

**ANEXO V - EDITAL 021/2026**  
**TEMAS DE ESTUDO PARA PROVA OBJETIVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

Cursos	Temas de estudo para a prova objetiva de conhecimentos específicos
Técnico em Administração	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Administração da produção;</li> <li>2. Contabilidade básica;</li> <li>3. Gestão da qualidade;</li> <li>4. Gestão de departamento pessoal;</li> <li>5. Gestão organizacional;</li> <li>6. Logística;</li> <li>7. Marketing;</li> <li>8. Matemática financeira;</li> <li>9. Responsabilidade socioambiental;</li> <li>10. Teoria geral da administração</li> </ol>
Técnico em Agricultura com ênfase em Floricultura	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panorama atual da Floricultura no Estado do Ceará;</li> <li>2. Características gerais da Produção de Flores e Plantas Ornamentais;</li> <li>3. Caracterização do Mercado de Flores e Plantas Ornamentais do Brasil;</li> <li>4. Tipificação de Doenças e Pragas nas Flores e Plantas Ornamentais;</li> <li>5. Métodos básicos de Controle de doenças e pragas nas Flores e Plantas Ornamentais;</li> <li>6. Principais Sintomas de Deficiência Nutricional em Flores e Plantas Ornamentais;</li> <li>7. Legislação para Importação e Exportação de Produtos Vegetais;</li> <li>8. Associativismo;</li> <li>9. Agroecologia.</li> </ol>
Técnico em Agrimensura	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cartografia;</li> <li>2. Desenho assistido por computador;</li> <li>3. Georreferenciamento;</li> <li>4. Legislação de uso de ARP (Drones);</li> <li>5. Levantamento aerofotogramétrico;</li> <li>6. Levantamento cadastral territorial para registro público - ABNT NBR 17.047;</li> <li>7. Levantamento geodésico;</li> <li>8. Levantamento topográfico - ABNT NBR 13.133;</li> <li>9. Locação de obras e rodovias;</li> <li>10. Sensoriamento remoto.</li> </ol>
Técnico em Agroindústria	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bioquímica dos alimentos;</li> <li>2. Conservação de produtos agroindustriais;</li> <li>3. Embalagens para alimentos;</li> <li>4. Gestão ambiental e subprodutos agroindustriais;</li> <li>5. Gestão da qualidade e legislação de alimentos;</li> <li>6. Microbiologia de alimentos;</li> <li>7. Processamento de bebidas;</li> <li>8. Processamento de produtos apícolas e biologia das abelhas;</li> <li>9. Processamento de produtos de origem animal;</li> <li>10. Processamento de produtos de origem vegetal.</li> </ol>
Técnico em Agronegócio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ética profissional;</li> <li>2. Extensão Rural;</li> <li>3. Fundamentos do agronegócio;</li> <li>4. Fundamentos em economia no agronegócio;</li> <li>5. Gestão ambiental no agronegócio;</li> <li>6. Gestão da qualidade no agronegócio;</li> <li>7. Gestão de projetos e empreendedorismo rural;</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Marketing no agronegócio;</li> <li>9. Mercado, comercialização e logística agrícola;</li> <li>10. Sistemas agrossilvipastoris.</li> </ol>
Técnico em Agropecuária	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Criação de não ruminantes;</li> <li>2. Criação de ruminantes;</li> <li>3. Fruticultura;</li> <li>4. Manejo da irrigação e drenagem;</li> <li>5. Manejo do solo e da água;</li> <li>6. Mecanização;</li> <li>7. Olericultura;</li> <li>8. Topografia.</li> </ol>
Técnico em Aquicultura	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aquicultura em águas continentais e marinhas;</li> <li>2. Beneficiamento e processamento do pescado;</li> <li>3. Biologia de organismos aquáticos;</li> <li>4. Ecologia de organismos aquáticos;</li> <li>5. Extensão pesqueira e aquícola;</li> <li>6. Instalações e construções para aquicultura;</li> <li>7. Legislação aplicada à pesca e aquicultura;</li> <li>8. Limnologia aplicada à qualidade de água;</li> <li>9. Manejos empregados na aquicultura brasileira e mundial;</li> <li>10. Nutrição e patógenos presentes na aquicultura</li> </ol>
Técnico em Automação Industrial	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Automação Industrial;</li> <li>2. Desenho Técnico e Desenho Assistido por Computador – CAD;</li> <li>3. Eletroeletrônica, Eletrônica Digital;</li> <li>4. Instalações elétrica / Máquinas, comandos e acionamentos elétricos;</li> <li>5. Instrumentação Industrial e Metrologia industrial;</li> <li>6. Linguagem de Programação, Controladores Programáveis, Microprocessadores e Microcontroladores;</li> <li>7. Pneumática e Hidráulica aplicadas em setores industriais;</li> <li>8. Processos de Fabricação industrial;</li> <li>9. Qualidade, Segurança no trabalho e saúde ocupacional na Prevenção e Controle de Riscos em Máquinas, Equipamentos e Instalações industriais;</li> <li>10. Sistemas Supervisórios e Redes Industriais.</li> </ol>
Técnico em Biotecnologia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Análises clínicas;</li> <li>2. Bioinformática;</li> <li>3. Biologia molecular;</li> <li>4. Bioquímica;</li> <li>5. Biotecnologia ambiental;</li> <li>6. Biotecnologia vegetal; Cultura de células e tecidos vegetais;</li> <li>7. Imunologia básica;</li> <li>8. Microbiologia;</li> <li>9. Noções de biossegurança;</li> <li>10. Química básica.</li> </ol>
Técnico em Comércio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contabilidade básica;</li> <li>2. Economia e mercado;</li> <li>3. Gestão de pessoas;</li> <li>4. Gestão de qualidade;</li> <li>5. Gestão de vendas;</li> <li>6. Legislação trabalhista, tributária e empresarial;</li> <li>7. Logística empresarial;</li> <li>8. Marketing;</li> <li>9. Matemática comercial e financeira;</li> <li>10. Noções de informática.</li> </ol>

<p>Técnico em Computação Gráfica</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenho técnico – CAD;</li> <li>2. Design de interfaces e usabilidade;</li> <li>3. Design e animação 2D;</li> <li>4. Design e animação 3D;</li> <li>5. Diagramação e editoração;</li> <li>6. Fundamentos da cor e iluminação;</li> <li>7. Fundamentos das imagens digitais;</li> <li>8. Operações e filtragem em Imagens;</li> <li>9. Programação visual;</li> <li>10. Visão computacional.</li> </ol>
<p>Técnico em Contabilidade</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Administração geral;</li> <li>2. Análise de balanço;</li> <li>3. Código de ética profissional do contador;</li> <li>4. Contabilidade avançada;</li> <li>5. Contabilidade de custo;</li> <li>6. Contabilidade fiscal e tributária;</li> <li>7. Contabilidade geral;</li> <li>8. Contabilidade pública;</li> <li>9. Legislação pública e privada;</li> <li>10. Legislação trabalhista</li> </ol>
<p>Técnico em Desenho da Construção Civil</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenho arquitetônico – Desenho técnico e de figuras planas; objetos tridimensionais e perspectivas; projeto arquitetônico e complementares; detalhamentos e escalas;</li> <li>2. Desenho estrutural – Estruturas e detalhamentos de projetos;</li> <li>3. Desenho topográfico – Levantamentos topográficos; interpretação e representação do desenho topográfico;</li> <li>4. Desenho urbano – Mobiliário urbano; praças; parques; arborização e paisagismo; obras viárias; acessibilidade;</li> <li>5. Design de interiores – Princípios do design; elementos mobiliários e decorativos; psicologia das cores; materiais e revestimentos;</li> <li>6. Elementos de projeto – Conforto ambiental; dimensionamento; programa de necessidades; estudos de viabilidade técnica e ambiental; aspectos legais para aprovação de projetos;</li> <li>7. Gestão de obras – Planejamento; gerenciamento; segurança do trabalho;</li> <li>8. História da construção civil – História da arquitetura e da engenharia; evolução dos sistemas construtivos;</li> <li>9. Informática aplicada à construção civil – Autocad e sketchup;</li> <li>10. Projetos de instalações prediais – Instalações hidrossanitárias e elétrica.</li> </ol>
<p>Técnico em Desenvolvimento de Sistemas</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Análise e projeto de sistemas;</li> <li>2. Banco de dados;</li> <li>3. Desenvolvimento de aplicações para dispositivos móveis;</li> <li>4. Design de interfaces e usabilidade;</li> <li>5. Lógica de programação;</li> <li>6. Programação orientado a objetos;</li> <li>7. Programação WEB;</li> <li>8. Qualidade e testes de softwares.</li> </ol>
<p>Técnico em Design de Interiores</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conforto ambiental (Iluminação, cores e acústica);</li> <li>2. Desenho técnico (normas para representação do desenho técnico, técnicas de perspectiva, representação do projeto para interiores- planta baixa, vista e cortes);</li> <li>3. Ergonomia aplicada ao design de interiores;</li> <li>4. História da arte (Renascimento, Barroco, Roma, Grécia, Impressionismo, Cubismo, arte e design contemporâneos);</li> <li>5. História do mobiliário brasileiro;</li> <li>6. Métodos de projetos para interiores;</li> <li>7. Princípios e conceitos básicos do programa AUTOCAD;</li> </ol>

	8. Princípios e conceitos básicos do programa SKETCHUP.
Técnico em Edificações	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Análise de projetos: arquitetônicos, estruturais e de instalações prediais;</li> <li>2. Materiais de construção;</li> <li>3. Mecânica dos solos: definição, tipos de solos e ensaios, e tipos de sondagens;</li> <li>4. Normas e legislação de acessibilidade;</li> <li>5. Padronização de desenho técnico e normas técnicas vigentes;</li> <li>6. Patologia das edificações;</li> <li>7. Projeto e execução de instalações prediais: elétricas, hidráulicas, sanitárias, estruturais e incêndio;</li> <li>8. Saúde e segurança do trabalho: Normas Regulamentadoras do MT;</li> <li>9. Topografia;</li> <li>10. Uso da ferramenta CAD.</li> </ol>
Técnico em Eletromecânica	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Automação: hidráulica, pneumática e CLP;</li> <li>2. Desenho técnico e desenho assistido por computador (CAD);</li> <li>3. Eletricidade CC e CA;</li> <li>4. Eletrônica linear, eletrônica digital e eletrônica de potência;</li> <li>5. Gestão da manutenção;</li> <li>6. Instalações elétricas prediais;</li> <li>7. Manutenção, elementos de máquinas e lubrificação;</li> <li>8. Máquinas e comandos elétricos;</li> <li>9. Soldagem industrial;</li> <li>10. Tecnologia e resistência dos materiais, metrologia dimensional e processos mecânicos.</li> </ol>
Técnico em Eletrotécnica	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Automação, sensores e atuadores;</li> <li>2. Comandos elétricos industriais;</li> <li>3. Controlador lógico programável e lógica de programação;</li> <li>4. Desenho técnico e assistido por computador;</li> <li>5. Eletricidade CC e CA;</li> <li>6. Eletrônica analógica, digital e de potência;</li> <li>7. Energias renováveis;</li> <li>8. Geração, transmissão e distribuição de energia elétrica;</li> <li>9. Instalações elétricas de baixa tensão;</li> <li>10. Máquinas e motores elétricos.</li> </ol>
Técnico em Enfermagem	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assistência ao paciente clínico e cirúrgico;</li> <li>2. Atenção domiciliar e cuidados paliativos;</li> <li>3. Biossegurança;</li> <li>4. Processo de trabalho em enfermagem e lei do exercício profissional;</li> <li>5. Saúde coletiva;</li> <li>6. Saúde da criança e do escolar;</li> <li>7. Saúde da mulher e do homem, adolescente, adulto e idoso;</li> <li>8. Saúde mental;</li> <li>9. Semiologia e semiotécnica;</li> <li>10. Urgência e emergência.</li> </ol>
Técnico em Estética	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anatomia, Fisiologia e Histologia aplicadas a Estética</li> <li>2. Correntes Eletroterapêuticas Facial e Corporal</li> <li>3. Noções Básicas de Primeiros Socorros</li> <li>4. Noções de Cosmetologia aplicadas a Estética</li> <li>5. Biossegurança e Saúde do Trabalhador em Estética</li> <li>6. Atuação Estética em Terapias Complementares (Bambuterapia, Pedras Quentes e Argiloterapia)</li> <li>7. Disfunções Estéticas Faciais e Corporais</li> <li>8. Habilidades Técnicas de Depilação e Epilação</li> <li>9. Procedimentos Estéticos Faciais e Corporais</li> <li>10. Estética Capilar</li> </ol>
Técnico em Eventos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cerimonial, protocolo e etiqueta;</li> <li>2. Classificação e tipologia dos eventos;</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Dimensionamento econômico da indústria de eventos no Brasil e seus impactos na atividade turística;</li> <li>4. Gastronomia em eventos (eventos gastronômicos, tipos de serviços, tipos de mise en place, coquetelaria);</li> <li>5. Higienização e manipulação de alimentos em eventos;</li> <li>6. Marketing e sua aplicabilidade em eventos;</li> <li>7. Noções básicas da legislação que regulamenta as normas para os serviços turísticos (CADASTUR, Lei Geral do Turismo n.º 11.771/08, de 17 de setembro de 2008, Código Mundial de ética do turismo);</li> <li>8. Operacionalidade em eventos (procedimentos, técnicas e fases);</li> <li>9. Sistemas de segurança em eventos;</li> <li>10. Sustentabilidade em eventos.</li> </ol>
Técnico em Fabricação Mecânica	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenho assistido por computador;</li> <li>2. Desenho técnico;</li> <li>3. Eletroeletrônica aplicada;</li> <li>4. Ensaio dos materiais;</li> <li>5. Manutenção industrial;</li> <li>6. Metrologia e controle de qualidade;</li> <li>7. Segurança, meio ambiente e saúde ocupacional;</li> <li>8. Tecnologia da automação;</li> <li>9. Tecnologia da soldagem;</li> <li>10. Tecnologias de fabricação.</li> </ol>
Técnico em Finanças	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Administração financeira;</li> <li>2. Mercado de capitais e bolsa de valores;</li> <li>3. Noções de contabilidade básica;</li> <li>4. Noções de direito civil e empresarial;</li> <li>5. Noções de economia;</li> <li>6. Noções de legislação fiscal e tributária;</li> <li>7. Sistema financeiro nacional.</li> <li>8. Capitalização composta;</li> <li>9. Sistemas de empréstimos;</li> <li>10. Noções de Legislação Trabalhista</li> </ol>
Técnico em Fruticultura	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adubação e nutrição mineral de fruteiras;</li> <li>2. Condições edafoclimáticas e seus efeitos na produção de frutífera;</li> <li>3. Fruteiras potenciais para o semiárido brasileiro;</li> <li>4. Gestão digital de áreas da fruticultura: do preparo do solo à colheita;</li> <li>5. Manejo integrado e aspectos fitossanitários das culturas: abacaxi, acerola, banana, caju, citros, coco, goiaba, maracujá, mamão, manga, melão e graviola;</li> <li>6. Micropropagação, propagação e produção de mudas;</li> <li>7. Produção de frutíferas em sistemas orgânicos;</li> <li>8. Tratos culturais e manejo de espécies frutíferas.</li> </ol>
Técnico em Guia de Turismo	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundamentos do turismo e hospitalidade;</li> <li>2. Geografia e História do Ceará;</li> <li>3. História da arte (estilos arquitetônicos);</li> <li>4. Lazer e turismo;</li> <li>5. Noções de primeiros socorros;</li> <li>6. Patrimônio natural e cultural;</li> <li>7. Roteiros turísticos;</li> <li>8. Segmentação do turismo e mercado;</li> <li>9. Técnicas de agenciamento;</li> <li>10. Técnicas de guiamento.</li> </ol>
Técnico em Hospedagem	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciclo do hóspede: operacionalização dos serviços hoteleiros (reservas, recepção e governança);</li> <li>2. Estratégias de comercialização e marketing na hotelaria;</li> <li>3. Eventos em meios de hospedagem: organização, execução e cerimonial;</li> <li>4. Fundamentos da hospedagem hospitalar;</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Hotelaria: tipologia, classificação, departamentalização e tendências;</li> <li>6. Lazer e Recreação: fundamentos e técnicas;</li> <li>7. Noções básicas sobre a Lei Geral do Turismo (Lei Nº 11.771, de 17 de setembro de 2008.);</li> <li>8. Normas básicas de higiene na manipulação dos alimentos;</li> <li>9. Operacionalidade na produção e no atendimento em Alimentos &amp; Bebidas;</li> <li>10. Turismo: fundamentos, realidade e tendências de mercado.</li> </ol>
Técnico em Informática	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arquitetura e manutenção de computadores;</li> <li>2. Engenharia de software;</li> <li>3. Lógica e linguagens de programação;</li> <li>4. Metodologias ágeis;</li> <li>5. Noções de análise e projeto de sistemas;</li> <li>6. Noções de redes de computadores e sistemas operacionais;</li> <li>7. Noções de robótica educacional;</li> <li>8. Orientação a objetos;</li> <li>9. Segurança da informação;</li> <li>10. Sistemas de bancos de dados.</li> </ol>
Técnico em Logística	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Economia e mercado;</li> <li>2. Embalagem e armazenagem;</li> <li>3. Gestão de estoques;</li> <li>4. Gestão de transportes;</li> <li>5. Higiene e segurança do trabalho;</li> <li>6. Logística portuária;</li> <li>7. Logística reversa;</li> <li>8. Tecnologia da informação aplicada a logística.</li> </ol>
Técnico em Manutenção Automotiva	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eletricidade veicular;</li> <li>2. Eletroeletrônica automotiva;</li> <li>3. Injeção eletrônica ciclo otto e ciclo diesel;</li> <li>4. Metrologia;</li> <li>5. Motores de combustão interna ciclo otto e ciclo diesel;</li> <li>6. Sistema de ar condicionado automotivo;</li> <li>7. Sistema de freio hidráulico;</li> <li>8. Sistema de segurança automotiva;</li> <li>9. Sistema de suspensão e direção;</li> <li>10. Sistema de transmissão mecânica</li> </ol>
Técnico em Massoterapia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anatomia e fisiologia do sistema nervoso;</li> <li>2. Anatomia e fisiologia do sistema tegumentar;</li> <li>3. Drenagem linfática manual: métodos /técnicas, efeitos e periodicidade;</li> <li>4. História da massagem;</li> <li>5. Massagem Sueca (clássica): Manobras, efeitos, prazos e contraindicações;</li> <li>6. Massagens em terapias de SPA (bambuterapia, massagens pedras quentes e frias; massagens com velas; massagem com pindas chinesas);</li> <li>7. Massagens estéticas; modeladora/turbinada,</li> <li>8. Massagem rápida;</li> <li>9. Shiatsu dos meridianos: teoria e técnica;</li> <li>10. Terapias complementares: Reflexologia, shantala, aromaterapia, geoterapia e cromoterapia.</li> <li>11. Atualização em Biossegurança para práticas de massagem e terapias corporais</li> <li>12. Massagem com Ventosas (Ventosaterapia Estética e Terapêutica)</li> <li>13. Atualidades em Terapias Integrativas e Complementares na Saúde (Contextualizar as terapias como práticas reconhecidas pela Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares – PNPIC do SUS.)</li> </ol>
Técnico em Mecânica	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acionamentos hidráulicos e pneumáticos;</li> <li>2. CAD – Desenho auxiliado por computador;</li> <li>3. Desenho técnico mecânico;</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Elementos de máquinas;</li> <li>5. Gestão e manutenção mecânica;</li> <li>6. Materiais para construção mecânica;</li> <li>7. Metrologia dimensional;</li> <li>8. Processos de fabricação I - usinagem;</li> <li>9. Processos de fabricação mecânica II – conformação;</li> <li>10. Processos de soldagem.</li> </ol>
Técnico em Meio Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Áreas degradadas e recuperação de áreas degradadas - conceitos; técnicas de recuperação de áreas degradadas; planos e programas ambientais; monitoramento ambiental;</li> <li>2. Auditoria e certificação ambiental - conceitos; finalidade; classificação; requisitos; SGI ISO 9.001, ISO 14.001 e OHSAS 18.001;</li> <li>3. Avaliação de impacto ambientais - métodos; aplicações; CONAMA 001/86; Estudos ambientais diversos;</li> <li>4. Efluentes - conceitos; parâmetros físico-químicos; tratamentos de efluentes;</li> <li>5. Fiscalização e licenciamento ambiental - conceitos; requisitos; critérios básicos; Lei 9.605/98; Resolução CONAMA 237/97; Lei Complementar 140/2011; etapas; prazos; monitoramento ambiental;</li> <li>6. Geoprocessamento aplicado à análise ambiental - sensoriamento remoto; processamento e análise de dados; SIG;</li> <li>7. Políticas ambientais - Lei 6.938/81; Lei 9.433/97; Lei 12.305/10; Lei 9.795/99; Lei 12.187/2009; Lei 13.153/2015; Lei 9.985/2000; Lei 12.651/2012;</li> <li>8. Recursos Hídricos - conceitos; bacia hidrográfica; manejo de bacias hidrográficas; uso e ocupação de bacias hidrográficas; ciclo da água; saneamento ambiental; riscos; recursos hídricos do Estado do Ceará;</li> <li>9. Resíduos Sólidos - conceitos; classificação; gerenciamento; Monitoramento; Medidas; PGRS; PGIRS; PGRCC; PGRSS;</li> <li>10. Técnicas de controle e monitoramento ambiental - conceitos; técnicas de controle de emissões atmosféricas e sonoras; monitoramento do solo, da água.</li> </ol>
Técnico Modelagem do Vestuário	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alfaiataria;</li> <li>2. Desenho técnico aplicado à modelagem;</li> <li>3. Encaixe, risco e corte;</li> <li>4. Ergonomia aplicada à Moda;</li> <li>5. Ficha técnica;</li> <li>6. História da moda;</li> <li>7. Modelagem infantil;</li> <li>8. Modelagem íntima;</li> <li>9. Modelagem plana feminina;</li> <li>10. Montagem e costura de peças.</li> </ol>
Técnico em Móveis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenho auxiliado por computador;</li> <li>2. Design de móveis;</li> <li>3. Leitura e interpretação de projetos de móveis;</li> <li>4. Máquinas, equipamentos e ferramentas para a indústria moveleira;</li> <li>5. Materiais para móveis;</li> <li>6. Metrologia;</li> <li>7. PCP (Planejamento e Controle da Produção);</li> <li>8. Química aplicada à indústria do mobiliário</li> </ol>
Téc. em Multimídia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenho vetorial;</li> <li>2. Edição audiovisual;</li> <li>3. Editoração eletrônica;</li> <li>4. HTML/CSS;</li> <li>5. Noções de fotografia;</li> <li>6. Planejamento visual;</li> <li>7. Produção gráfica;</li> <li>8. Tratamento de imagens;</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. UI e UX design arte e semiótica;</li> <li>2. Branding;</li> <li>3. Fundamentos da administração;</li> <li>4. Fundamentos do marketing e marketing digital;</li> <li>5. Redação publicitária;</li> <li>6. Roteiro audiovisual;</li> <li>7. Social media;</li> <li>8. Storytelling</li> </ol>
Técnico em Nutrição e Dietética	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avaliação nutricional nos ciclos da vida;</li> <li>2. Dietoterápica aplicada às doenças transmissíveis e doenças crônicas não transmissíveis;</li> <li>3. Estrutura, funções e metabolismo de macro e micronutrientes;</li> <li>4. Ética profissional e legislações do técnico em nutrição e dietética;</li> <li>5. Higiene e legislações sanitárias de alimentos;</li> <li>6. Políticas públicas brasileiras de saúde e nutrição;</li> <li>7. Princípios e metodologias em Educação alimentar e nutricional;</li> <li>8. Segurança no trabalho e normas regulamentadoras aplicadas à alimentação coletiva;</li> <li>9. Técnicas de seleção, preparo e conservação de alimentos;</li> <li>10. Unidades de Alimentação e Nutrição: estrutura organizacional, serviços, recursos humanos, cardápios e planejamento físico funcional.</li> </ol>
Técnico em Petróleo e Gás	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avaliação de formação e comportamento de reservatórios;</li> <li>2. Geologia e geofísica do petróleo;</li> <li>3. Inspeção em instalações e equipamentos de p&amp;gn;</li> <li>4. Metrologia aplicada ao p&amp;gn;</li> <li>5. Perfuração, completação e cimentação de poços de petróleo e gás natural;</li> <li>6. Processamento de petróleo e gás e polímeros derivados de petróleo;</li> <li>7. Separação, armazenagem e transporte de petróleo e gás natural.</li> </ol>
Técnico em Portos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comércio internacional e sistemática de importação e exportação;</li> <li>2. Custos e tarifas portuárias;</li> <li>3. Gestão de cargas, seguro e análise de risco;</li> <li>4. Gestão de operações portuárias;</li> <li>5. Legislação aduaneira e portuária;</li> <li>6. Logística aplicada à atividade portuária;</li> <li>7. Matemática e estatística aplicada a operações portuárias;</li> <li>8. Práticas e operações cambiais;</li> <li>9. Segurança, meio ambiente e saúde;</li> <li>10. Terminais portuários e retroportuários; arrais.</li> </ol>
Técnico em Programação em Jogos Digitais	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundamentos de Jogos Digitais e Gamecultura;</li> <li>2. Lógica de Programação para Jogos;</li> <li>3. Design: Prototipação e Criatividade;</li> <li>4. Narrativas e Personagens para Jogos;</li> <li>5. Programação de Jogos Digitais;</li> <li>6. Estrutura de Dados e Algoritmos para Jogos;</li> <li>7. Design de Jogos: Mecânicas e Balanceamento;</li> <li>8. Arte Digital e Elementos Multimídia para Jogos;</li> <li>9. Interfaces Digitais e Experiência do Usuário;</li> <li>10. Produção Orientada a Jogos Digitais;</li> <li>11. Programação de Jogos Multiplayer;</li> <li>12. Testes, Manutenção e Qualidade em Jogos Digitais;</li> <li>13. Design e Produção Avançada de Jogos Digitais.</li> </ol>
Técnico em Produção Cultural	<b>Introdução à Arte e Cultura</b>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceitos de arte e cultura (incluindo cultura erudita, popular e cultura de massa);</li> <li>2. Linguagens artísticas: artes visuais, música, dança, teatro, audiovisual e cultura popular;</li> <li>3. Arte e cultura no Brasil;</li> <li>4. Arte e cultura no Cariri cearense e em Juazeiro do Norte: manifestações culturais; espaços e equipamentos; Geopark Araripe;</li> <li>5. Políticas culturais e legislação cearense para as culturas populares.</li> </ol> <p><b>Patrimônio Cultural</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Patrimônio cultural material e imaterial; memória, tradição, identidade e diversidade cultural;</li> <li>7. Marcos legais do patrimônio cultural no Brasil: Decreto-Lei nº 25/1937, Constituição Federal de 1988 (art. 216) e Decreto nº 3.551/2000;</li> <li>8. Instrumentos de identificação, diálogo social e preservação: Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC); inventários participativos; tombamento e registro; educação patrimonial.</li> <li>9. Políticas públicas e instituições de preservação do patrimônio cultural no contexto do Sistema Nacional de Patrimônio Cultural - SNPC (IPHAN, SECULT-CE e órgãos municipais);</li> <li>10. Patrimônio cultural do Cariri cearense e de Juazeiro do Norte: Lugares Sagrados; Festa do Pau da Bandeira de Barbalha; Mestres e Mestras da Cultura e os saberes tradicionais; espaços urbanos de memória, museus institucionais; museus orgânicos e centros de memória;</li> <li>11. Relações entre patrimônio cultural, turismo cultural, economia da cultura e do patrimônio.</li> </ol> <p><b>Produção Cultural</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12. O conceito de produção cultural e sua relação com os conceitos de cultura, arte, economia da cultura e economia criativa;</li> <li>13. Histórico e campo de atuação do produtor cultural: evolução da produção cultural no Brasil; áreas e perfis do produtor cultural no Brasil; funções, ética e responsabilidades; relação com agentes, grupos e coletivos;</li> <li>14. Fundamentos da cadeia produtiva e ciclo da produção cultural; fluxo e atores; ciclo da produção cultural: Ideação/Diagnóstico, Planejamento, Pré-produção, Execução, Divulgação e Pós-produção, Avaliação;</li> <li>15. Noções básicas de projetos culturais: estrutura: objetivos, justificativa e público-alvo, cronograma, orçamento e captação de recursos;</li> <li>16. Políticas, economia e legislação: políticas culturais a nível federal, estadual e municipal; economia da cultura e economia criativa; legislação cultural básica (leis de incentivo e direitos autorais);</li> <li>17. Produção e gestão cultural no Cariri cearense: romarias, festas e celebrações populares, festivais, feiras e eventos culturais, espaços, equipamentos e agentes locais, patrimônio cultural e turismo; artesanato;</li> <li>18. Sustentabilidade, inclusão e diversidade: práticas sustentáveis na produção cultural; inclusão social, acessibilidade e valorização da diversidade cultural.</li> </ol>
<p>Técnico em Produção em Áudio e Vídeo</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Animação: produção, montagem, edição e finalização;</li> <li>2. Conhecimentos gerais na operação de equipamentos de áudio e vídeo;</li> <li>3. Criação de roteiros para peças audiovisuais;</li> <li>4. Direção cinematográfica, direção de arte e direção de fotografia;</li> <li>5. Edição audiovisual: técnicas e operação de softwares lineares e não lineares;</li> <li>6. Edição de som, mixagem, desenho de som e sonorização;</li> <li>7. Fotografia: histórico, técnicas e equipamentos;</li> <li>8. História do cinema e linguagem audiovisual; audiovisual na contemporaneidade (mídias digitais e sociais);</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Legislação audiovisual, ética e direitos autorais;</li> <li>10. Planejamento e produção audiovisual.</li> </ol>
Técnico em Redes de Computadores	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Arquitetura TCP/IP;</li> <li>2. Banco de dados;</li> <li>3. Noções de informática básica;</li> <li>4. Noções de linguagens de programação;</li> <li>5. Noções de lógica;</li> <li>6. Redes de computadores;</li> <li>7. Segurança da Informação;</li> <li>8. Segurança de rede;</li> <li>9. Sistemas operacionais;</li> <li>10. Virtualização.</li> </ol>
Técnico em Regência	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formação musical: Teoria musical, percepção e solfejo;</li> <li>2. Manejo de Instrumento – sopros madeiras: flauta transversal, clarinete e saxofone;</li> <li>3. Manejo de Instrumento - sopros metais: trompete, trombone; tuba;</li> <li>4. Manejo de Instrumento - teclado;</li> <li>5. Manejo de Instrumento - violão e flauta doce;</li> <li>6. Manejo de instrumento: acordeon;</li> <li>7. Manejo de instrumento: percussão;</li> <li>8. Manejo de instrumento: violino e viola de arco;</li> <li>9. Regência: canto coletivo, técnica vocal.</li> </ol>
Técnico em Saúde Bucal	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anatomia e fisiologia buco dental;</li> <li>2. Biossegurança na odontologia;</li> <li>3. Código de ética odontológico;</li> <li>4. Ergonomia odontológica;</li> <li>5. Materiais e instrumentais odontológicos;</li> <li>6. Políticas públicas e redes de atenção à saúde bucal;</li> <li>7. Princípios básicos das especialidades odontológicas: cirurgia, endodontia, periodontia, dentística, prótese dental, ortodontia;</li> <li>8. Promoção, prevenção e vigilância em saúde;</li> <li>9. Radiologia e técnicas radiológicas;</li> <li>10. Saúde bucal coletiva.</li> </ol>
Técnico em Secretaria Escolar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competências, funções e organização dos órgãos normativos da educação nas esferas: Municipais, Estaduais e Federais;</li> <li>2. Estatística aplicada ao trabalho do secretário escolar.</li> <li>3. Ética e trabalho;</li> <li>4. Fundamentos da educação: conceitos básicos, princípios e fins;</li> <li>5. Gestão administrativa e educacional;</li> <li>6. Legislação Básica– LDB Nº. 9394/96, Constituição Federal 1988, ECA, Lei Nº. 8.069/90.</li> <li>7. Lei Brasileira de Inclusão – Lei nº 13.146/15. Plano Nacional de Educação – Lei 13.005/14, e Base Nacional Comum Curricular/2018;</li> <li>8. Organização, funcionamento, instrumentos gerenciais e escrituração da secretaria escolar e acadêmica;</li> <li>9. Qualidade no atendimento ao público;</li> <li>10. Técnicas de arquivamento.</li> </ol>
Técnico em Secretariado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Código de ética do profissional de secretariado;</li> <li>2. Noções de administração geral;</li> <li>3. Noções de documentação e arquivística;</li> <li>4. Noções de gestão de pessoas;</li> <li>5. Noções de informática básica;</li> <li>6. Noções de organização de eventos;</li> <li>7. Redação empresarial e oficial;</li> <li>8. Regulamentação do secretariado;</li> <li>9. Técnicas e rotinas secretariais.</li> </ol>

Técnico em Saneamento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema de captação e armazenamento de água.</li> <li>2. Sistema de tratamento de água.</li> <li>3. Redes de distribuição de água.</li> <li>4. Redes de coleta de esgoto.</li> <li>5. Sistema de tratamento de esgotos e efluentes.</li> <li>6. Hidrologia e drenagem urbana.</li> <li>7. Mecânica dos fluidos.</li> <li>8. Mecânica dos solos.</li> <li>9. Projeto de obras de saneamento e materiais de construção.</li> <li>10. Gestão de recursos hídricos e de serviços de saneamento.</li> </ol>
Técnico em Segurança do Trabalho	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atualizações nas Normas Regulamentadoras e Leis correlatas; Portaria SEPRT no. 6.730 de 09 de março de 2020. DOU 12/03/2020; Portaria SEPRT n.º 8.873, de 23 de julho de 2021. DOU 23/07/2021; Portaria MTP n.º 422, de 07 de outubro de 2021. DOU 08/1.0/2021; Portaria MTP n.º 2.318, de 3 de agosto de 2022. DOU 12/08/2022;</li> <li>2. Educação e gestão ambiental (Lei 9605/98 e Lei 6938/81);</li> <li>3. Gerenciamento de prevenção e controle de riscos ambientais e ocupacionais;</li> <li>4. Legislação de acidentes de trabalho (Lei 6356/76);</li> <li>5. Legislação de higiene, segurança e medicina do trabalho (Lei 6514/77, Port. 3214/78 e legislação complementar);</li> <li>6. Noções de primeiros socorros e transporte de acidentados;</li> <li>7. Psicopatologias relacionadas ao trabalho (síndrome de burnout e síndrome do pânico) Lei 4742/2001;</li> <li>8. Segurança no trânsito (direção e pilotagem defensiva; CTB - Lei 9503/97);</li> <li>9. Sistemas integrados de gestão de higiene, saúde, segurança e meio ambiente do trabalho;</li> <li>10. Tecnologia de prevenção e combate aos incêndios.</li> </ol>
Técnico em Sistemas de Energias Renováveis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Energia e eficiência energética;</li> <li>2. Fundamentos da eletroeletrônica;</li> <li>3. Manutenção de sistemas de energias renováveis;</li> <li>4. Princípios de energia renovável;</li> <li>5. Sistemas de aquecimento solar;</li> <li>6. Sistemas de energia eólica;</li> <li>7. Sistemas fotovoltaicos.</li> </ol>
Técnico em Química	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Físico-Química (cinética química e equilíbrio químico);</li> <li>2. Físico-Química (propriedades das soluções, termoquímica e eletroquímica);</li> <li>3. Laboratório (manuseio de vidrarias, preparo de soluções e noções de segurança);</li> <li>4. Microbiologia básica;</li> <li>5. Química ambiental e legislação;</li> <li>6. Química analítica (métodos clássicos e instrumentais);</li> <li>7. Química geral (estrutura eletrônica dos átomos, geometria molecular e teorias de ligação);</li> <li>8. Química Geral (método científico, modelos atômicos, ligações químicas, estequiometria);</li> <li>9. Química inorgânica (ácidos e bases, oxirredução, química dos compostos de coordenação);</li> <li>10. Química orgânica (funções orgânicas, isomeria, nomenclaturas, reações orgânicas e mecanismo de reação).</li> </ol>
Técnico em Têxtil	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controle de qualidade físico na indústria têxtil;</li> <li>2. Fibras têxteis; padronagem;</li> <li>3. Gestão da produção;</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Gestão de pessoas; Segurança e saúde no trabalho; Nr 6 e Nr 12;</li> <li>5. Informática básica; Desenho Técnico;</li> <li>6. Manutenção industrial; Lavanderia Industrial;</li> <li>7. Metrologia;</li> <li>8. Processo de produção em tecelagem;</li> <li>9. Química geral;</li> <li>10. Tecnologia de tecelagem plana; tecnologia de fiação; tecnologia de malharia; tecnologia de acabamento têxtil.</li> </ol>
Técnico em Tradução e Interpretação de Libras	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cenários de atuação do tradutor intérprete de língua de sinais e suas atribuições;</li> <li>2. Código de conduta e ética dos tradutores e intérpretes de língua de sinais;</li> <li>3. Competências do profissional tradutor intérprete de língua de sinais;</li> <li>4. Gramática da libras (fonologia, sintaxe, semântica, morfologia e pragmática);</li> <li>5. Legislação (Lei 10436/Decreto 5626/Lei 12319/ Lei Brasileira de Inclusão/ Lei 10.098);</li> <li>6. Modalidades de interpretação;</li> <li>7. Surdocegueira/Guia-intérprete;</li> <li>8. Teoria /procedimentos/estratégias de tradução/ interpretação de/ para língua de sinais;</li> <li>9. Tipos de tradução.</li> </ol>
Técnico em Transações Imobiliárias	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bases jurídicas do comércio imobiliário;</li> <li>2. Desenvolvimento de atividades do comércio exterior;</li> <li>3. Economia e mercado;</li> <li>4. Ética profissional;</li> <li>5. Marketing imobiliário;</li> <li>6. Matemática Financeira;</li> <li>7. Operações imobiliárias;</li> <li>8. Organização e técnicas comerciais;</li> <li>9. Pesquisa e estudo de mercado;</li> <li>10. Sistema financeiro habitacional e imobiliário.</li> </ol>
Técnico em Vestuário	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Design têxtil;</li> <li>2. Estudo de tempos e movimentos;</li> <li>3. Ficha técnica;</li> <li>4. História da moda;</li> <li>5. Modelagem;</li> <li>6. Planejamento de coleções;</li> <li>7. Planejamento de risco e corte;</li> <li>8. Planejamento e controle da produção;</li> <li>9. Qualidade na confecção;</li> <li>10. Técnicas de montagem.</li> </ol>
Inglês para Turismo/Hospedagem/Eventos	<p><b>English</b> Adjectives, Adverbs, Noun; Future Tense (Will and Going To); Genitive Case; Modal Verbs; Passive Voice; Phrasal Verbs; Possessive Adjectives, Possessive Pronouns and Object Pronouns; Present Continuous; Present Perfect; Simple Past; Simple Present; Text Interpretation; There to be (Present and Past); Verb to Be (Present and Past Tense); Verbs.</p> <p><b>Tourism</b> English for Specific Purposes (ESP for Tourism): Geography and Weather; Locations and Directions; Means of Transportation; Money and Time; Services (Airport, Events, Hotel, Restaurant, Tourism Information, Travel Agency).</p>

