



Instituto Euvaldo Lodi
PELO FUTURO DA INDÚSTRIA

PROCESSO SELETIVO SENAI 011/2022

O Instituto Euvaldo Lodi – IEL, no uso de suas atribuições legais e cumprindo o disposto nas Normas do Processo Seletivo/SENAI-MA nº 011/2021 de 03 de novembro de 2022 torna público, para conhecimento dos interessados, a retificação do cargo **INSTRUTOR DE ENSINO SUPERIOR – SEGURANÇA DO TRABALHO.**

Onde se lê:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Segurança dos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Boas práticas de fabricação: princípios gerais do CODEX Alimentarius para higiene de alimentos; Higiene pessoal; Higiene ambiental, das superfícies, utensílios e equipamentos; Higiene operacional; Procedimentos de limpeza e desinfecção (PPHO); Controle integrado de pragas – CIP; Controle da água de abastecimento. Legislação de Boas Práticas para serviço de Alimentação: RDC nº 216/04. Legislação de Boas Práticas de Fabricação: Portaria SVS/MS nº 326/97 e RDC nº 275/02. O Sistema APPCC. Processos de produção e manipulação de alimentos. Procedimentos operacionais padronizados (POPs). Armazenamento sob refrigeração ou congelamento. A ANVISA, suas atribuições e objetivos na área de alimentos. Legislação sobre bebidas: Decreto nº 6.871/09. Fermentação; Método de Fermentação: - Método Esponja; - Método Direto. Tipos de fermentação; - Alcoólica (pão), - Acética (vinagre); - Láctea (leite). Fermentos; Ingredientes para panificação; Farinha de trigo; Teste de glúten; Função dos ingredientes na massa; Aditivos utilizados no Brasil; Etapas do processo de produção do pão; Padronização do processo de produção do pão; Fungos; Balanceamento; Cálculos com porcentagem; Pesagem da massa; Cortes do pão; Extração do glúten. Receitas de pães: Pão para hambúrguer; Pão para cachorro-quente; Pão francês (50g); Pão de forma; Pão doce (gelo); Pão doce de coco; Pão doce trançado e decorado; Massa sovada; Pão de milho; Pão de leite. Máquinas e equipamentos para panificação; Instrumentos de peso e medidas; Utensílios; Conceitos de alimentos; Alimentação e Nutrição; Energia e Nutrientes: - Propriedades, - Funções, - Fontes, - Metabolismo. Conceitos Básicos da Alimentação de Grupos Específicos: - Adolescentes Adultos e Idosos. Gestão de produção: - Princípios da qualidade: Histórico da qualidade; Qualidade total; Princípios de qualidade; Processo produtivo: - A importância do planejamento; Gerenciamento de processos; Indicadores de qualidade e produtividade; sistema de produção; etapas do processo de produção; eficiência x eficácia na produção; definições e objetivos; controle de qualidade; padronização de produtos; volume de produção; balanceamento e fragmentação de receitas; reconstrução de massa; pré-pesagem; cálculo de encomenda; cálculo de rendimento. Receitas de Biscoitos: Biscoito doce palito; Receitas de massas especiais: Massa de pizza; Croissant; Sonho; Brioche; Receitas de Pães Rústicos: Pão italiano rústico; Pão francês com 300g; Conceituação e concepção de projeto; Finalidades de projeto; Tipos de projeto; Estruturação do projeto. CONHECIMENTOS INFORMÁTICA: Noções de Informática: Sistema operacional Windows, Noções do ambiente Microsoft Office, Conceitos relacionados à Internet, Navegadores, Correio eletrônico, Segurança da informação.

Leia-se:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Princípios de saúde, meio ambiente e segurança do trabalho: Desenvolvimento industrial. Responsabilidade socioambiental Qualidade de Vida. Terminologia técnica: Desvio. Incidente. Perigo. Risco. Acidente. Acidentes de trabalho: Definição. Causas. Técnica. Legal. Aspectos sociais e ambientais. Consequências. Análise de acidentes. Reabilitação profissional. Princípios preventivos: Teoria de Frank Bird, “pirâmide”. Estudos de J. Reason, “Queijo suíço”. Legislação e normas: Constituição Federal do Brasil. Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE). Saúde e Segurança do Trabalho. Documentação de saúde e segurança do trabalho: Aplicabilidade e tipos. Tecnologias em saúde e segurança do trabalho: Evolução industrial. Inovação. Riscos e controles. Programas de prevenção. Higiene ocupacional: Princípios. Terminologia técnica. Grupos homogêneos de exposição a riscos ambientais. Inspeção de segurança: Definição. Tipos. Relatórios. Verificação. Desvios e erros. Planejamento. Lista de Verificação – check list. Registro. Meios para divulgação de informações. Gestão de emergências: Definição. Emergência. Identificação de Cenário. Plano de Emergência. Simulados. Sinalização. Brigadas de

Emergência. Primeiros Socorros: tipos, procedimentos, técnicas para remoção e transporte de acidentados. Equipamentos de proteção: Definição. Tipos (Individual – EPI, coletivo - EPC). Equipamentos de prevenção e combate a incêndios. Aplicações. Validade. Manutenção de equipamentos. Utilização. Acidentes: Definição legal e técnica. Tipos. Características. Causas. Custos. Agentes. Consequências. Doenças ocupacionais do trabalho. Definição de desvio. Definição de incidente. Perícia judicial. Riscos: Definição. Tipos (físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e psicossociais). Análise de riscos: Definições. Desvio de risco. Perigo. Ferramentas. Árvore de causas. Diagrama de causas e efeitos. Análise do tipo e efeito de falha – FMEA. HAZOP, Método Apolo de Investigação de Acidentes. Análise preliminar de risco – APR. Ergonomia. Administração em saúde e segurança do trabalho. Programas de saúde e segurança do trabalho.

São Luís, 04 de novembro de 2022.

Comissão Organizadora de Processos Seletivos IEL/MA.