

## Conteúdo Programático

### *Conhecimentos Gerais*

**Português:** Leitura e interpretação de textos; Concordância nominal e verbal; Sinônimos e antônimos; Conceito de literatura; Semântica; Figuras de linguagem; Vícios de linguagem; Gêneros textuais; Gênero narrativo; Reconhecimento de rimas em texto; Uso da letra maiúscula e minúscula; Classe gramatical e uso de consoantes + L e consoantes + R; Conhecimentos linguísticos: ortografia: Emprego das letras, Divisão silábica, Acentuação gráfica, Encontros vocálicos e consonantais; Dígrafos; Classes de palavras( substantivos, adjetivos, artigos, numerais, verbos, advérbios, preposições, conjunções, interjeições: conceituações, classificações, flexões, emprego, locuções; regência (verbal e nominal); Colocação de pronomes; Encontro vocálicos, Morfologia: estrutura e formação das palavras, Sintaxe: termos da oração, período composto; Conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal; crase e pontuação; Interpretação de texto; Significação contextual de palavras e expressões; Relações entre ideias e recursos de coesão.

**Matemática:** Sistema de numeração; Sequências dos números naturais; Comparação de números naturais; Expressões numéricas; Círculo e circunferência; Números positivos e negativos; Potenciação com números inteiros; Raiz quadrada exata; Números irracionais; Notação científica; Conjuntos numéricos; Funções; Equações; Probabilidade; Porcentagem; Juros simples; Regra de três simples, Equações de 1º grau, Frações, Noções de aritmética, Números e operações, Equações, Potenciação; Teoria dos conjuntos; Razões e proporções; Unidades de medidas; Sistema monetário Brasileiro; Sistema métrico decimal; Porcentagem; Geometria; Problemas com números; Multiplicação, Adição, Subtração e Divisão.

**Conhecimentos Gerais:** Econômica no Brasil e no mundo; Meio ambiente, Aquecimento global; Conhecimentos gerais e atuais e históricos; Segurança pública; Desigualdade social; Imigração; Atualidades (política, economia, sociedade, educação, tecnologia, energia, relações internacionais, desenvolvimento sustentável, segurança; ecologia e globalização); personalidades; datas comemorativas nacionais e internacionais.

**Informática Básica:** Introdução a informática; principais componentes de um computador; funcionamento básico de um computador; noções básicas do sistema operacional Windows; introdução à internet; prática de navegação pela web; navegadores; conhecimentos de internet, softwares de escritório e editores de texto (pacote office) e sistemas operacionais.

## Conhecimentos Específicos

**Assistente de Faturamento:** Funções do faturamento; Obrigações do contribuinte; Regime tributário da empresa; Gestão da empresa e o faturamento; Ferramentas da gestão financeira; Processos do faturamento; Documentos da contabilidade; Ativo permanente; Demonstrações financeiras; Cálculo de impostos; Auditoria interna; Guias de recolhimento; Segurança de informática; Faturamento no SUS; Faturamento em Serviços de Saúde.

**Assistente Social:** Análise de conjuntura; Serviço Social: Conhecimentos gerais da profissão; Serviço Social e formação profissional; A dimensão política da prática profissional; Pesquisa em Serviço Social; Metodologia do Serviço Social; Desafios do Serviço Social na contemporaneidade; Atuação do Serviço Social na administração de políticas sociais; Planejamento Estratégico e Participativo; Serviço Social e interdisciplinaridade; Fenômeno grupal; Ética Profissional; O projeto ético-político-profissional do Serviço Social; A Ética aplicada à ação profissional na Política de Saúde; Serviço Social e a política de Saúde Mental; Sistema Único da Assistência Social; Estatuto da Criança e do adolescente (Lei n.º 8.069/90); Lei Orgânica da Assistência Social (Lei n.º 8.742/93); Lei nº 8.842/94 que fixa a Política Nacional do Idoso; Lei Maria da Penha, nº 11.340; Eixos e Parâmetros para atuação do Assistente Social na Saúde.

**Auxiliar de Farmácia:** Farmacocinética e farmacodinâmica; Classificação de medicamentos; Organização da farmácia; Serviços farmacêuticos; Ética Profissional; Boas práticas de manipulação; Leis de regulamentações; Farmacologia; Processos administrativos relacionados ao segmento farmacêutico; Processos de dispensação, distribuição, estoque e armazenamento; Medicamentos e insumos; Saúde Pública; Política Nacional de Medicamentos; Vigilância a saúde e a segurança do trabalhador.

**Copeiro:** Higiene Pessoal; Higiene e manipulação dos alimentos (higiene das mãos, alimentos e utensílios); Noções básicas de microbiologia; Manutenção correta de alimentos e organização e higienização da copa; Dietas hospitalares: tipos por consistência, por tipo de patologia e distribuição de dietas enterais; Montagem e entrega correta das bandejas e dietas; Significados da qualidade em Saúde (compromisso, trabalho em equipe e responsabilidade profissional); Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; Resíduo de lixo e recicláveis; Excelência no atendimento ao paciente; Postura e Ética Profissional; Organização no Ambiente de Trabalho e Alimentação Hospitalar.

**Enfermeiro:** Código de Ética de Enfermagem (Responsabilidades, Deveres, Proibições); Sistema Único de Saúde (Lei 8080/90 – Campo de Atuação); Infecção hospitalar; Queimaduras e Intoxicações; Sistematização de Assistência em Enfermagem (SAE); Ostomias e cuidados; Saúde do Trabalhador, Saúde da Criança, Saúde da Mulher, Saúde do Adulto; Vigilância Epidemiológica: doenças de notificação compulsória; Fisiologia básica; Assistência de Enfermagem e conhecimentos básicos sobre patologias mais



prevalentes a pacientes adultos e crianças; Portadores de doenças do aparelho respiratório, digestivo, cardiovascular, locomotor e esquelético, nervoso, ginecológico e obstétrico, urinário, dos distúrbios hidroeletrólíticos, metabólicos e psiquiátricos. Técnicas Básicas de Enfermagem; Conhecimentos básicos sobre farmacologia e administração de medicamentos. Feridas e protocolos de cuidados. Cuidados de enfermagem em pacientes traqueostomizados; Escalas de avaliação de pacientes na enfermagem; Biossegurança (processos de desinfecção, esterilização, assepsia, anti-sepsia); Assistência de Enfermagem na verificação de sinais vitais; Acolhimento e classificação de risco; Biologia (hemólise e síndromes).

**Farmacêutico:** Atribuições Clínicas do Farmacêutico; Substâncias antirretrovirais; Controle de estoque; Gerenciamento de resíduos de serviço de saúde; Administração de materiais; Farmacotécnica e a Farmacodinâmica; classes de medicamentos; Regulamento Técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde; Dosagens; sistema de dispensação por dose unitária; Formas farmacêuticas e as vias de administração; Farmacovigilância; RDC nº 67, de 08/10/2007 ANVISA; rotinas e recursos humanos; Boas práticas de armazenamento e estocagem de medicamentos; Organização de Almoxxarifados e Condições adequadas de Armazenamento; Controle e planejamento de Estoque de Medicamentos e Materiais de Consumo; Consumo Médio Mensal, Ponto de Requisição, Estoque Mínimo e Estoque Máximo Curvas ABC/XYZ; Sistemas de Distribuição e Dispensação de Medicamentos.

**Nutricionista:** Princípios Básicos de Nutrição: digestão, absorção e metabolismo dos macro e micronutrientes; Nutrição nas diferentes fases do ciclo vital: gestação, aleitamento materno, lactação, infância, adolescência, fase adulta e velhice; Prescrição Dietética: Planejamento de cardápios e Adequação Nutricional; Dietoterapia em condições clínicas específicas: doenças carenciais, doenças metabólicas, doenças cardiovasculares, obesidade e magreza, hipertensão, diabetes mellitus, hepatopatias, nefropatias, distúrbios do trato digestório, câncer, AIDS; Atenção ambulatorial e domiciliar; Indicadores e diagnóstico do estado nutricional; Avaliação bioquímica; Avaliação nutricional individualizada; Recomendações e necessidades de nutrientes; Aconselhamento nutricional; Terapia nutricional enteral; Higiene e Segurança Alimentar: APPCC; Microbiologia de Alimentos; Contaminação dos Alimentos; Toxicologia Alimentar; Administração e Gerenciamento em UANs: Compra, Armazenamento e Estoque; Análise de custos; Padronizações e Rotinas; Dimensionamento; Aspectos epidemiológicos em carências nutricionais (desnutrição, hipovitaminose A, anemia ferropriva, Cárie dental) e doenças crônicas não transmissíveis (diabetes, obesidade, dislipidemia); Programas de Assistência à Saúde da Criança e da Mulher; Avaliação Nutrição na promoção da saúde; Políticas e programas de alimentação e nutrição: Nutrição e sua relação com a saúde da Comunidade; Segurança Alimentar e legislação aplicada; Métodos de conservação dos alimentos; Causas de deterioração dos alimentos; Composição de dietas equilibradas;



Nutrição clínica; Fisiologia e Avaliação do estado nutricional; Alimentação Coletiva; DAs (Doenças transmitidas por alimentos); Alimentação e Nutrição; Núcleos de Apoio à Família; Saúde Coletiva (Saúde Pública): Políticas Públicas na Área de Alimentação e Nutrição.

**Recepção:** Técnicas de Comunicação; Qualidade no atendimento ao público; Formas de atendimento ao público e ao telefone; Assiduidade; Disciplina na execução dos trabalhos; Relações Humanas no trabalho; Noções de Protocolo; O Arquivo e as Técnicas de Arquivamento; Classificação da Correspondência; Serviço Postal; Utilização da copiadora; Intercomunicadores, rádios e sistemas de alto-falantes; Livro de registro de correspondência; Uso do correio de voz; Imagem profissional; Sigilo profissional; Tarifação telefônica; Formas de Tratamento; Carta comercial e Gestão documental.

**Rouparia:** Controle do encaminhamento, recebimento e devolução de roupas; Utilização e manutenção das máquinas; Produtos de limpeza: uso adequado; Funções das atividades; Procedimentos de Lavagem, recolhimento das roupas e organização; Técnicas de lavagem de roupas; Desinfecção e higienização; Manuseio adequado de peças em lavagem; Controle e armazenamento de material de limpeza; Noções de Segurança no trabalho.

**Técnico de Enfermagem:** Conselho Federal e Regional de Enfermagem (Lei 5905, de 12 de julho de 1973 – penalidades); Exercício de Enfermagem – Lei 7498 de 25 de julho 1986; Norma Regulamentadora NR32; Equipamentos de Proteção Individual (EPIs); Indicadores de Saúde; Equilíbrio hidroeletrolítico; Terminologia; Queimaduras (cuidados); Características de atendimento de urgência e emergência; Biossegurança; Acolhimento, Classificação de risco; Transmissão por aerossóis; Administração de medicação; Sinais Vitais; Atendimento a vítimas de trauma; Acidente de trabalho; Feridas (classificação e cuidados); Tipos de sondagem e respectivos cuidados; Doenças no atendimento em urgência e emergência; Posições para exames e suas indicações; Medidas de controle de Infecções hospitalares.

**Técnico de Nutrição e Dietética:** Técnicas e métodos de pré-preparo e preparo de alimentos; Cocção e métodos de conservação; Recebimento, armazenamento, conservação e estocagem de alimentos; Aquisição de alimentos: mensuração; seleção; armazenamento; fator de correção; indicador de conversão; Planejamento de refeições: Cardápios, tipos de cardápios, fichas de preparo, previsão quantitativa de gêneros alimentícios e custos; Sistema de distribuição de refeições; Características sensoriais dos diversos grupos de alimentos; Microbiologia de alimentos e doenças transmitidas por alimentos; Procedimentos de higienização; Sistemas e práticas de controle da qualidade sanitária dos alimentos; Boas Práticas; Procedimentos Operacionais Padronizados e APPCC; Macronutrientes, micronutrientes e fibras alimentares: conceitos, funções no organismo, metabolismo e fontes alimentares; Legislação e ética profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética; Tipos de Dieta.



ALPHA  
INSTITUTO

*Nossa inspiração é o seu bem-estar*

---

***Todas as publicações serão realizadas no site do Instituto Alpha.***

***Não deixe de acompanhar diariamente:***

***<http://www.alphainstituto.com.br>***