



DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

Publicado na Edição de 29 de julho de 2026 | Caderno Executivo | Seção Atos de Gestão e Despesas

DIVULGAÇÃO DOS TEMAS E CONVOCAÇÃO PARA A PROVA PRÁTICA

O Diretor DIPES Substituto, da Subsecretaria de Gestão Corporativa – SUCOR, da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo – SEDUC, com fundamento no disposto no artigo 6º do Decreto nº 54.682/2009, torna público os temas para a Prova Prática do PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO de docentes destinado a formação de CADASTRO DE RESERVA para atuação nos ITINERÁRIOS DE FORMAÇÃO TÉCNICA PROFISSIONAL do ensino médio da rede estadual, por meio de provas e títulos, a ser realizado em nível regional, mediante as condições estabelecidas neste edital e seus ANEXOS.

I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1- A Prova Prática terá caráter classificatório e será pontuada na escala de 0 a 30 pontos, conforme critérios definidos na tabela do item 15 do capítulo XI do Edital de abertura das inscrições.

2- O Professor de Educação Profissional Técnica de Ensino Médio deve orientar sua videoaula a partir dos fundamentos pedagógicos do Currículo Paulista e das Diretrizes e Bases da Educação Nacional, considerando o público-alvo da aula: estudantes matriculados nas 2ª ou 3ª séries do Ensino Médio no Itinerário de Formação Técnica Profissional.

3- Para a execução da Prova Prática, cabe ao candidato selecionar um entre os temas listados a seguir, referentes ao Eixo Tecnológico no qual está inscrito, e, a partir desse tema, planejar e simular uma videoaula entre 5 e 7 minutos, com o tamanho de até 400 MB e ser enviada em formato MP4 ou MOV. O candidato que realizar a gravação em um tema fora do Eixo de Inscrição terá sua nota zerada nesta etapa.

4- Antes da realização da tarefa, o candidato deverá realizar a leitura atenta do capítulo XI do Edital de abertura das inscrições e do presente documento.

5- A gravação da videoaula deverá ser enviada em link próprio disponível no endereço eletrônico <https://conhecimento.fgv.br/concursos/seducsp26tecnico>, entre 30/07/2026 e 13/09/2026.

II – DOS TEMAS PARA A PROVA PRÁTICA POR EIXO TECNOLÓGICO:

EIXO I – GESTÃO E NEGÓCIOS

TEMA 1 – Planejamento organizacional e gestão de processos

Apresentar os conceitos de planejamento organizacional e gestão de processos, destacando sua importância para o alcance dos objetivos institucionais. Explicar como o mapeamento, a organização

e a melhoria contínua dos processos contribuem para a eficiência, a qualidade e a competitividade das organizações.

TEMA 2 – Gestão de pessoas e desenvolvimento profissional

Apresentar os fundamentos da liderança e do trabalho em equipe nas organizações, abordando estratégias para motivação, comunicação assertiva e acompanhamento do desempenho. Explicar como a gestão de pessoas e o desenvolvimento de equipes contribuem diretamente para a eficiência operacional, o alcance de metas e os resultados organizacionais.

TEMA 3 – Empreendedorismo, inovação e modelos de negócios

Apresentar os conceitos de empreendedorismo e inovação, explicando sua importância para o desenvolvimento econômico e organizacional. Demonstrar como diferentes modelos de negócios podem gerar valor por meio da criatividade, da identificação de oportunidades e da solução de problemas.

EIXO II – SAÚDE E MEIO AMBIENTE

TEMA 1 – Biossegurança e prevenção de riscos nos ambientes profissionais

Apresentar os princípios da biossegurança aplicados aos ambientes de saúde e meio ambiente, destacando medidas de prevenção de acidentes, controle de riscos biológicos, químicos e físicos, bem como a utilização adequada dos equipamentos de proteção individual e coletiva.

TEMA 2 – Promoção da saúde e prevenção de agravos

Apresentar os conceitos de promoção da saúde e prevenção de doenças, destacando a importância das ações educativas, das políticas públicas e da atuação multiprofissional para a melhoria da qualidade de vida da população. 2/4

TEMA 3 – Sustentabilidade e gestão ambiental

Apresentar os princípios da sustentabilidade aplicados à saúde e ao meio ambiente, abordando as práticas de gerenciamento, segregação e destinação correta de resíduos (sólidos, químicos e biológicos). Demonstrar como o controle de impactos ambientais e as ações de saúde ambiental contribuem para a prevenção de riscos e a promoção da sustentabilidade institucional.

EIXO III – TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER

TEMA 1 – Qualidade no atendimento e experiência do cliente

Apresentar os princípios da qualidade no atendimento aplicados aos setores de turismo, hospitalidade, eventos e lazer, demonstrando como a excelência na prestação de serviços contribui para a satisfação e fidelização dos clientes.

TEMA 2 – Planejamento e organização de serviços turísticos e eventos

Apresentar os fundamentos do planejamento e da organização de atividades relacionadas ao turismo, à hotelaria, à gastronomia e aos eventos, destacando a importância da gestão eficiente dos

recursos para o sucesso das atividades.

TEMA 3 – Turismo sustentável e valorização do patrimônio cultural

Apresentar os conceitos de turismo sustentável, destacando a valorização do patrimônio histórico, cultural e ambiental, bem como a importância das práticas responsáveis para o desenvolvimento das comunidades locais.

EIXO IV – INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

TEMA 1 – Desenvolvimento de soluções utilizando pensamento computacional

Apresentar os fundamentos do pensamento computacional, demonstrando como a decomposição de problemas, o reconhecimento de padrões, a abstração e a construção de algoritmos auxiliam no desenvolvimento de soluções tecnológicas.

TEMA 2 – Segurança da informação e ética no uso das tecnologias digitais

Apresentar os princípios da segurança da informação, da proteção de dados e da ética digital, destacando a importância das boas práticas para a utilização responsável das tecnologias da informação e comunicação. 3/4

TEMA 3 – Transformação digital e inovação tecnológica

Apresentar os conceitos de transformação digital e inovação tecnológica, demonstrando a aplicação prática de tecnologias emergentes na otimização de sistemas, análise de dados e soluções corporativas, como inteligência artificial, computação em nuvem e/ou automação de processos.

EIXO V – RECURSOS NATURAIS (AGRONEGÓCIO)

TEMA 1 – Cadeias produtivas do agronegócio e agregação de valor

Apresentar os principais conceitos relacionados às cadeias produtivas do agronegócio, destacando as etapas de produção, processamento, comercialização e agregação de valor aos produtos agropecuários.

TEMA 2 – Produção sustentável e conservação dos recursos naturais

Apresentar práticas de produção sustentável no agronegócio, enfatizando o uso racional dos recursos naturais, a conservação do solo e da água, a preservação ambiental e os desafios para o desenvolvimento sustentável.

TEMA 3 – Gestão da produção e inovação no agronegócio

Apresentar a importância da gestão da produção e da inovação tecnológica para o aumento da produtividade, da qualidade e da competitividade das atividades agropecuárias, destacando exemplos de tecnologias aplicadas ao setor.

EIXO VI – CONTROLE E PROCESSOS INDUSTRIAIS

TEMA 1 – Automação industrial e controle de processos

Apresentar os fundamentos da automação industrial e do controle de processos, explicando como sensores, atuadores, controladores e sistemas automatizados contribuem para a eficiência, a qualidade e a segurança dos processos produtivos.

TEMA 2 – Manutenção, qualidade e segurança nos processos industriais

Apresentar os princípios da manutenção industrial, da gestão da qualidade e da segurança do trabalho, demonstrando sua importância para a confiabilidade dos equipamentos, a prevenção de falhas e a melhoria contínua dos processos produtivos.

TEMA 3 – Indústria 4.0 e transformação digital na manufatura

Apresentar os conceitos fundamentais da Indústria 4.0, demonstrando a aplicação prática de tecnologias de conectividade e automação, como Internet das Coisas Industrial (IIoT), sistemas ciberfísicos e/ou sensoriamento inteligente. Explicar como a integração digital de dados e a comunicação entre dispositivos otimizam a produtividade e a tomada de decisão na manufatura.

III – ESTE EDITAL ENTRA EM VIGOR NA DATA DE SUA PUBLICAÇÃO.