

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

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

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

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

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

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

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Elementos de máquinas; 5. Gestão e manutenção mecânica; 6. Materiais para construção mecânica; 7. Metrologia dimensional; 8. Processos de fabricação I - usinagem; 9. Processos de fabricação mecânica II – conformação; 10. Processos de soldagem.
Técnico em Meio Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Áreas degradadas e recuperação de áreas degradadas - conceitos; técnicas de recuperação de áreas degradadas; planos e programas ambientais; monitoramento ambiental; 2. Auditoria e certificação ambiental - conceitos; finalidade; classificação; requisitos; SGI ISO 9.001, ISO 14.001 e OHSAS 18.001; 3. Avaliação de impacto ambientais - métodos; aplicações; CONAMA 001/86; Estudos ambientais diversos; 4. Efluentes - conceitos; parâmetros físico-químicos; tratamentos de efluentes; 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; 6. Geoprocessamento aplicado à análise ambiental - sensoriamento remoto; processamento e análise de dados; SIG; 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; 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; 9. Resíduos Sólidos - conceitos; classificação; gerenciamento; Monitoramento; Medidas; PGRS; PGIRS; PGRCC; PGRSS; 10. Técnicas de controle e monitoramento ambiental - conceitos; técnicas de controle de emissões atmosféricas e sonoras; monitoramento do solo, da água.
Técnico Modelagem do Vestuário	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alfaiataria; 2. Desenho técnico aplicado à modelagem; 3. Encaixe, risco e corte; 4. Ergonomia aplicada à Moda; 5. Ficha técnica; 6. História da moda; 7. Modelagem infantil; 8. Modelagem íntima; 9. Modelagem plana feminina; 10. Montagem e costura de peças.
Técnico em Móveis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenho auxiliado por computador; 2. Design de móveis; 3. Leitura e interpretação de projetos de móveis; 4. Máquinas, equipamentos e ferramentas para a indústria moveleira; 5. Materiais para móveis; 6. Metrologia; 7. PCP (Planejamento e Controle da Produção); 8. Química aplicada à indústria do mobiliário
Téc. em Multimídia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desenho vetorial; 2. Edição audiovisual; 3. Editoração eletrônica; 4. HTML/CSS; 5. Noções de fotografia; 6. Planejamento visual; 7. Produção gráfica; 8. Tratamento de imagens;

	<ol style="list-style-type: none"> 9. UI e UX design arte e semiótica; 2. Branding; 3. Fundamentos da administração; 4. Fundamentos do marketing e marketing digital; 5. Redação publicitária; 6. Roteiro audiovisual; 7. Social media; 8. Storytelling
Técnico em Nutrição e Dietética	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliação nutricional nos ciclos da vida; 2. Dietoterápica aplicada às doenças transmissíveis e doenças crônicas não transmissíveis; 3. Estrutura, funções e metabolismo de macro e micronutrientes; 4. Ética profissional e legislações do técnico em nutrição e dietética; 5. Higiene e legislações sanitárias de alimentos; 6. Políticas públicas brasileiras de saúde e nutrição; 7. Princípios e metodologias em Educação alimentar e nutricional; 8. Segurança no trabalho e normas regulamentadoras aplicadas à alimentação coletiva; 9. Técnicas de seleção, preparo e conservação de alimentos; 10. Unidades de Alimentação e Nutrição: estrutura organizacional, serviços, recursos humanos, cardápios e planejamento físico funcional.
Técnico em Petróleo e Gás	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliação de formação e comportamento de reservatórios; 2. Geologia e geofísica do petróleo; 3. Inspeção em instalações e equipamentos de p&gn; 4. Metrologia aplicada ao p&gn; 5. Perfuração, completação e cimentação de poços de petróleo e gás natural; 6. Processamento de petróleo e gás e polímeros derivados de petróleo; 7. Separação, armazenagem e transporte de petróleo e gás natural.
Técnico em Portos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comércio internacional e sistemática de importação e exportação; 2. Custos e tarifas portuárias; 3. Gestão de cargas, seguro e análise de risco; 4. Gestão de operações portuárias; 5. Legislação aduaneira e portuária; 6. Logística aplicada à atividade portuária; 7. Matemática e estatística aplicada a operações portuárias; 8. Práticas e operações cambiais; 9. Segurança, meio ambiente e saúde; 10. Terminais portuários e retroportuários; arrais.
Técnico em Produção Cultural	<p>Introdução à Arte e Cultura</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos de arte e cultura (incluindo cultura erudita, popular e cultura de massa); 2. Linguagens artísticas: artes visuais, música, dança, teatro, audiovisual e cultura popular; 3. Arte e cultura no Brasil; 4. Arte e cultura no Cariri cearense e em Juazeiro do Norte: manifestações culturais; espaços e equipamentos; Geopark Araripe; 5. Políticas culturais e legislação cearense para as culturas populares. <p>Patrimônio Cultural</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Patrimônio cultural material e imaterial; memória, tradição, identidade e diversidade cultural; 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; 8. Instrumentos de identificação, diálogo social e preservação: Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC); inventários participativos; tombamento e registro; educação patrimonial.

	<p>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);</p> <p>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;</p> <p>11. Relações entre patrimônio cultural, turismo cultural, economia da cultura e do patrimônio.</p> <p>Produção Cultural</p> <p>12. O conceito de produção cultural e sua relação com os conceitos de cultura, arte, economia da cultura e economia criativa;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>15. Noções básicas de projetos culturais: estrutura: objetivos, justificativa e público-alvo, cronograma, orçamento e captação de recursos;</p> <p>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);</p> <p>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;</p> <p>18. Sustentabilidade, inclusão e diversidade: práticas sustentáveis na produção cultural; inclusão social, acessibilidade e valorização da diversidade cultural.</p>
Técnico em Produção em Áudio e Vídeo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Animação: produção, montagem, edição e finalização; 2. Conhecimentos gerais na operação de equipamentos de áudio e vídeo; 3. Criação de roteiros para peças audiovisuais; 4. Direção cinematográfica, direção de arte e direção de fotografia; 5. Edição audiovisual: técnicas e operação de softwares lineares e não lineares; 6. Edição de som, mixagem, desenho de som e sonorização; 7. Fotografia: histórico, técnicas e equipamentos; 8. História do cinema e linguagem audiovisual; audiovisual na contemporaneidade (mídias digitais e sociais); 9. Legislação audiovisual, ética e direitos autorais; 10. Planejamento e produção audiovisual.
Técnico em Redes de Computadores	<ol style="list-style-type: none"> 1. Arquitetura TCP/IP; 2. Banco de dados; 3. Noções de informática básica; 4. Noções de linguagens de programação; 5. Noções de lógica; 6. Redes de computadores; 7. Segurança da Informação; 8. Segurança de rede; 9. Sistemas operacionais; 10. Virtualização.
Técnico em Regência	<ol style="list-style-type: none"> 1. Formação musical: Teoria musical, percepção e solfejo; 2. Manejo de Instrumento – sopros madeiras: flauta transversal, clarinete e saxofone; 3. Manejo de Instrumento - sopros metais: trompete, trombone; tuba; 4. Manejo de Instrumento - teclado;

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Manejo de Instrumento - violão e flauta doce; 6. Manejo de instrumento: acordeon; 7. Manejo de instrumento: percussão; 8. Manejo de instrumento: violino e viola de arco; 9. Regência: canto coletivo, técnica vocal.
Técnico em Saúde Bucal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anatomia e fisiologia buco dental; 2. Biossegurança na odontologia; 3. Código de ética odontológico; 4. Ergonomia odontológica; 5. Materiais e instrumentais odontológicos; 6. Políticas públicas e redes de atenção à saúde bucal; 7. Princípios básicos das especialidades odontológicas: cirurgia, endodontia, periodontia, dentística, prótese dental, ortodontia; 8. Promoção, prevenção e vigilância em saúde; 9. Radiologia e técnicas radiológicas; 10. Saúde bucal coletiva.
Técnico em Saneamento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistema de captação e armazenamento de água. 2. Sistema de tratamento de água. 3. Redes de distribuição de água. 4. Redes de coleta de esgoto. 5. Sistema de tratamento de esgotos e efluentes. 6. Hidrologia e drenagem urbana. 7. Mecânica dos fluidos. 8. Mecânica dos solos. 9. Projeto de obras de saneamento e materiais de construção. 10. Gestão de recursos hídricos e de serviços de saneamento.
Técnico em Segurança do Trabalho	<ol style="list-style-type: none"> 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; 2. Educação e gestão ambiental (Lei 9605/98 e Lei 6938/81); 3. Gerenciamento de prevenção e controle de riscos ambientais e ocupacionais; 4. Legislação de acidentes de trabalho (Lei 6356/76); 5. Legislação de higiene, segurança e medicina do trabalho (Lei 6514/77, Port. 3214/78 e legislação complementar); 6. Noções de primeiros socorros e transporte de acidentados; 7. Psicopatologias relacionadas ao trabalho (síndrome de burnout e síndrome do pânico) Lei 4742/2001; 8. Segurança no trânsito (direção e pilotagem defensiva; CTB - Lei 9503/97); 9. Sistemas integrados de gestão de higiene, saúde, segurança e meio ambiente do trabalho; 10. Tecnologia de prevenção e combate aos incêndios.
Técnico em Sistemas de Energias Renováveis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Energia e eficiência energética; 2. Fundamentos da eletroeletrônica; 3. Manutenção de sistemas de energias renováveis; 4. Princípios de energia renovável; 5. Sistemas de aquecimento solar; 6. Sistemas de energia eólica; 7. Sistemas fotovoltaicos.
Técnico em Química	<ol style="list-style-type: none"> 1. Físico-Química (cinética química e equilíbrio químico); 2. Físico-Química (propriedades das soluções, termoquímica e eletroquímica);

	<p>3. Laboratório (manuseio de vidrarias, preparo de soluções e noções de segurança);</p> <p>4. Microbiologia básica;</p> <p>5. Química ambiental e legislação;</p> <p>6. Química analítica (métodos clássicos e instrumentais);</p> <p>7. Química geral (estrutura eletrônica dos átomos, geometria molecular e teorias de ligação);</p> <p>8. Química Geral (método científico, modelos atômicos, ligações químicas, estequiometria);</p> <p>9. Química inorgânica (ácidos e bases, oxirredução, química dos compostos de coordenação);</p> <p>10. Química orgânica (funções orgânicas, isomeria, nomenclaturas, reações orgânicas e mecanismo de reação).</p>
Técnico em Têxtil	<p>1. Controle de qualidade físico na indústria têxtil;</p> <p>2. Fibras têxteis; padronagem;</p> <p>3. Gestão da produção;</p> <p>4. Gestão de pessoas; Segurança e saúde no trabalho; Nr 6 e Nr 12;</p> <p>5. Informática básica; Desenho Técnico;</p> <p>6. Manutenção industrial; Lavanderia Industrial;</p> <p>7. Metrologia;</p> <p>8. Processo de produção em tecelagem;</p> <p>9. Química geral;</p> <p>10. Tecnologia de tecelagem plana; tecnologia de fiação; tecnologia de malharia; tecnologia de acabamento têxtil.</p>
Técnico em Tradução e Interpretação de Libras	<p>1. Cenários de atuação do tradutor intérprete de língua de sinais e suas atribuições;</p> <p>2. Código de conduta e ética dos tradutores e intérpretes de língua de sinais;</p> <p>3. Competências do profissional tradutor intérprete de língua de sinais;</p> <p>4. Gramática da libras (fonologia, sintaxe, semântica, morfologia e pragmática);</p> <p>5. Legislação (Lei 10436/Decreto 5626/Lei 12319/ Lei Brasileira de Inclusão/ Lei 10.098);</p> <p>6. Modalidades de interpretação;</p> <p>7. Surdocegueira/Guia-intérprete;</p> <p>8. Teoria /procedimentos/estratégias de tradução/ interpretação de/ para língua de sinais;</p> <p>9. Tipos de tradução.</p>
Técnico em Vestuário	<p>1. Design têxtil;</p> <p>2. Estudo de tempos e movimentos;</p> <p>3. Ficha técnica;</p> <p>4. História da moda;</p> <p>5. Modelagem;</p> <p>6. Planejamento de coleções;</p> <p>7. Planejamento de risco e corte;</p> <p>8. Planejamento e controle da produção;</p> <p>9. Qualidade na confecção;</p> <p>10. Técnicas de montagem.</p>
Inglês para Turismo/Hospedagem/Eventos	<p>English 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>Tourism</p>

	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).
--	---