e, conseqüentemente, ser excluído do processo seletivo.
- 8.15. A constatação de inveracidade das informações fornecidas pelo candidato em qualquer das fases do Processo Seletivo e até mesmo após a contratação, acarretará na não contratação do mesmo e/ou o contrato de trabalho poderá ser rescindido por justa causa.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1. Não poderão participar do Processo Seletivo, ex-empregados do SENAC/TO demitidos com justa causa.
- 9.2. A participação do candidato implicará na aceitação das normas para o processo seletivo contidas neste regulamento, no anúncio publicado no jornal e em outros meios divulgados pela internet, endereço eletrônico: <https://to.senac.br> referentes a este Processo Seletivo.
- 9.3. Fica assegurado ao SENAC/AR/TO o direito de cancelar o processo seletivo a qualquer momento, conforme Art. 17 do capítulo IV, RESOLUÇÃO SENAC N°1.263/2024.
- 9.4. A participação dos candidatos neste Processo Seletivo não implica obrigatoriedade de sua admissão, cabendo ao SENAC/AR/TO a avaliação da conveniência e oportunidade de aproveitá-los em número estritamente necessários às atividades por ele desenvolvidas, respeitada a ordem de classificação.
- 9.5. É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar a publicação de todos os atos e comunicados referentes a este processo seletivo divulgados na Internet, no endereço eletrônico: <https://to.senac.br>.
- 9.6. O SENAC/AR/TO se reserva o direito de alterar (prorrogar/antecipar) as datas de realização das etapas por motivos administrativos sem aviso prévio aos candidatos.
- 9.7. Não serão aplicadas provas ou avaliação de habilidades e atitudes em local, data ou horário diferente dos predeterminados nos comunicados disponibilizados na Internet.
- 9.8. O candidato só poderá fazer a prova na cidade para qual se inscreveu.
- 9.9. Não haverá segunda chamada para a realização das provas ou avaliação de habilidades e atitudes. O não comparecimento a estas implicará na eliminação automática do candidato.
- 9.10. No dia de realização das provas de conhecimentos, não serão fornecidas, por qualquer membro da equipe de aplicação destas e/ou pelas autoridades presentes, informações referentes ao seu conteúdo e/ou aos critérios de avaliação e de classificação.
- 9.11. A Coordenação do Processo Seletivo não se responsabilizará por perdas ou extravios de equipamentos eletrônicos ou de outros objetos durante a realização da prova, nem por danos neles causados.
- 9.12. Não será admitido ingresso de candidato no local de realização das provas ou de avaliação de habilidades e atitudes após o horário fixado para o seu início.
- 9.13. Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo previsto para a aplicação das provas de conhecimento.
- 9.14. As informações prestadas no *currículo*, bem como a documentação apresentada, serão de inteira responsabilidade do candidato, respondendo este por qualquer falsidade.
- 9.15. A contratação se dará a título de experiência, pelo prazo de 90 (noventa) dias. Decorrido o prazo inicial, será realizada a avaliação de desempenho e sendo de interesse das partes, o contrato será por tempo indeterminado.
- 9.16. A inscrição e participação no processo seletivo implicarão o tratamento de seus dados pessoais, e a finalidade deste tratamento está relacionada à organização, ao planejamento e à execução deste regulamento. A principal base legal para o tratamento dos dados pessoais do candidato será, sem prejuízos de outras que eventualmente se façam necessárias e estejam amparadas na Lei Federal n.º 13.709/2018, de cumprimento de obrigação legal ou regulatória. Conheça a Política de Privacidade adotada pelo Senac – TO: <https://to.senac.br/politica-de-privacidade>;
- 9.17. Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria Regional do SENAC/AR/TO;
- 9.18. Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palmas, 07 de novembro de 2024

Geraldo Magela de Carvalho
Assessor de Gestão de Pessoas

Cláudia Oneide Silva
Diretora Regional

ANEXO I CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

• CONHECIMENTOS SENAC

O SENAC e o Sistema Fecomércio Tocantins.

• CONHECIMENTOS EM INFORMÁTICA (comum a todos os cargos)

Internet; Pacote office 2019 - Word (Edição de textos); Planilha eletrônica (Excel); Excel avançado; Noções de sistemas operacionais; Pastas, tipos de arquivos; localização, criação, cópia e remoção de arquivos.

• CONHECIMENTOS EM ENFERMAGEM

Legislação em Saúde: Lei n.º 8.080/1990 e nº 8.142/1990. Código de Ética em Enfermagem. História da enfermagem: evolução histórica no mundo e no Brasil; Imunização: definição, finalidade, calendário vacinal, reações adversas, busca ativa, campanhas. Procedimentos de enfermagem. Níveis de Atenção à Saúde; Código de ética: definição, finalidade e aplicabilidade; Conselhos de classe e órgãos colegiados: Cofen, Conselhos Regionais de Enfermagem (Corens) e Associação Brasileira de Enfermagem (Aben). Teorias da enfermagem: conceitos, tipos, aplicabilidade; Sistematização da Assistência de Enfermagem (SAE); Administração de medicamentos e Cálculos aplicados ao preparo e administração de medicamentos; Enfermagem em Saúde Mental; Enfermagem em Saúde da criança e da mulher; Enfermagem em Centro Cirúrgico, CME e RPA; Enfermagem em Urgência e Emergência; Enfermagem em Unidade de terapia intensiva; Princípios gerais de segurança no trabalho. Prevenção e causas dos acidentes do trabalho. Princípios de ergonomia no trabalho.

• CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS/GASTRONOMIA

Contexto da Gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de Trabalho e inserção profissional. Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviço de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). Riscos de contaminação cruzada, multiplicação de micro-organismos e descarte de resíduos. Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais danos. Equipamento de proteção individual e coletiva. Uso de equipamentos de combate a incêndio. Identificação de rotas de fuga. Organização e estrutura do ambiente de trabalho: layout, mobiliários, equipamentos e utensílios; características, funcionamento, utilização e conservação. Fluxo de operação. Matemática: quatro operações, porcentagens e conversão de medidas. Ficha técnica de produção: conceito, finalidade, implicações para o estoque. Afição e amolação de facas: instrumentos, técnicas e conservação. Plano de ataque: conceito, mise en place e fluxograma. Ingredientes da Confeitaria: tipos e características dos açúcares, gorduras, farináceos, laticínios, oleaginosas, chocolates, especiarias, aromatizantes, corantes, agentes geleificantes, hortifrutigranjeiros, fermentos. Calda de açúcar: pontos (fio, bala, quebra, caramelo), temperatura, tipos de açúcar; Massas à base de farinha: secas, cremosas, espumosas, líquidas, cozidas, folhadas e fermentadas; Cremes bases: creme inglês, creme de confeitiro, zabaione, patê bombe, creme; de manteiga, chantilly, fouetté, caramél, condensados, à base de leite condensado e derivados e ganache; Musses, merengues, molhos (xarope, caldas, caramelos e coulis), compotas, geleias e gel de brilho. Montagem de bolos: espessura das massas, quantidade de camadas, umidade aplicada e quantidade de recheio; Estrutura de bolos: andar, vazado (pilar), falsos, formatos; Tipos de líquidos para umedecer/regar bolos: leite, bebidas alcoólicas, calda de açúcar; Técnica de nivelamento de bolos: confeitados (barrear) e pelados (naked cake); Montagem de produtos de confeitaria: tortas, verrines, entremet, bombons, trufas, doces finos, pudins, flans, suflês, petit four, rocamboles e compotas, geleias e frutas em calda; Chocolates: história, processo de fabricação (produção, colheita, fermentação, torra e refino do chocolate), formulação (ao leite, amargo, meio amargo, branco, fracionado, hidrogenado, flavorizados e com adição de ingredientes e de origem), derretimento, pré- cristalização, defeitos do chocolate (fat bloom e sugar bloom), armazenamento e estocagem. Técnicas de banho em doces: Fondant, caramelo e chocolate; Bases de decoração: tipos de pastas à base de açúcar (massa elástica, pasta americana, pastilhagem, pasta de flores, glacê real, fondant), praliné, caramelo e chocolate (arabescos, laços, espirais,

ninhos, esferas, moldados, transfer, placas, canudos entre outros); Bicos para confeitaria: pitanga, folha, serra, perlê, babados, bico russo, bicos com formatos especiais e adaptadores; Técnica de glaçagem: base de gordura e gelatina; Técnicas de corte: Pescados - identificação (redondos e achatados), limpeza (evisceração), cortes (posta, filé e inteiro para rechear); Frutos do mar – identificação (camarão, lula, polvo, marisco, ostra), limpeza, porcionamento e armazenamento; Carnes Bovinas, Suínas e Caprinas - identificação, limpeza (nervos, membranas), cortes filé-mignon (Chateaubriand, Tornedor, Medalhão, Escalope, Émincé), cortes de outras peças (bife em tiras, bife batidos, moído, lardear e bardear); Carnes de Aves - identificação, desossa, porcionamentos e cortes (pescoço, peito, asa, coxa, sobrecoxa, sassami, drumet), amarração de aves; outras carnes e seus cortes. Técnicas de corte de vegetais: cubos (Brunoise, Macedônia, Mirepoix, entre outros); bastões (Julienne, Jardinière, Palha, Bâtonnet, entre outros); redondos (Rondelle); boleados (Noisette, Parisienne); Concassé, Émincé, Laminado, Chiffonade, Tournée. Fundos e caldos: técnica de preparo, aplicabilidade e conservação; Aromáticos para fundos: tipos e aplicabilidade de Mirepoix - magro, gordo e branco; de Sachet d'épices, de Bouquet Garni. Marinadas: tipos, finalidades e aplicações em pré preparos e preparos. Técnicas de empanamento para proteínas e vegetais. Aromáticos para molhos: tipos e aplicabilidade Mirepoix - magro, gordo e branco; Sachet d'épices; Bouquet Garni; Cebola Brûlé; Cebola Piqué. Espessantes: amido (Slurry, Singer, Beurre Manié e roux), redução (purês), emulsão, géis e proteínas (gelatina, ovo e liason). Molhos bases: Velouté, Molho de tomate, Molho Branco, Vinagrete, Maionese, Molho Espanhol e Molho Holandês. Técnicas de preparo para a cocção: Arroz e grãos (Pilaf e Creole), ovos (omelete, cozido (quente, mollet e duro), frígido (mexidos, estalados e fritos). Sopas: Caldos, Cremes e Purês. Garde Manger: conceito e características. Apresentação da cozinha fria: utensílios, receitas, características organolépticas, etapas de preparo, porcionamento, temperatura e decoração; Produções da cozinha fria: saladas (simples e compostas), molhos (emulsões estáveis e instáveis, coulies e chutneys), patês, lanches, conservas, mousses, terrines, manteigas e azeites aromatizados, carpaccios e finger food (canapé). Técnicas de cocção: conservação (confit, fermentação e defumação), finalização (purrucar e gratinar) e controle de temperatura (banho maria). Etapas da produção de pães: pré-fermentação, mistura (TDM - tempo de desenvolvimento da massa), descanso, divisão, modelagem, fermentação, cocção e armazenamento; Tipos de mistura para pães: direta e indireta, básica, intensiva e aprimorada; Massas à base de farinha para confeitaria: secas.

• CONHECIMENTOS EM GESTÃO E NEGÓCIOS

Administração: história, evolução e tendências atuais; Processo administrativo (Planejamento, Organização, Direção e Controle; Estrutura Organizacional (Departamentalização, Organograma, fluxograma); Principais áreas Administrativas (Produção, Marketing, Recursos humanos, Financeira, Logística, Vendas); Comunicação e expressão: habilidades para se comunicar de forma clara e objetiva, utilizando técnicas de oratória, comunicação verbal e não verbal. Tipos de Empresa e as modalidades de tributação; Demonstrações contábeis; Escrituração Contábil: o método das partidas dobradas; Demonstração dos Fluxos de Caixa (DFC); Demonstrações do Resultado do Exercício (DRE). Legislação trabalhista. SPED Fiscal e NF-e.

• CONHECIMENTOS ESPECIFICOS EM INSTRUMENTAÇÃO CIRÚRGICA

Terminologias cirúrgicas: vocabulário técnico específico e aplicabilidade. Tipos e finalidades de tecnologias utilizadas no centro cirúrgico, centro obstétrico, recuperação anestésica e central de material e esterilização. Classificação por risco de infecção dos artigos hospitalares e das áreas que compõem o centro cirúrgico: não críticos, semicríticos e críticos. Fundamentos e métodos: limpeza manual e mecânica, desinfecção, assepsia, antisepsia, degermação e tipos de esterilização. Processo de esterilização: finalidade, etapas, métodos, equipamentos, materiais, produtos sanitizantes, inspeção dos materiais, indicadores de segurança no processo de esterilização e normativas institucionais. Normas vigentes da vigilância sanitária: conceito e aplicabilidade. Normas de biossegurança aplicáveis ao exercício profissional da instrumentação cirúrgica: definição e finalidade. Acondicionamento e distribuição dos artigos médico-hospitalares reprocessados: dinâmica e fluxo da central de material e esterilização, protocolos e registros dos materiais encaminhados as unidades cirúrgicas; Processamento de artigos especiais: endoscópios gastrointestinais, materiais para videocirurgias e cirurgias robóticas; Materiais especiais: órteses e próteses, conceitos, controle e processamento. Normas de biossegurança aplicáveis ao exercício profissional da instrumentação cirúrgica: definição e finalidade. Definição das fases cirúrgicas e complicações mais comuns nos períodos pré-operatório, transoperatório e pós-operatório. Princípios de anestesiologia: finalidade, tipos de anestésicos, materiais e medicamentos utilizados no ato anestésico. Higienização e escovação cirúrgica das mãos: tipos, conceitos, finalidades e recomendações do Ministério da Saúde. Posições cirúrgicas: tipos, finalidades e manejo. Materiais cirúrgicos: tipos de agulhas, fios, lâminas de bisturi, drenos, sondas e materiais especiais. Tempos cirúrgicos e instrumentais utilizados. Técnicas

de montagem dos materiais e instrumentais cirúrgicos nas mesas. Técnica de paramentação cirúrgica individual e da equipe cirúrgica. Técnica da passagem dos campos cirúrgicos à equipe cirúrgica. Técnica de entrega de instrumentais. Comunicação não verbal: gestual (linguagem simbólica), expressão corporal, imagem pessoal e toque; barreiras comunicacionais: pessoas com deficiência visual e auditiva, estrangeiros. Terminologias cirúrgicas: tipos e finalidades. Feridas cirúrgicas: definição, características, tipos de cicatrização e drenos. Situações de emergência no centro cirúrgico: definição sinais e sintomas das complicações mais comuns durante o ato operatório e pós-operatório. Tecnologia cirúrgica: laser, robótica e instrumentais consignados. Cirurgia segura – ANVISA: procedimentos realizados antes da indução anestésica, antes da incisão e antes do paciente sair da sala de cirurgia. 18. Segurança do paciente: REBRAENSP (Rede Brasileira de Enfermagem e Segurança do Paciente) – proposta, diretrizes, metas e aplicabilidade.

• CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS/MODA E COSTURA EM GERAL

Técnicas de Costura: Tipos de pontos (à mão e à máquina); Uso de diferentes tipos de agulhas e linhas; Ajustes e regulagens de máquinas de costura. Materiais e Ferramentas: Conhecimento sobre tecidos e materiais; Ferramentas essenciais (tesouras, alfinetes, régua, e demais ferramentas). Ergonomia e Segurança no Trabalho: Normas Regulamentadoras (NRs) relacionadas à ergonomia e segurança; Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Moda e Estilismo: Modelagem de peças femininas e masculina (Adulto e Infantil), tecido plano e malharia; Tendências e estilos de vestuário. Matemática Básica: Medidas e cálculos simples para ajustes e cortes de tecidos.

• CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS EM PODOLOGIA

Terminologia em Podologia. Técnicas de afiação de instrumentos. Doenças sistêmicas que interferem na ação do Podólogo e suas principais alterações podais. Anatomia dos pés: estrutura óssea, músculos intrínsecos e extrínsecos, artérias, veias e nervos dos membros inferiores e tipos anatômicos dos pés. Anatomia e fisiologia da unidade ungueal: histologia, estrutura, função, composição, desenvolvimento, formação e crescimento. Principais sinais ungueais: Tipos e características. Etapas da Avaliação dos pés: exame físico, testes de sensibilidade e pressórico, e registro fotográfico. Alterações anatomofisiopatológicas e funcionais das afecções podais: Tipos e características. Biomecânica dos pés e estudo da marcha: conceito e tipos. Inspeção visual: lesões elementares dermatológicas, unhas. Utensílios, insumos, equipamentos e instrumentos utilizados no procedimento de correção de unhas. Órteses ungueais: tipos (órtese metálica e suas variações, fibra de memória molecular, órtese elásticas, acrílica, autopolimerizável, fotopolimerizável, entre outros), características, técnicas de confecção (materiais, utensílios e equipamentos necessários) e aplicação (abrasão e preparação da unha, colagem, modelagem, fotopolimerização, entre outras). Técnicas de medição e confecção de moldes: paquímetro, paquímetro digital e molde em gesso. Unhas: tipos e formatos. Onicocalgia: definição e principais causas. Cuidados com os pés diabéticos, hipertensos e geriátricos na correção de unhas. Processo inflamatório: sinais cardiais (dor, calor, rubor, edema e perda de função), conceitos de inflamação e infecção; Onicopatias inflamatórias: Definição, tipos, características e equipamentos (indicações e contra-indicações); Espiculaectomia: Definição, insumos, instrumentos e técnicas de secção e remoção; limpeza da região afetada; Fototerapia: Características físicas dos equipamentos de laser e LED e suas diferenças, tipos de fontes emissoras de luz, comprimento de onda eletromagnética, indicações, efeitos biológicos da interação luz/tecidos, dosimetria da luz em joules, tipos de luz (vermelha, infra vermelha e azul) precauções, contra-indicações e cuidados.

• CONHECIMENTOS EM TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

Desenvolvimento web: conceitos; tipos de desenvolvedores e suas atribuições (front-end, back-end e full stack developer); equipes de desenvolvimento; sistemas web responsivos. Briefing: conceito, especificidades para projetos Web e modelos. Projetos web: tendências, tecnologias, gestão de projetos (custos, cronogramas de tarefas e relatórios de acompanhamento). Frameworks de desenvolvimento ágil e multicamadas para Python: Django, Flask ou Bottle. Lógica de Programação: conceito de algoritmo; algoritmos estruturados. Programação Orientada a Objetos: classes, atributos, métodos, propriedades, herança, polimorfismo, encapsulamento e ambientes de programação (IDE). SGBD (Sistema Gerenciador de Banco de Dados): conceito e arquitetura. Plano de Testes: metodologias, especificações, defeitos, falhas e registros de testes. Modelagem de dados: exibição e gerenciamento de dados e relações; modelagem relacional e dimensional (star schema x snowflake). Business Intelligence: conceitos básicos, data warehouse, staging area, ETL, OLAP, data mart, data mining, big data. Power BI: contexto e uso; instalação e configuração; interface do usuário, navegação e funções DAX (definição das principais rotinas; operadores básicos).

• **CONHECIMENTOS ESPECIFICOS EM TURISMO**

Classificação e tipologia de eventos. Etapas de planejamento e organização de eventos. Cerimonial, protocolo e precedência em eventos. Serviços em eventos: infraestrutura, informática, segurança, estacionamento, transporte, sanitários, entre outros. Ferramentas de Planejamento: conceito, funcionalidades e modelos (briefing, estudos de viabilidade, checklist, plano de trabalho, cronograma, matriz de responsabilidades e planta baixa/layout). Tipos de serviços à mesa e suas características Brigada de bar e restaurante. Técnicas de atendimento, abordagem e vendas em bares, restaurantes e similares. Acessibilidade em hotéis, bares e restaurantes. Cadeia produtiva do turismo. Infraestrutura de apoio ao turismo. Turismo e sustentabilidade. Atrativos e equipamentos turísticos. Áreas de proteção ambiental do Tocantins. Associações e órgãos reguladores relacionados ao turismo. Conceitos da hospitalidade. Tipos e classificação dos meios de hospedagem no Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass). Tipos de diárias. Tipos de unidades habitacionais. Departamentos e equipes da hospedagem: cargos e funções. Vocabulário técnico: termos técnicos e alfabeto fonético do turismo e da hotelaria. Estrutura e organograma dos meios de hospedagem; Indicador de desempenho do hotel (taxa de ocupação). Associações e órgãos reguladores relacionados a hotelaria; Procedimentos de check in e check out. Procedimentos de controle da recepção: logbook, boletim de ocorrências, borderô de discrepâncias, controles financeiros. Procedimentos de: limpeza, higienização, desinfecção e arrumação de UHs e banheiros. Procedimentos de reserva; Procedimentos para troca de unidade habitacional; Serviços da recepção: wake-up call, empréstimo de objetos do hotel, guarda de bagagens, reserva de serviços turísticos ou do meio de hospedagem; Sistemas operacionais hoteleiros; Carrinho de serviço: tipos, higienização, abastecimento, itens de reposição, acondicionamento de produtos.