

**MINISTÉRIO DA SAÚDE  
HOSPITAL NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO S.A.  
HOSPITAL CRISTO REDENTOR S.A.  
HOSPITAL FÊMINA S.A.  
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO  
EDITAL 01/2010**

**CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**

**LÍNGUA PORTUGUESA**

Ortografia. Relações entre fonemas e grafias. Acentuação. Morfologia: Estrutura e formação de palavras. Classes de palavras e seu emprego. Flexões: gênero, número e grau do substantivo e adjetivo. Sintaxe: Processos de coordenação e subordinação. Equivalência e transformação de estruturas. Discurso direto e indireto. Concordância nominal e verbal. Regência verbal e nominal. Crase. Pontuação. Interpretação de textos: variedade de textos e adequação de linguagem. Estruturação do texto e dos parágrafos. Informações literais e inferências. Estruturação do texto: recursos de coesão. Significação contextual de palavras e expressões.

**POLÍTICAS PÚBLICAS**

Sistemas de saúde no Brasil: história e reforma sanitária. Organização e funcionamento do Sistema Único de Saúde (SUS). Legislação em saúde pública, União, Estados e Município de Porto Alegre. Principais políticas na área de saúde. Epidemiologia e informação em saúde. Gestão participativa em saúde. Educação e trabalho em saúde. Conhecimento da política Nacional de Atenção em Saúde, especialmente no que diz respeito a direito dos usuários e obrigações dos profissionais de saúde. Políticas públicas de defesa dos direitos humanos.

**INFORMÁTICA**

Fundamentos da Computação: conceitos básicos de informática, componentes funcionais de computadores (hardware e software), periféricos, dispositivos de entrada, saída e armazenamento de dados. Conceitos básicos e características de sistemas operacionais, de organização e de gerenciamento de arquivos e pastas, diretórios, arquivos e atalhos, Windows Explorer, área de trabalho, área de transferência, manipulação de arquivos e pastas, uso dos menus, programas e aplicativos no Windows XP. Conceitos e funções de aplicativos das versões do MS Office: editores de texto, planilhas eletrônicas, apresentações de slides. Aplicativos associados à internet: navegação e correio eletrônico (Internet Explorer, Outlook Express, Firefox). Conceitos básicos de intranet, internet, rede, estação e servidor. E-mail: envio e recepção de mensagens, através de interface webmail ou do software Outlook Express; anexar arquivos em mensagens. Noções de segurança das mensagens. Internet: conceitos baseados no Internet Explorer 6 ou superior, navegação, URLs, links. Microsoft Office 2007 e BrOffice 3.1: Editor de Texto - estrutura básica dos documentos, edição e formatação de textos, cabeçalhos, parágrafos, fontes, colunas, marcadores simbólicos e numéricos, tabelas, impressão, ortografia e gramática, controle de quebras, numeração de páginas, legendas, índices, inserção de objetos, campos pré-definidos, caixas de texto. Planilhas Eletrônicas - estrutura básica das planilhas, conceitos de células, linhas, colunas, pastas e gráficos, elaboração de tabelas e gráficos, uso de fórmulas, funções e macros, impressão,

inserção de objetos, campos pré-definidos, controle de quebras, numeração de páginas, obtenção de dados externos, classificação. Trabalho em Rede: compartilhamento de pastas e arquivos, localização e utilização de computadores e pastas remotas, mapeamento de unidades da rede.

### **1. ATENDENTE DE NUTRIÇÃO**

Fundamentos de alimentação. Noções de nutrição. Nutrição humana. Higiene alimentar. Segurança alimentar. Técnica dietética. Tecnologia culinária. Manipulação de alimentos. Noções de dietoterapia. Atendimento ao público. Ética profissional.

### **2. AUXILIAR DE FARMÁCIA**

Código de ética da profissão farmacêutica. Cálculos farmacêuticos. Conhecimentos e legislação do Sistema Único de Saúde. Atenção básica em saúde. Normas de execução e de financiamento da assistência farmacêutica na atenção básica em saúde. Conceito de doenças infecciosas. Doenças de notificação compulsória para todo o território nacional. Participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde. Assistência farmacêutica. Sistemas de distribuição de medicamentos. Dispensação de medicamentos de interesse à saúde. Organização de almoxarifados. Controle de estoques de medicamentos e materiais de consumo. Controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos. Vigilância sanitária e conhecimentos de medicamentos genéricos, de medicamentos estratégicos e excepcionais. URM (Uso Racional de Medicamentos). Farmacologia. Farmacotécnica.

### **3. AUXILIAR DE LABORATÓRIO**

Sistemas Internacional de Unidades. Normas de metrologia do INMETRO. Ligações químicas. Estrutura e função de moléculas biológicas. Estrutura e organização de células procarióticas e eucarióticas. Características e estrutura dos vírus. Biossegurança. Organização e comportamento no laboratório. Bioética. Manuseio e aplicações de vidraria de uso laboratorial. Preparo de soluções. Cálculo estequiométrico. Princípios de funcionamento e manuseio de equipamentos de laboratório. Métodos de esterilização. Preparo de meios de cultura para microrganismos.

### **4. AUXILIAR GERAL**

Relações humanas no trabalho/ética profissional. Gestão de resíduos de trabalho. Organização e funcionamento de uma copa, equipe, fluxograma, utensílios e equipamentos, controle de material e sistema de distribuição. Noções gerais de equipamentos industriais. Saúde e Segurança no trabalho. Políticas Sociais e de Saúde. Gestão em Saúde. Ética e Direito em Saúde. Gestão de Processos e de Operações. Planejamento e Programação do Espaço Físico em Serviços de Saúde.

### **5. COZINHEIRO**

Organização e funcionamento de uma cozinha, organograma, equipe, fluxograma, áreas componentes, abastecimento e armazenamento, utensílios e equipamentos, sistema de distribuição. Noções gerais de equipamentos industriais. Boas práticas na Manipulação dos alimentos. Saúde e Segurança no Trabalho. Noções básicas de nutrição. Composição de um cardápio. Noções básicas de técnicas dietéticas. Princípios de dietoterapia. Dietas hospitalares e suas modificações. Noções de preparo de mamadeiras e dietas por sondas. Proteínas. Glicídios. Lipídios. Energia.

Vitaminas e Sais Minerais. Água. Fibras Dietéticas. Higiene Pessoal, Ambiental e de Alimentos. Produção e Manipulação de Alimentos. Técnicas Dietéticas.

## **6. DESPENSEIRO**

Noções básicas de nutrição, digestão e absorção dos nutrientes. Gestão de resíduos de trabalho. Relações humanas no trabalho/ética Profissional. Noções básicas de anatomia e fisiologia humana. Organização e funcionamento de uma copa, equipe, fluxograma, utensílios e equipamentos, controle de material e sistema de distribuição. Noções gerais de equipamentos industriais. Saúde e Segurança no trabalho. Higiene pessoal, de alimentos, utensílios, equipamentos e local de trabalho. Princípios de dietoterapia. Dietas hospitalares padronizadas. Noções para receber, conferir e armazenar gêneros alimentícios e materiais de limpeza, observando data de validade e integridade de embalagens. Noções de preparo da alimentação dos pacientes, montagem dos pratos, conferir o cardápio e montar a bandeja. Noções de patologia. Noção de microbiologia, de higienização. Noções de bom atendimento e postura.

## **7. TÉCNICO DE ENFERMAGEM**

Política Nacional de Humanização. Legislação sobre regulamentação do exercício da enfermagem. Ética Profissional e código de ética dos profissionais de enfermagem. Prevenção e controle de infecção hospitalar. Promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes. Cuidados de enfermagem: pacientes clínicos e cirúrgicos. Cuidados de enfermagem: pacientes com doenças transmissíveis. Cuidados de enfermagem: pacientes críticos em situações de urgência e emergência. Calendário Nacional de Vacinação. Processamento de artigos e superfícies em estabelecimentos de saúde. Administração de medicamentos. Técnicas básicas de enfermagem.

## **8. TÉCNICO EM ELETRÔNICA**

Circuitos de corrente contínua e corrente alternada. Lei de Ohm. Resistores, codificação e associação. Capacitores, tipos e propriedades físicas. Indutores. Diodos, tipos e propriedades físicas. Transistores, tipos e propriedades físicas. Eletromagnetismo. Propriedades e características da corrente alternada. Grandezas elétricas e magnéticas. Sistema Internacional de Unidades. Medidas elétricas. Instrumentos, aplicações, erros, sensibilidade, exatidão e classe de exatidão. Circuitos com diodos e circuitos retificadores. Transistores. Amplificadores, realimentação, amplificadores operacionais, osciladores. Portas lógicas, circuitos combinacionais, circuitos seqüenciais (flipflops, registradores e contadores), Sistemas binários, decimais e hexadecimais; conversores D/A e A/D. Eletrônica industrial. Transformadores, características e propriedades físicas. Instalações elétricas de baixa tensão: NBR 5410. Segurança em instalações e serviços em eletricidade: NR 10. Sistemas trifásicos. Sistemas de Proteção contra Descargas Atmosféricas – SPDA (NBR 5419). Equipamentos de Proteção Individual - EPI. NR 6.

## **9. TÉCNICO EM HISTOPATOLOGIA**

Técnicas básicas de citologia e histologia. Histologia patológica. Microscopia. Soluções, concentrações e diluições. Sistemas Internacionais de Unidades. Normas de metrologia do INMETRO. Vidraria. Prevenção de acidentes e cuidados. Sinalização e codificação de laboratório. Estruturas da célula. Estrutura dos tecidos: epitelial, muscular, nervoso, conjuntivo, adiposo, cartilaginoso, ósseo. Sangue. Utilização e funcionamento de balanças, estufas, centrífugas, micrótomos. Manuseio e secção de amostras. Métodos de colorações histológicas. Métodos de colorações citológicas.

Métodos de colorações para agentes etiológicos: bactérias, fungos, bacilos. Equipamentos de Proteção Individual – EPI. NR6.

### **10. TÉCNICO EM MANUTENÇÃO (HIDRÁULICA)**

Especificações de tubos e conexões. Processos de soldagens e de rosqueamento. Conceitos básicos de hidráulica. Instalação e manutenção de tubulações, ar comprimido, água, água quente, vapor d água e de gases. Válvulas, conexões e acessórios em tubulações. Medidores de pressão, temperatura e de vazão. Instalações hidráulicas prediais. Equipamentos de Proteção Individual – EPI. NR 6. Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC. Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção – NR 18. Higiene e segurança no trabalho. Leitura e interpretação de desenho técnico. Nomenclatura, utilização e especificações de Ferramentas. Cálculos relacionados à manutenção hidráulica. Bombas hidráulicas, dimensionamento e especificações.

### **11. TÉCNICO EM MANUTENÇÃO (MARCENARIA)**

Equipamentos de Marcenaria, tipos, preparação, aplicação, conservação, manutenção, limpeza e armazenamento. Leitura e interpretação de desenho técnico. Ferramentas: tipos, preparação, aplicação, manutenção, limpeza e especificação. Equipamentos de Proteção Individual – EPI. NR 6. Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC. Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção – NR 18. Higiene e segurança no trabalho. Nomenclatura, utilização e especificações de ferramentas. Cálculos relacionados à marcenaria, áreas, ângulos e materiais.

### **12. TÉCNICO EM MANUTENÇÃO (MECÂNICA)**

Manutenção de equipamentos de lavanderia: máquinas lavadoras e secadoras. Manutenção de compressores, motores e bombas d água, caldeiras, ventiladores, boilers. Manutenção de equipamentos de laboratório: bombas de vácuo, autoclaves, centrífugas. Manutenção de equipamentos de cozinha. Manutenção em redes de vapor, água quente, ar comprimido e gases. Especificações e elementos de equipamentos mecânicos. Resistência de materiais. Manutenção de motores de combustão interna. Proteção contra a corrosão. Tipos de lubrificantes e aplicações. Equipamentos de Proteção Individual – EPI. NR 6. Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC. Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção – NR 18. Higiene e segurança no trabalho. Leitura e interpretação de desenho mecânico. Nomenclatura, utilização e especificações de ferramentas. Cálculos relacionados à manutenção mecânica. Sistemas Internacional de Unidades. Normas de metrologia do INMETRO.

### **13. TÉCNICO EM MANUTENÇÃO (PEDREIRO)**

Tecnologia dos sistemas construtivos de alvenaria. Preparação e utilização de materiais de construção. Nomenclatura, utilização e especificações de ferramentas na Construção Civil. Leitura e interpretação de desenho técnico. Equipamentos de Proteção Individual – EPI. NR 6. Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC. Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção – NR 18. Higiene e segurança no trabalho. Cálculos relacionados à construção civil, áreas, ângulos e materiais.

#### **14. TÉCNICO EM MANUTENÇÃO (PINTOR)**

Pintura predial geral e hospitalar. Métodos de aplicações de pintura em alvenaria, madeira, aço e outros materiais. Compressores – tipos e funcionamento. Pistola de Pintura – preparação, aplicação, manutenção e limpeza. Diluentes e solventes aplicáveis para tintas e vernizes, especificações. Preparação de superfícies para pintura em diferentes tipos de materiais. Nomenclatura, utilização e especificações de ferramentas na Construção Civil. Equipamentos de Proteção Individual – EPI. NR 6. Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC. Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção – NR 18. Higiene e segurança no trabalho. Cálculos relacionados à construção civil, áreas e de materiais.

#### **15. TÉCNICO EM MANUTENÇÃO (REFRIGERAÇÃO)**

Refrigeração e condicionamento de ar. Sistemas de refrigeração e condicionamento de ar. Climatização: Conforto térmico, necessidade do condicionamento de ar e conforto térmico. Ventilações natural e forçada. Sistemas de distribuição de ar. O ciclo da refrigeração, compressores, condensadores e evaporadores. Gases refrigerantes. Componentes da unidade de refrigeração. Condicionadores de ar e manutenção. Manutenção preventiva, corretiva e preditiva. Nomenclatura, utilização e especificações de ferramentas. Equipamentos de Proteção Individual – EPI. NR 6. Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC. Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção – NR 18. Higiene e segurança no trabalho.

#### **16. TÉCNICO EM MANUTENÇÃO (SERRALHERIA)**

Soldagem, equipamentos, tipos, preparação, aplicação, manutenção e limpeza. Materiais – tipos, preparação, aplicação, manutenção, limpeza e armazenamento. Leitura e interpretação de desenho técnico. Ferramentas: tipos, preparação, aplicação, manutenção, limpeza e especificação. Equipamentos de Proteção Individual – EPI. NR 6. Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC. Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção – NR 18. Higiene e segurança no trabalho. Nomenclatura, utilização e especificações de Ferramentas. Cálculos relacionados à serralheria, áreas, ângulos e materiais.

#### **17. TÉCNICO DE NUTRIÇÃO**

Fundamentos de alimentação. Nutrição humana. Higiene alimentar. Segurança alimentar. Técnica dietética. Composição dos alimentos. Tecnologia culinária. Manipulação de alimentos. Dietoterapia e Patologia da Nutrição. Administração de unidades de alimentação e nutrição. Planejamento de cardápios. Controle de qualidade em unidades de alimentação e nutrição. Biossegurança. Bioquímica básica.

#### **18. VIGIA**

Constituição da República Federativa do Brasil. Conhecimentos referentes ao capítulo “Dos Direitos e Garantias Fundamentais”. Código Penal Brasileiro. Conhecimentos referentes aos Títulos da PARTE ESPECIAL do Código Penal Brasileiro: Dos Crimes Contra a Pessoa, Dos Crimes Contra o Patrimônio, Dos Crimes Contra a Administração Pública.