



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

ANEXO I – PROGRAMAS PARA AS PROVAS

1 ENSINO FUNDAMENTAL (DOMÉSTICO, MERENDEIRA E OPERÁRIO ESPECIALIZADO)

1.1. CONHECIMENTOS GERAIS

1.1.1. LÍNGUA PORTUGUESA

- a) Interpretação de textos: Leitura e compreensão de informações. Identificação de ideias principais e secundárias. Intenção comunicativa.
- b) Vocabulário: Sentido de palavras e expressões no texto. Substituição de palavras e de expressões no texto. Sinônimos e antônimos.
- c) Aspectos linguísticos: Grafia correta de palavras. Separação silábica. Localização da sílaba tônica. Acentuação gráfica. Relação entre letras e fonemas, identificação de dígrafos e encontros consonantais e diferenças entre sons de letras. Família de palavras.
- d) Sinais de pontuação: Emprego do ponto final, ponto de exclamação e ponto de interrogação. Usos da vírgula e do ponto-e-vírgula. Emprego dos dois pontos. Uso do travessão. Processos de coordenação e subordinação.

1.1.2. MATEMÁTICA

- a) Sistema de numeração decimal.
- b) Números naturais: operações (adição, subtração, multiplicação e divisão), expressões numéricas. Múltiplos e divisores: critérios de divisibilidade, números primos, decomposição em fatores primos, mínimo múltiplo comum e máximo divisor comum.
- c) Sistema monetário brasileiro.
- d) Sistema de medidas: comprimento, massa e tempo.
- e) Porcentagem.

1.1.3. CONHECIMENTOS GERAIS / ATUALIDADES

- a) Conhecimento Gerais: Dados históricos, geopolíticos e socioeconômicos, do município. Informações sobre artes, esportes, política, economia e cultura.
- b) Meio Ambiente, desenvolvimento sustentável, ecologia e descarte correto de resíduos.
- c) Ciências Naturais, Cultura, Cinema e Generalidades do Município. História e Geografia do Município.
- d) Atualidades: Cenário político brasileiro. Problema de moradia nos grandes centros urbanos. Acessibilidade e o papel das políticas públicas. Intolerância e Xenofobia. Eleições presidenciais. Petróleo e sua importância na política brasileira. Fatos sobre a desigualdade de gênero no Brasil. Desastres ambientais. Crise econômica. Problemas humanitários. Papel do Banco Central. Doenças endêmicas. Questão ambiental. Política econômica. Reforma tributária. Mobilidade urbana. Aquecimento global e efeito estufa. Inteligência artificial. Censo demográfico e seus resultados. Era do antropoceno. O judiciário e o conflito entre os poderes. Desigualdade racial. Expansão dos BRICS. Integração do Mercosul. Globalização. Saúde mental. Alimentação saudável e insegurança alimentar. Uberização do trabalho. Família contemporânea. Desigualdade de gênero.

1.1.4. LEGISLAÇÃO

- a) Regime Jurídico dos Servidores Públicos e alterações (todos os artigos): Lei Municipal n.º 955/2002.
- b) Constituição Federal de 1988: Artigos 1º ao 6º, 18, 19, 29, 29-A, 30, 31, 37 ao 41 e 44 ao 47.

1.2. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1.2.1. DOMÉSTICO

- a) Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

- b) Limpeza: classificação de áreas (crítica, semicrítica, não crítica), tipos de limpeza (concorrente, terminal), métodos e equipamentos de limpeza de superfícies (limpeza manual úmida, limpeza manual molhada, limpeza seca).
- c) Protocolo de higienização das mãos, protocolo de limpeza concorrente, protocolo de limpeza terminal, protocolo de procedimentos (espanação, varrição e lavagem).
- d) Limpeza de tetos, limpeza de janelas, limpeza de paredes, limpeza de portas, limpeza de pias, limpeza de sanitários, limpeza de móveis e utensílios.
- e) Produtos de limpeza e desinfecção, protocolo de uso de EPI's, protocolo de coleta de lixo, separação e destinação de lixos, princípios básicos na operacionalização do processo de limpeza.
- f) Código de cores para os diferentes tipos de resíduos.
- g) Dietética: mensuração de alimentos, ingredientes líquidos, ingredientes pastosos ou gordurosos, medidas caseiras, redação de receitas culinárias.
- h) Alimentos e técnicas: alimentos naturais e alimentos industrializados. Técnicas básicas de pré-preparo, separação de partes e preparo de alimentos. Processos básicos de cocção: calor úmido, à vapor e seco.
- i) Caderno de Atenção Básica, nº 23, Saúde da Criança: Aleitamento Materno e Alimentação Complementar; Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2021). Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/biblioteca/>

1.2.2. MERENDEIRA

- a) Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
- b) Dietética: mensuração de alimentos, ingredientes líquidos, ingredientes pastosos ou gordurosos, medidas caseiras, redação de receitas culinárias.
- c) Alimentos e técnicas: alimentos naturais e alimentos industrializados. Técnicas básicas de pré-preparo, separação de partes e preparo de alimentos. Processos básicos de cocção: calor úmido, à vapor e seco.
- d) Massas. Pães. Verduras e legumes: conceito, valor nutritivo, armazenamento e classificação.
- e) Carnes: conceito, valor nutritivo, armazenamento e classificação, tipos de corte (bovina, suína e aves), pescados.
- f) Ovos: conceito, valor nutritivo, armazenamento e classificação.
- g) Óleos e gorduras: conceito, valor nutritivo, armazenamento, tipos (vegetal, soja, misto, oliva) e classificação.
- h) Açúcares: conceito, valor nutritivo, armazenamento, tipos (refinado, demerara, cristal, confeiteiro, mascavo e líquido) e classificação.
- i) Caderno de Atenção Básica, nº 23, Saúde da Criança: Aleitamento Materno e Alimentação Complementar; Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2021). Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/biblioteca/>

1.2.3. OPERÁRIO ESPECIALIZADO

- a) Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
- b) Lavagem e limpeza de máquinas e veículos.
- c) Tarefas gerais de auxílio na construção civil, pavimentação e calçamento: ferramentas e instrumentos de trabalho.
- d) Conhecimentos básicos da função: utilização, conservação e nomenclaturas de equipamentos e ferramentas; sistemas construtivos.
- e) Alvenaria: técnicas utilizadas nos serviços de alvenaria; elementos da construção civil; conhecimentos do sistema de metragem, cálculos básicos de áreas, volumes e consumo de materiais; materiais de construção em geral, suas características e propriedades; concretagem; preparação de massas; noções de assentamento de tijolos; técnicas de manutenção da qualidade e sobrevida das diversas formas de alvenaria.
- f) Partes da construção: fundação, alvenaria, estrutura, pavimentação, pisos, cobertura e acabamento.
- g) Uso de materiais de assentamento e revestimento, argamassas (composições e usos), concreto, gesso e madeira.
- h) Impermeabilização na construção civil.
- i) Tarefas específicas e aplicação das técnicas de construção civil, pavimentação e calçamento: ferramentas e instrumentos de trabalho; execução de trabalhos aplicados.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

- j) Tipos de madeiras, suas características, melhores formas de aplicação de cada tipo de madeira, produtos para manutenção, cuidados com cada tipo de madeira.
- k) Uso e conhecimento de ferramentas e máquinas de carpintaria.
- l) Descarte de resíduos da construção civil e madeira e o meio ambiente.
- m) Normas de Segurança: conceito, equipamentos de segurança (EPIs). Prevenção de acidentes. Noções de primeiros socorros. Normas de higiene pessoal.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

2 ENSINO SUPERIOR

(NUTRICIONISTA, NUTRICIONISTA ESCOLAR, PSICÓLOGO E PSICÓLOGO ESCOLAR)

2.1. CONHECIMENTOS GERAIS

2.1.1. LÍNGUA PORTUGUESA

- a) Leitura e compreensão de textos: Assunto. Estruturação do texto. Ideias principais e secundárias. Relação entre as ideias. Efeitos de sentido. Figuras de linguagem. Recursos de argumentação. Informações implícitas: pressupostos e subentendidos. Coesão e coerência textuais.
- b) Léxico: Significação de palavras e expressões no texto. Substituição de palavras e de expressões no texto. Estrutura e formação de palavras. Sinônimos, antônimos, parônimos e homônimos.
- c) Aspectos linguísticos: Relações morfossintáticas. Ortografia (emprego de letras e acentuação gráfica, sistema oficial vigente). Relações entre fonemas e grafias. Flexões e emprego de classes gramaticais. Vozes verbais e sua conversão. Concordância nominal e verbal. Regência nominal e verbal (inclusive emprego do acento indicativo de crase). Pontuação (regras e implicações de sentido). Coordenação e subordinação: emprego das conjunções, das locuções conjuntivas e dos pronomes relativos.

2.1.2. MATEMÁTICA

- a) Conjuntos Numéricos: Números naturais, inteiros, racionais, irracionais e reais.
- b) Operações fundamentais (adição, subtração, multiplicação, divisão, potenciação e radiciação), propriedades das operações, múltiplos e divisores, números primos, mínimo múltiplo comum, máximo divisor comum.
- c) Razões e Proporções: grandezas direta e inversamente proporcionais, divisão em partes direta e inversamente proporcionais, regra de três simples e composta.
- d) Sistema de Medidas: comprimento, capacidade, massa e tempo (unidades, transformação de unidades), sistema monetário brasileiro.
- e) Equações e funções de 1º grau com uma incógnita e sistemas de equações de 1º grau com duas incógnitas.
- f) Geometria plana: características, propriedades, classificações, perímetro e área de círculos, triângulos e quadriláteros.
- g) Matemática Financeira: porcentagem, juros simples, juros compostos, descontos, taxas proporcionais.
- h) Estatística: Cálculo de média aritmética simples e média aritmética ponderada, moda e mediana.
- i) Sequências numéricas: progressão aritmética e progressão geométrica.
- j) Análise Combinatória: Permutação, Anagramas, Arranjo, Combinação.

2.1.3. INFORMÁTICA

- a) Conhecimentos do sistema operacional Microsoft Windows 11 e versões superiores: Atalhos de teclado; Área de Trabalho (Exibir, Classificar, Atualizar, Resolução da tela, Gadgets) e Menu Iniciar (Documentos, Imagens, Computador, Painel de Controle, Dispositivos e Impressoras, Programa Padrão, Ajuda e Suporte, Desligar); Todos os exibir, alterar, organizar, classificar, ver as propriedades, identificar, usar e configurar, utilizando menus rápidos ou suspensos, painéis, listas, caixa de pesquisa, menus, ícones, janelas, teclado e/ou mouse; Propriedades da Barra de Tarefas e do menu Iniciar e Gerenciador de Tarefas (Saber trabalhar, exibir, alterar, organizar, identificar, usar, fechar programa e configurar, utilizando as partes da janela, como botões, painéis, listas, caixa de pesquisa, caixas de marcação, menus, ícones e etc.); Janelas para facilitar a navegação no Windows e o trabalho com arquivos, pastas e bibliotecas; Painel de Controle e Lixeira (saber exibir, alterar, organizar, identificar, usar e configurar ambientes, componentes da janela, menus, barras de ferramentas e ícones); Usar as funcionalidades das janelas (botões, painéis, listas, caixa de pesquisa, caixas de marcação, menus, ícones e etc.); Realizar ações e operações sobre bibliotecas, arquivos, pastas, ícones e atalhos (localizar, copiar, mover, criar, criar atalhos, criptografar, ocultar, excluir, recortar, colar, renomear, abrir, abrir com, editar, enviar para, propriedades e etc.); Identificar e utilizar nomes válidos para bibliotecas, arquivos, pastas, ícones e atalhos; Aplicar teclas de atalho para qualquer operação.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

- b) Conhecimentos sobre o programa Microsoft Word 365: Saber identificar, caracterizar, usar, alterar, configurar e personalizar o ambiente, componentes da janela, funcionalidades, menus, ícones, barra de ferramentas, guias, grupos e botões, incluindo número de páginas e palavras, erros de revisão, idioma, modos de exibição do documento e zoom; Abrir, fechar, criar, excluir, visualizar, formatar, alterar, salvar, configurar documentos, utilizando as barras de ferramentas, menus, ícones, botões, guias e grupos da Faixa de Opções; Identificar e utilizar os botões e ícones das barras de ferramentas das guias e grupos Início, Inserir, Layout da Página, Referências, Correspondências, Revisão e Exibição, para formatar, personalizar, configurar, alterar e reconhecer a formatação de textos e documentos; Saber identificar as configurações e configurar as Opções do Word; Saber usar a Ajuda; Aplicar teclas de atalho para qualquer operação.
- c) Conhecimentos sobre o programa Microsoft Excel 365: Saber identificar, caracterizar, usar, alterar, configurar e personalizar o ambiente, componentes da janela, funcionalidades, menus, ícones, barra de ferramentas, guias, grupos e botões; Definir e identificar célula, planilha e pasta; Abrir, fechar, criar, visualizar, formatar, salvar, alterar, excluir, renomear, personalizar, configurar planilhas e pastas, utilizando a barra de ferramentas, menus, ícones, botões, guias e grupos da Faixa de Opções; Saber selecionar e reconhecer a seleção de células, planilhas e pastas; Identificar e utilizar os ícones das barras de ferramentas das guias e grupos Início, Inserir, Layout da Página, Fórmulas, Dados, Revisão e Exibição, para formatar, alterar, selecionar células, configurar, reconhecer a formatação de textos e documentos e reconhecer a seleção de células; Identificar e utilizar os botões das guias e grupos Início, Inserir, Layout da página, Fórmulas, Dados, Revisão e Exibição, para formatar, personalizar, configurar e reconhecer a formatação documentos; Saber usar a Ajuda; Aplicar teclas de atalho para qualquer operação; Reconhecer fórmulas.
- d) Navegador Google Chrome: Atalhos de teclado; Como fazer login ou sair; Definir o Google Chrome como navegador padrão; Importar favoritos e configurações; Criar perfil; Personalizar o Chrome com apps, extensões e temas; Navegar com privacidade ou excluir o histórico; Usar guias e sugestões; Pesquisar na Web no Google Chrome; Definir mecanismo de pesquisa padrão; Fazer o download de um arquivo; Usar ou corrigir áudio e vídeo em Flash; Ler páginas mais tarde e off-line; Imprimir a partir do Chrome; Desativar o bloqueador de anúncios; Fazer login ou sair do Chrome; Compartilhar o Chrome com outras pessoas; Definir sua página inicial e de inicialização; Criar, ver e editar favoritos; Ver favoritos, senhas e mais em todos os seus dispositivos; Navegar como visitante; Criar e editar usuários supervisionados; Preencher formulários automaticamente; Gerenciar senhas; Gerar uma senha; Compartilhar seu local; Limpar dados de navegação; Limpar, ativar e gerenciar cookies no Chrome; Redefinir as configurações do Chrome para padrão; Navegar com privacidade; Escolher configurações de privacidade; Verificar se a conexão de um site é segura; Gerenciar avisos sobre sites não seguros; Remover softwares e anúncios indesejados; Iniciar ou parar o envio automático de relatórios de erros e falhas; Aumentar a segurança com o isolamento de site; Usar o Chrome com outro dispositivo; Configurações do Google Chrome (alterar tamanho de texto, imagem e vídeo (zoom), ativar e desativar notificações, alterar idiomas e traduzir páginas da Web, usar a câmera e o microfone, alterar permissões do site, redefinir as configurações do Chrome para o padrão e acessibilidade no Chrome); Corrigir problemas (melhorar a execução do Chrome, corrigir problemas com conteúdo da Web e corrigir erros de conexão).

2.1.4. LEGISLAÇÃO

- a) Lei Orgânica do Município (todos os artigos).
- b) Regime Jurídico dos Servidores Públicos e alterações (todos os artigos): Lei Municipal n.º 955/2002.
- c) Constituição Federal de 1988: Artigos 1º ao 6º, 18, 19, 29, 29-A, 30, 31, 37 ao 41 e 44 ao 47.
- d) Lei Federal nº 8.429/1992 - Lei de Improbidade Administrativa.

2.2. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

2.2.1. NUTRICIONISTA

- a) Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

- b) Legislação do SUS: Constituição Federal de 1988 - Título VIII, Capítulo II, Seção II (Da Saúde - Arts. 196 a 200); Lei Federal n.º 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde); Decreto Federal n.º 7.508/2011 (Regulamentação da Lei Orgânica da Saúde).
- c) Administração de serviços de alimentação: Planejamento do serviço de nutrição e dietética, critérios para elaboração de cardápios, seleção e preparo dos alimentos. Anorexia e Bulimia.
- d) Avaliação do estado nutricional: métodos e critérios de avaliação.
- e) Cadernos, normas e manuais do Ministério da Saúde.
- f) Cálculo das necessidades energéticas e planejamento de dieta para portadores de doenças inflamatórias do intestino, Diabete Mellitus, renais agudos e crônicos. Cálculo do número de refeições diárias. Cálculo para dimensionamento do pessoal e número de substitutos.
- g) Contaminação dos alimentos. Controle higiênico sanitário dos alimentos, análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Cuidado nutricional em doenças de má absorção, Anemia, Câncer e AIDS. Cuidado nutricional em doenças gastrointestinais.
- h) Cuidado nutricional para recém-nascido de baixo peso e alto risco. Custos e produtividade no serviço de alimentação e controle de qualidade. Desnutrição. Digestão, Absorção. Educação em serviço e treinamento. Epidemiologia nutricional. Interações entre drogas e alimentos/ nutrientes. Equilíbrio de energia e manejo do peso. Fator de correção dos alimentos. Fatores ligados à presença, número e proporção dos micro-organismos. Indicações e técnicas de ministração de nutrição enteral. Intereração entre medicamentos e nutrientes. Interpretação de exames laboratoriais.
- i) Legislação em geral aplicável ao cargo: Lei nº 8.080/1990; Lei nº 11.346/2006; Decreto nº 7.508/2011; Resolução nº 26/2013; Resoluções RDC, da Anvisa: RDC nº 12/2001; RDC nº 275/2002; RDC nº 63/2000; RDC nº 216/2004; RDC nº 11/2014.
- j) Macronutrientes e Oligoelementos. Nutrição e Atividade Física. Manual de boas práticas nos serviços de alimentação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Segurança Alimentar e Nutricional. Necessidades, recomendações e planejamento de energia e nutrientes para os indivíduos. Nutrição e hipertensão. Nutrição e doenças reumáticas. Nutrição e saúde oral. Nutrição e saúde psíquica. Educação nutricional para coletividades. Nutrição enteral e parenteral em Pediatria, insuficiência renal, hepática e cardíaca. Nutrição e saúde coletiva. Nutrição materno infantil. Nutrição na gravidez. Nutrição nas diferentes fases de vida: infância, adolescência, adulto, idoso. O exercício da profissão de nutricionista.
- k) Os nutrientes e seu metabolismo: fundamentos básicos em nutrição humana. Peso, estatura, percentual de gordura corporal. Planejamento alimentar nos pacientes com cardiopatia aguda e crônica. Planejamento de cardápios para escolares. Planejamento de um lactário. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNae.
- l) Recomendações nutricionais: conceito, uso e aplicação das DRI's.
- m) Regulamentação da profissão de nutricionista. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN.
- n) Técnica Dietética: conceito, classificação e composição química, características organolépticas, os grupos alimentares, seleção, conservação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.
- o) Terapia de Nutrição Enteral: indicação, técnica de administração, preparo, distribuição, seleção e classificação das fórmulas enterais.
- p) Terapia Nutricional em condições específicas: Desnutrição, Doenças Gastrointestinais, Doenças Crônicas Não transmissíveis (Diabetes, Hipertensão e Obesidade), Doenças Renais, Doenças Hepáticas, HIV/AIDS e Neoplasias, Síndromes de Má Absorção, Alergias e Intolerâncias alimentares. Vias de acesso e complicações em nutrição enteral e parenteral.
- q) Política Nacional de Vigilância em Saúde; Política Nacional de Atenção Básica - Portaria nº 2.436/2017; Política Nacional de Promoção da Saúde; Programa Nacional de Segurança do Paciente; Programa Saúde na Hora.

2.2.2. NUTRICIONISTA ESCOLAR

- a) Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

- b) Legislação do SUS: Constituição Federal de 1988 - Título VIII, Capítulo II, Seção II (Da Saúde - Arts. 196 a 200); Lei Federal n.º 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde); Decreto Federal n.º 7.508/2011 (Regulamentação da Lei Orgânica da Saúde).
- c) Administração de serviços de alimentação: Planejamento do serviço de nutrição e dietética, critérios para elaboração de cardápios, seleção e preparo dos alimentos. Anorexia e Bulimia.
- d) Avaliação do estado nutricional: métodos e critérios de avaliação.
- e) Cadernos, normas e manuais do Ministério da Saúde.
- f) Cálculo das necessidades energéticas e planejamento de dieta para portadores de doenças inflamatórias do intestino, Diabete Mellitus, renais agudos e crônicos. Cálculo do número de refeições diárias. Cálculo para dimensionamento do pessoal e número de substitutos.
- g) Contaminação dos alimentos. Controle higiênico sanitário dos alimentos, análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Cuidado nutricional em doenças de má absorção, Anemia, Câncer e AIDS. Cuidado nutricional em doenças gastrointestinais.
- h) Cuidado nutricional para recém-nascido de baixo peso e alto risco. Custos e produtividade no serviço de alimentação e controle de qualidade. Desnutrição. Digestão, Absorção. Educação em serviço e treinamento. Epidemiologia nutricional. Interações entre drogas e alimentos/ nutrientes. Equilíbrio de energia e manejo do peso. Fator de correção dos alimentos. Fatores ligados à presença, número e proporção dos micro-organismos. Indicações e técnicas de ministração de nutrição enteral. Intereração entre medicamentos e nutrientes. Interpretação de exames laboratoriais.
- i) Legislação em geral aplicável ao cargo: Lei nº 8.080/1990; Lei nº 11.346/2006; Decreto nº 7.508/2011; Resolução nº 26/2013; Resoluções RDC, da Anvisa: RDC nº 12/2001; RDC nº 275/2002; RDC nº 63/2000; RDC nº 216/2004; RDC nº 11/2014.
- j) Macronutrientes e Oligoelementos. Nutrição e Atividade Física. Manual de boas práticas nos serviços de alimentação. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Segurança Alimentar e Nutricional. Necessidades, recomendações e planejamento de energia e nutrientes para os indivíduos. Nutrição e hipertensão. Nutrição e doenças reumáticas. Nutrição e saúde oral. Nutrição e saúde psíquica. Educação nutricional para coletividades. Nutrição enteral e parenteral em Pediatria, insuficiência renal, hepática e cardíaca. Nutrição e saúde coletiva. Nutrição materno infantil. Nutrição na gravidez. Nutrição nas diferentes fases de vida: infância, adolescência, adulto, idoso. O exercício da profissão de nutricionista.
- k) Os nutrientes e seu metabolismo: fundamentos básicos em nutrição humana. Peso, estatura, percentual de gordura corporal. Planejamento alimentar nos pacientes com cardiopatia aguda e crônica. Planejamento de cardápios para escolares. Planejamento de um lactário. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNae.
- l) Recomendações nutricionais: conceito, uso e aplicação das DRI's.
- m) Regulamentação da profissão de nutricionista. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN.
- n) Técnica Dietética: conceito, classificação e composição química, características organolépticas, os grupos alimentares, seleção, conservação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.
- o) Terapia de Nutrição Enteral: indicação, técnica de administração, preparo, distribuição, seleção e classificação das fórmulas enterais.
- p) Terapia Nutricional em condições específicas: Desnutrição, Doenças Gastrointestinais, Doenças Crônicas Não transmissíveis (Diabetes, Hipertensão e Obesidade), Doenças Renais, Doenças Hepáticas, HIV/AIDS e Neoplasias, Síndromes de Má Absorção, Alergias e Intolerâncias alimentares. Vias de acesso e complicações em nutrição enteral e parenteral.
- q) Política Nacional de Vigilância em Saúde; Política Nacional de Atenção Básica - Portaria nº 2.436/2017; Política Nacional de Promoção da Saúde; Programa Nacional de Segurança do Paciente; Programa Saúde na Hora.

2.2.3. PSICÓLOGO

- a) Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público. Resolução CFP n.º 010/05 (Código de Ética Profissional do Psicólogo).



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

- b) Legislação do SUS: Constituição Federal de 1988 - Título VIII, Capítulo II, Seção II (Da Saúde - Arts. 196 a 200); Lei Federal n.º 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde); Decreto Federal n.º 7.508/2011 (Regulamentação da Lei Orgânica da Saúde).
- c) Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/90). Estatuto do Idoso (Lei nº 10.741/03). Lei Maria da Penha (Lei nº 11.340/06).
- d) Psicologia: Psicopatologia. Abordagens Psicoterápicas. Avaliação Psicológica. Psicologia do Desenvolvimento. Psicopedagogia. Psicologia Cognitiva. Teorias da Personalidade. Psicologia do Trabalho. Psicologia Social. Resoluções do Conselho Federal de Psicologia. Código de Ética do Psicólogo. Diagnóstico Clínico de acordo com o CID-11 e DSM-V.
- e) Produção científica em psicologia no Brasil, através das revistas científicas/acadêmicas. Manuais de testes e instrumentos psicológicos atualmente validados pelo Conselho Federal de Psicologia pelo SATEPSI.
- f) Psicologia Escolar e Assistencial. Psicologia e ação social. Subjetividade e constituição do sujeito.
- g) Psicologia social e os fenômenos de grupo: a comunicação, as atitudes, o processo de socialização, os grupos sociais e seus papéis; psicoterapia de grupo e orientação familiar. Trabalho com famílias: história social da família; sistema familiar, características e funções sociais; convivência familiar; família, vulnerabilidade social, redes sociais e políticas públicas. Adoção e acolhimento provisório de crianças e adolescentes. Grupo social e familiar: influência da família e da sociedade no rompimento dos laços afetivos. Estratégias de intervenção psicológica com famílias, crianças, adolescentes, idosos, população em situação de rua, pessoas com deficiência, povos e comunidades tradicionais e população LGBT. Atuação em situações de trabalho infantil, exploração sexual, violência e abuso sexual da criança e do adolescente. Desenvolvimento comunitário e protagonismo social. Psicologia em interface com a Justiça. Institucionalização e desinstitucionalização familiar, configuração atual e efeitos. Norma, disciplina, controle e poder. Violência familiar, contexto de risco e proteção social. Violência sexual. Rede de enfrentamento à violência contra a mulher. Criminalização e produção de subjetividades. Drogas, assistência e cidadania.
- h) Psicopatologia: aspectos socioculturais e históricos que impactam na saúde mental e nos processos de subjetividade. Reforma psiquiátrica e atenção à saúde mental. Estratégia de Redução de Danos. Técnicas e instrumentos de avaliação psicológica em contextos sociais. Resolução de conflitos. Assertividade e habilidades sociais. Gestão de pessoas e redes de trabalho. Interdisciplinaridade e multidisciplinaridade em atenção psicossocial.
- i) Psicologia na Assistência Social: Nota técnica do CFP (2016) com parâmetros para a atuação do Psicólogo no âmbito do Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS). Política Nacional de Assistência Social (PNAS). Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS). Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico). Protocolo de Gestão Integrada de Serviços, Benefícios e Transferências de Renda no âmbito do Sistema Único de Assistência Social - SUAS. Norma Operacional Básica do Sistema Único de Assistência Social - NOB/SUAS. Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais. Plano Nacional de Promoção, Proteção e Defesa do Direito de Crianças e Adolescentes à Convivência Familiar e Comunitária (PNCFC). Plano Decenal de Assistência Social. Controle Social. Participação Social. Concepção de Convivência e Fortalecimento de Vínculos. Trabalho Social com Famílias. SINASE - Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo. Orientações Técnicas sobre o PAIF e o PAEFI. Atendimento no SUAS às famílias e aos indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco pessoal e social por violação de direitos associada ao consumo de álcool e outras drogas.
- j) Publicações do CFP: Cartilha Psicologia e Serviço Social na Educação Básica: Lei 13.935; Referências Técnicas para Atuação de Psicólogos(os) no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS); Cartilha Avaliação Psicológica 2022; Referências Técnicas para Atuação de Psicólogos(os) em Medidas Socioeducativas; Referências Técnicas para atuação de psicólogos(os) no CRAS/SUAS; Referências Técnicas para Atuação de Psicólogos (os) nos Programas e Serviços de IST/HIV/aids; Referências Técnicas para Atuação de Psicólogos(os) na Atenção Básica à Saúde; Referências Técnicas para atuação de psicólogos(os) na Educação Básica; Referências técnicas para atuação de psicólogos(os) em políticas públicas de álcool e outras drogas. Disponível em: <https://site.cfp.org.br/publicacoes/>



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

2.2.4. PSICÓLOGO ESCOLAR

- a) Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público. Resolução CFP Nº 010/05 (Código de Ética Profissional do Psicólogo).
- b) Legislação do SUS: Constituição Federal de 1988 - Título VIII, Capítulo II, Seção II (Da Saúde - Arts. 196 a 200); Lei Federal n.º 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde); Decreto Federal n.º 7.508/2011 (Regulamentação da Lei Orgânica da Saúde).
- c) Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/90). Estatuto do Idoso (Lei nº 10.741/03). Lei Maria da Penha (Lei nº 11.340/06).
- d) Psicologia: Psicopatologia. Abordagens Psicoterápicas. Avaliação Psicológica. Psicologia do Desenvolvimento. Psicopedagogia. Psicologia Cognitiva. Teorias da Personalidade. Psicologia do Trabalho. Psicologia Social. Resoluções do Conselho Federal de Psicologia. Código de Ética do Psicólogo. Diagnóstico Clínico de acordo com o CID-11 e DSM-V.
- e) Produção científica em psicologia no Brasil, através das revistas científicas/acadêmicas. Manuais de testes e instrumentos psicológicos atualmente validados pelo Conselho Federal de Psicologia pelo SATEPSI.
- f) Psicologia Escolar e Assistencial. Psicologia e ação social. Subjetividade e constituição do sujeito.
- g) Psicologia social e os fenômenos de grupo: a comunicação, as atitudes, o processo de socialização, os grupos sociais e seus papéis; psicoterapia de grupo e orientação familiar. Trabalho com famílias: história social da família; sistema familiar, características e funções sociais; convivência familiar; família, vulnerabilidade social, redes sociais e políticas públicas. Adoção e acolhimento provisório de crianças e adolescentes. Grupo social e familiar: influência da família e da sociedade no rompimento dos laços afetivos. Estratégias de intervenção psicológica com famílias, crianças, adolescentes, idosos, população em situação de rua, pessoas com deficiência, povos e comunidades tradicionais e população LGBT. Atuação em situações de trabalho infantil, exploração sexual, violência e abuso sexual da criança e do adolescente. Desenvolvimento comunitário e protagonismo social. Psicologia em interface com a Justiça. Institucionalização e desinstitucionalização familiar, configuração atual e efeitos. Norma, disciplina, controle e poder. Violência familiar, contexto de risco e proteção social. Violência sexual. Rede de enfrentamento à violência contra a mulher. Criminalização e produção de subjetividades. Drogas, assistência e cidadania.
- h) Psicopatologia: aspectos socioculturais e históricos que impactam na saúde mental e nos processos de subjetividade. Reforma psiquiátrica e atenção à saúde mental. Estratégia de Redução de Danos. Técnicas e instrumentos de avaliação psicológica em contextos sociais. Resolução de conflitos. Assertividade e habilidades sociais. Gestão de pessoas e redes de trabalho. Interdisciplinaridade e multidisciplinaridade em atenção psicossocial.
- i) Psicologia na Assistência Social: Nota técnica do CFP (2016) com parâmetros para a atuação do Psicólogo no âmbito do Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS). Política Nacional de Assistência Social (PNAS). Sistema Único de Assistência Social (SUAS). Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS). Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico). Protocolo de Gestão Integrada de Serviços, Benefícios e Transferências de Renda no âmbito do Sistema Único de Assistência Social - SUAS. Norma Operacional Básica do Sistema Único de Assistência Social - NOB/SUAS. Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais. Plano Nacional de Promoção, Proteção e Defesa do Direito de Crianças e Adolescentes à Convivência Familiar e Comunitária (PNCFC). Plano Decenal de Assistência Social. Controle Social. Participação Social. Concepção de Convivência e Fortalecimento de Vínculos. Trabalho Social com Famílias. SINASE - Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo. Orientações Técnicas sobre o PAIF e o PAIFI. Atendimento no SUAS às famílias e aos indivíduos em situação de vulnerabilidade e risco pessoal e social por violação de direitos associada ao consumo de álcool e outras drogas.
- j) Publicações do CFP: Cartilha Psicologia e Serviço Social na Educação Básica: Lei 13.935; Referências Técnicas para Atuação de Psicólogos(os) no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS); Cartilha Avaliação Psicológica 2022; Referências Técnicas para Atuação de Psicólogos(os) em Medidas Socioeducativas; Referências Técnicas para atuação de psicólogos(os) no CRAS/SUAS; Referências Técnicas para Atuação de Psicólogos (os) nos Programas e Serviços de IST/HIV/aids; Referências Técnicas para Atuação de Psicólogos(os) na Atenção Básica à Saúde;



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

Referências Técnicas para atuação de psicólogas(os) na Educação Básica; Referências técnicas para atuação de psicólogas(os) em políticas públicas de álcool e outras drogas. Disponível em: <https://site.cfp.org.br/publicacoes/>



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

ANEXO II – ORIENTAÇÕES GERAIS – RESERVA ESPECIAL DE VAGAS A PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DO MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA – EDITAL 01/2025

O candidato deverá enviar, eletronicamente, a digitalização colorida e legível do original ou cópia autenticada do requerimento, conforme modelo do Anexo III, e do Laudo Médico, conforme modelo do Anexo IV, e, se necessário, o requerimento de necessidades especiais, conforme modelo do Anexo V, na forma especificada no subitem 3.6 deste Edital, e:

- a) o laudo médico deverá ter data de emissão de menos de um ano da data de publicação deste Edital;
- b) constar o nome, número do documento de identificação e CPF do candidato;
- c) descrever a espécie e o grau ou nível da deficiência, bem como a provável causa dessa deficiência, com expressa referência ao código correspondente da Classificação Internacional de Doenças (CID 10);
- d) constar, quando for o caso, a necessidade de órteses, próteses ou adaptações;
- e) nos laudos médicos relativos à deficiência auditiva, deverá constar claramente a descrição dos grupos de frequência auditiva comprometidos e estar acompanhado de original ou cópia autenticada de exame de audiometria recente, realizado há menos de 06 (seis) meses do último dia das inscrições do Concurso Público;
- f) nos laudos médicos relativos à deficiência visual, deverá constar claramente a acuidade visual com a melhor correção, bem como a apresentação de campimetria visual;
- g) nos laudos médicos de encurtamento de membro inferior, deverá ser encaminhado laudo de escanometria;
- h) ser legível, contendo nome, especialidade, na área da deficiência/doença do candidato, número do CRM, carimbo e assinatura do médico que está emitindo o laudo.
- i) não terá validade o laudo que não contiver todos os dados acima mencionados.

É obrigatória a apresentação de LAUDO MÉDICO COM CID junto a este documento.

No caso de pedido de tempo adicional, é obrigatório PARECER justificando sua necessidade junto a esse requerimento.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

ANEXO III – REQUERIMENTO – PESSOA COM DEFICIÊNCIA

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DO MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA – EDITAL 01/2025

Nome do Candidato:	
Cargo:	

Vem **REQUERER** vaga especial como **PESSOA COM DEFICIÊNCIA**, apresentando LAUDO MÉDICO com CID (colocar os dados abaixo com base no laudo):

Tipo de deficiência que é portador:	
CID (Código Internacional da Doença):	
Nome do médico responsável pelo laudo:	
N.º CRM:	

Obs.: Não serão considerados como deficiência os distúrbios de acuidade visual passíveis de correção simples do tipo miopia, astigmatismo, estrabismo e congêneres.

_____, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do Candidato

Este documento deverá ser enviado, juntamente com o laudo médico, nos termos do subitem 3.6, do Edital 01/2025.



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

ANEXO IV – MODELO DE LAUDO MÉDICO

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DO MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA – EDITAL 01/2025

O(a) candidato(a) _____, Documento de Identificação n.º _____, CPF n.º _____, foi submetido(a), nesta data, a consulta médica/ exame clínico sendo identificada a existência de deficiência, conforme especificação a seguir:

a) DEFICIÊNCIA FÍSICA () – alteração completa ou parcial de um ou mais segmentos do corpo humano, acarretando o comprometimento da função física, apresentando-se sob a forma de: – Anexar laudo do especialista.

- Paraplegia Triplegia Paraparesia Tripare sia
 Monoplegia Hemiplegia Monoparesia Paralisia Cerebral
 Tetraplegia Tetraparesia Hemiparesia Amputação ou Ausência de Membro
 Ostomia Nanismo
 Membros com Deformidade Congênita ou Adquirida.

OBS. Não se incluem no rol das deficiências físicas as deformidades estéticas e as que não produzam dificuldades para o desempenho das funções locomotoras da pessoa.

b) DEFICIÊNCIA AUDITIVA () – Anexar audiograma.

Perda bilateral, parcial ou total, de quarenta e um decibéis (dB) ou mais aferida por audiograma nas frequências de 500Hz, 1.000 Hz, 2.000 Hz e 3.000 Hz

c) DEFICIÊNCIA VISUAL () – Anexar laudo oftalmológico, com acuidade visual, pela tabela de Snellen, com melhor correção óptica ou somatório do campo visual em graus.

- () Cegueira, na qual a acuidade visual é igual ou menor que 0,05 no melhor olho, com a melhor correção óptica;

() Baixa visão, que significa acuidade visual entre 0,3 e 0,05 no melhor olho, com a melhor correção óptica;

() Somatória da medida do campo visual em ambos os olhos for igual ou menor que 60°. A soma do campo visual do candidato é de _____ graus;

() Visão monocular (Súmula 377 do STJ).

d) DEFICIÊNCIA MENTAL () – funcionamento intelectual significativamente inferior à média e limitações associadas a duas ou mais áreas de habilidades adaptativas, tais como: – Anexar laudo do especialista.

() Comunicação. () Cuidados pessoais. () Habilidades sociais. () Utilização dos recursos da comunidade. () Saúde e segurança. () Habilidades acadêmicas. () Lazer. () Trabalho. OBS: Na hipótese de deficiência mental, o preenchimento do laudo de avaliação atenderá à codificação da Classificação Internacional de Doenças - CID-11, contemplados, única e exclusivamente, os níveis severo ou profundo da deficiência mental.

e) TRANSTORNO DO ESPECTRO DO AUTISMO () – Anexar laudo do especialista.

Caracteriza-se por: deficiência persistente e clinicamente significativa da comunicação e da interação sociais, manifestada por deficiência marcada de comunicação verbal e não verbal usada para interação social; ausência de reciprocidade social; falácia em desenvolver e manter relações apropriadas ao seu nível de desenvolvimento; padrões restritivos e repetitivos de comportamentos, interesses e atividades, manifestados por comportamentos motores ou verbais estereotipados ou por comportamentos sensoriais incomuns; excessiva aderência a rotinas e padrões de comportamento ritualizados; interesses restritos e fixo. Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012. OBS. Na hipótese de transtorno do espectro autista, o preenchimento do laudo de avaliação atenderá à codificação do Manual Diagnóstico e Estatístico de Transtornos Mentais e da CID-10, contemplados o transtorno autista (F.84.0) e o autismo atípico (F.84.1).

CÓDIGO INTERNACIONAL DE DOENÇAS (CID 11) DA PATOLOGIA:

Grau ou nível da deficiência:

Idade do diagnóstico da deficiência: _____ **Idade Atual:** _____

Histórico da patologia:

Data da emissão deste documento:

Nome do profissional de saúde de nível superior e n.º de inscrição no conselho regional de fiscalização da profissão correspondente



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

ANEXO V – REQUERIMENTO – NECESSIDADES ESPECIAIS

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DO MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA – EDITAL 01/2025

Nome do Candidato:	
Cargo:	

Por meio deste formulário, solicito condições especiais para o dia da prova:

1. () Acesso facilitado (candidato cadeirante)
2. () Acesso facilitado (candidato com dificuldade de locomoção)
3. () Auxílio para preenchimento do Cartão-Resposta (candidato com deficiência visual)
4. () Auxílio para preenchimento do Cartão-Resposta (candidato com deficiência motora, que impeça o preenchimento)
5. () Caderno de Provas Ampliado (candidato com deficiência visual); tamanho da fonte: _____
6. () Intérprete de Libras (candidato com deficiência auditiva)
7. () Ledor (candidato com deficiência visual)
8. () Sala para amamentação (candidata lactante)
9. () Uso de Prótese Auditiva (candidato com deficiência auditiva)
10. () Tempo adicional de 1 hora (candidato que apresentar parecer original emitido por especialista da área de sua deficiência, atestando a necessidade de tempo adicional, conforme Lei Federal n.º 7.853/1989 e alterações e Decreto n.º 3.298/1999)
11. () Mobiliário acessível
12. () Outra adaptação: Descrever:

Motivo/Justificativa:

*É obrigatória a apresentação de LAUDO MÉDICO com CID, assinatura, carimbo e n.º do registro do médico, bem como data de emissão de, no máximo, UM ANO antes da publicação deste Edital, junto a este requerimento, para os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 e 11 exceto pessoas canhotas.

**Para a necessidade especial de sala para amamentação será necessário apresentar os seguintes documentos:

- **amamentação de criança até 6 meses de idade** será necessário apresentar a certidão de nascimento.
- **amamentação de criança acima de 6 meses de idade** será necessário apresentar a certidão de nascimento e o atestado de amamentação emitido por médico responsável, que justifique o atendimento especial solicitado.

_____, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do Candidato



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

ANEXO VI – REQUERIMENTO DE DESEMPATE – CONDIÇÃO DE JURADO

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DO MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA – EDITAL 01/2025

Nome do Candidato:					
Cargo:					
Nome completo da mãe:					
Sexo:	Feminino <input type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/>	Data de Nascimento	_____/_____/_____		
E-mail:					
Telefone fixo	()	Celular	()		
RG n.º		Expedição	_____/_____/_____	Órgão	

Vem requerer, em caso de aprovação, restando empatado, que haja preferência no critério de desempate pela condição de jurado (conforme Art. 440, Código de Processo Penal). Para tanto, seguem anexos, nos termos deste Edital, os documentos que comprovam essa condição.

Obs.: somente será aceita a digitalização colorida e legível do original de certidão, declaração, atestado ou outros documentos públicos expedidos pela Justiça Estadual ou Federal, relativos ao exercício da função de jurado, nos termos do art. 440, do Código de Processo Penal (alterado pela Lei n.º 11.689/2008), a partir da vigência da Lei.

Nestes Termos,
Espera Deferimento.

_____, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do Candidato



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

ANEXO VII – PROGRAMA DA PROVA PRÁTICA

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DO MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA – EDITAL 01/2025

1. DA PROVA PRÁTICA DE MERENDEIRA

a) A Prova será formulada de acordo com as especificações do cargo, consistindo na elaboração e execução de um cardápio escolar completo do tipo merenda com os ingredientes disponibilizados, sendo composta das seguintes atividades:

- 1º Identificar nominalmente os utensílios de cozinha a serem utilizados na prova prática;
- 2º Escolher e utilizar os equipamentos de proteção individual adequados para a tarefa e fazer a correta higienização corporal para preparo de alimentos de acordo com as normas sanitárias;
- 3º Preparo e cocção de merenda escolar; e,
- 4º Servir uma porção em prato/vasilha adequado.

b) O candidato deverá usar traje que permita execução de tarefas relacionadas a função. O candidato deverá providenciar sua própria touca de cozinha e avental.

c) A Prova terá a duração máxima de 20 (vinte) minutos, por candidato, sendo contados a partir da ordem de início dada pelo examinador. Os tempos serão cronometrados pelos fiscais da Legalle Concursos.

d) Quesitos que serão avaliados na execução da Prova Prática:

d.1) Faltas Leves:

- d.1.1) Desconhecimento da finalidade dos utensílios e/ou ingredientes para a execução da tarefa;
- d.1.2) Não otimização do tempo de prova e/ou coordenação motora para fazer a cocção;
- d.1.3) Identificação incorreta dos utensílios de cozinha e sua finalidade;
- d.1.4) Não selecionar e reunir, de primeira opção, todos os utensílios de cozinha necessários à tarefa;
- d.1.5) Não fazer o uso ou uso incorreto de algum EPI's: luva, máscara e touca de cabelo;
- d.1.6) Demonstrar falta de agilidade e destreza: Demorar mais de 1min para vestir todos os EPI's e/ou demorar mais de 1 min para iniciar a cocção após a ordem do examinador;
- d.1.7) Obstrução da área de circulação das pessoas e/ou Obstrução da área comum de cocção;
- d.1.8) Utilização de proporções incorretas dos ingredientes: à mais ou à menos;
- d.1.9) Deixar de inspecionar seu trabalho, limpar e guardar todo os utensílios ao final da tarefa;
- d.1.10) Deixar de realizar o protocolo de higienização das mãos antes e depois da tarefa;
- d.1.11) Deixar de retirar os acessórios que podem servir de reservatório para microrganismos (anéis, pulseiras, relógio de pulso, etc.);
- d.1.12) Apresentar unhas longas, com esmaltes ou sujas;
- d.1.13) Apresentar uniforme sujo e/ou inadequado;
- d.1.14) Corte/preparo/descasco incorreto de alimentos;
- d.1.15) Seleção incorreta de ingredientes;
- d.1.16) Apresentação inadequada da porção – desproporcionalidade.

d.2) Faltas Médias:

- d.2.1) Ponto incorreto do cozimento: cru ou queimado;
- d.2.2) Uso de condimentos não presentes em dieta escolar;
- d.2.3) Não apresentar merenda em mistura homogênea, quando aplicável: grumos, queimado, entre outros;
- d.2.4) Usar os ingredientes de modo a desperdiçá-los;
- d.2.5) Demonstrar improdutividade/lentidão na execução da tarefa;



CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS MUNICÍPIO DE FAGUNDES VARELA

- d.2.6) Preparar alimento diverso do solicitado;
- d.2.7) Postura incorreta ou inadequada na realização da tarefa (ergonomia);
- d.2.8) Deixar de provar o alimento antes de servi-lo;
- d.2.9) Não observar condições sanitárias mínimas na manipulação de alimentos.

d.3) Faltas Graves:

- d.3.1) Ao final da tarefa, deixar de limpar o ambiente de trabalho (guardar ingredientes e utensílios);
- d.3.2) Demonstrar improdutividade - não concluir a tarefa no tempo;
- d.3.3) Negligenciar tarefas solicitadas ou completá-las sem tomar precauções para evitar acidentes;
- d.3.4) Desperdício exagerado de ingredientes;
- d.3.5) Deixar aberto o acesso a água por tempo desnecessário de modo a gerar desperdício de água;
- d.3.6) Descartar incorretamente os resíduos produzidos;
- d.3.7) Usar ferramentas/instrumentos para finalidade diversa da indicada;
- d.3.8) Não sanitizar os alimentos (quando aplicável);
- d.3.9) Exceder o tempo máximo de execução da prova.

d.4) Faltas Eliminatórias:

- d.4.1) Não usar NENHUM dos EPI's disponíveis na prova;
- d.4.2) Provocar acidente durante a realização da prova;
- d.4.3) Inabilidade com os utensílios/ingredientes de cozinha;
- d.4.4) Inabilidade na cocção.