Anexo I CRONOGRAMA DO CONCURSO

O Cronograma de Atividade poderá ser alterado por necessidade de ordem técnica e/ou operacional. A alteração poderá ser feita sem aviso prévio, bastando, para todos os efeitos legais, a sua comunicação no site do Concurso em www.institutolegalle.org.br.

Cronograma de Inscrições

	Evento / Datas Prováveis	Início	Fim
	Publicação do Edital	02/07/26	
	Prazo de Impugnação do Edital de Abertura e Inscrições	02/07/26	08/07/26
	Período de inscrições – Ampla concorrência e reserva de vagas, pedido de condição especial de prova e envio da CNH para os cargos de Motorista e Operador de Máquinas (até as 18h do último dia)	02/07/26	1º/08/26
	Período de Pedidos de isenção da taxa de inscrição	02/07/26	08/07/26
	Publicação na Área do Candidato dos resultados dos pedidos de isenção	13/07/26	
	Prazo Recursal: indeferimento dos pedidos de isenção	14/07/26	16/07/26
	Publicação na Área do Candidato das respostas aos recursos: indeferimento dos pedidos de isenção	21/07/26	
	Último dia para efetuar o Pagamento da Taxa de Inscrição	03/08/26	
	Publicação da Homologação das inscrições	07/08/26	
	Prazo Recursal: homologação das inscrições	10/08/26	12/08/26
	Publicação na Área do Candidato das respostas aos recursos: homologação das inscrições	20/08/26	
	Publicação do Resultado da homologação das inscrições	20/08/26	

Cronograma Prova Teórico-Objetiva

	Evento / Datas Prováveis	Início	Fim
	Publicação na Área do Candidato dos locais de prova	20/08/26	
	Aplicação da Prova Teórico-Objetiva	29/08/26	
	Publicação na Área do Candidato do caderno de provas e gabarito preliminar	31/08/26	
	Prazo Recursal: gabarito preliminar	1º/09/26	03/09/26
	Publicação na Área do Candidato das respostas aos recursos: gabarito preliminar	11/09/26	
	Publicação do Resultado da Prova Teórico-Objetiva	11/09/26	
	Prazo recursal: Resultado da Prova Teórico-Objetiva	14/09/26	16/09/26
	Publicação das respostas aos recursos: Resultado da Prova Teórico-Objetiva	23/09/26	

Cronograma Prova Prática

	Evento / Datas Prováveis	Início	Fim
	Publicação da Convocação para a Prova Prática	23/09/26	
	Aplicação da Prova Prática	03/10/26	
	Publicação do resultado da Prova Prática	06/10/26	
	Prazo Recursal: resultado da Prova Prática	07/10/26	09/10/26
	Publicação na Área do Candidato das respostas aos recursos: resultado da Prova Prática	14/10/26	

Cronograma Resultado Final

	Evento / Datas Prováveis	Início	Fim
	Publicação do Resultado do Concurso e Homologação Final do Concurso	14/10/26	

Anexo II PROGRAMAS DAS PROVAS

> **Importante!**
>
> As questões relacionadas à legislação e normas poderão abranger alterações havidas até a data da publicação do Edital. A legislação com entrada em vigor após a data de publicação deste edital, bem como as alterações em dispositivos legais e normativos a ele posteriores, não serão objeto de avaliação, salvo se listadas nos programas das provas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA OS CARGOS DE MERENDEIRA, MOTORISTA, OPERADOR DE MÁQUINAS, OPERÁRIO ESPECIALIZADO, PEDREIRO E SERVENTE

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.

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 (unidades, transformação de medidas).
e. Porcentagem.

ATUALIDADES

a. Município e Estado: História, geografia, política, economia e aspectos socioeconômicos do município e do estado; demografia, cultura, patrimônio histórico e ambiental; principais atividades produtivas; urbanização, infraestrutura e políticas públicas locais e estaduais.
b. Brasil: História e ciclos econômicos; política contemporânea; economia: desenvolvimento, política monetária e fiscal; reforma tributária; desigualdades sociais, regionais, raciais e de gênero; questões urbanas e mobilidade; saúde pública, doenças endêmicas e desafios sanitários; educação, cultura, artes e esportes; censo demográfico.
c. Mundo Contemporâneo: Geopolítica, conflitos e crises humanitárias; globalização e impactos econômicos, sociais e culturais; BRICS e novas configurações de poder; integração regional e Mercosul; Tensões comerciais entre países, crises econômicas internacionais; petróleo e energia; organismos internacionais e cooperação global.
d. Meio Ambiente e Sustentabilidade: Ecologia, desenvolvimento sustentável, mudanças climáticas, aquecimento global, efeito estufa e Antropoceno; desastres ambientais; preservação e uso racional dos recursos naturais; sustentabilidade, políticas ambientais; gestão ambiental urbana e rural; descarte correto de resíduos.
e. Sociedade, Cultura, Tecnologia e Atualidades: Artes, cultura, ciência, tecnologia e esportes; inteligência artificial; mundo do trabalho, uberização e novas relações laborais; saúde mental; alimentação e insegurança alimentar; família contemporânea; intolerância, xenofobia e discriminação; direitos humanos e cidadania; aumento de intoxicações por substâncias adulteradas, segurança pública e operações policiais em áreas urbanas; Regulamentação de Inteligência Artificial (transparência), combate a deep fakes e crimes cibernéticos.

LEGISLAÇÃO

a. Lei Orgânica do Município (todos os artigos).
b. Regime Jurídico dos Servidores do Município - Lei Municipal nº 1.748/2017 (todos os artigos).
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 n.º 8.429/1992 - Lei de Improbidade Administrativa.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE 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/*.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE MOTORISTA

a. Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
b. Noções de motor e sistemas auxiliares: sistema de alimentação de combustível, sistema de alimentação de ar, sistema de arrefecimento, sistema de lubrificação e sistema elétrico.
c. Conhecimentos sobre pneus e rodas: classificações, características e recomendações de segurança.
d. Direção Defensiva e normas de segurança.
e. Código de Trânsito Brasileiro: Sistema Nacional de Trânsito; Normas gerais de circulação e conduta; Condução de veículos por motoristas profissionais; Pedestres e condutores de veículos não motorizados; Cidadão; Educação para o trânsito; Sinalização de trânsito; Engenharia de tráfego, operação, fiscalização e policiamento ostensivo de trânsito; Veículos; Veículos em circulação internacional; Registro de veículos; Licenciamento; Condução de escolares; Habilitação; Infrações; Penalidades; Medidas administrativas; Processo Administrativo; Crimes de trânsito.
f. Manual Brasileiro de Sinalização de Trânsito (CONTRAN): Sinalização Vertical de Regulamentação; Sinalização Vertical de Advertência; Sinalização Vertical de Indicação; Sinalização Horizontal; Sinalização Semafórica; Dispositivos Auxiliares; Sinalização Temporária; Sinalização Cicloviária; Cruzamentos Rodoferroviários.
g. Noções de Segurança do Trabalho: Conhecimento teórico de primeiros socorros, restrito apenas às exigências do Contran ou órgão regulamentador de trânsito.
h. Conhecimentos sobre condução, manutenção, limpeza e conservação de veículos.
i. Normas gerais de circulação e conduta. Condução de transporte coletivo de passageiros. Condução de transporte de escolares. Condução de veículos leves e pesados.
j. Noções de Engenharia de Tráfego: Teoria do Fluxo. Demanda de estruturas Viárias: Determinação e Projeção. Capacidade Real e Teórica: Determinação e Cálculo da Capacidade de Estruturas Viárias. Determinação do Nível de Serviço de Estruturas Viárias. Mobilidade e Acessibilidade. Pólos Geradores de Viagens/Tráfego. Cruzamentos Semaforizados: Programação Semafórica: Veículos motorizados, não motorizados e pedestres. Técnicas de Coordenação Semafórica. Estudos de Tráfego. Projetos de Sinalização Viária: Aspectos técnicos do CTB. Sinalização Horizontal, Vertical e Semafórica para veículos motorizados, não motorizados e pedestres Segurança Viária: Pilares da Segurança Viária e Acidentes de Trânsito. Dispositivos de Segurança Viária e Técnicas Moderadoras de Tráfego.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE OPERADOR DE MÁQUINAS

a. Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
b. Noções de motor e sistemas auxiliares: sistema de alimentação de combustível, sistema de alimentação de ar, sistema de arrefecimento, sistema de lubrificação e sistema elétrico.
c. Código de Trânsito Brasileiro: Sistema Nacional de Trânsito; Normas gerais de circulação e conduta; Condução de veículos por motoristas profissionais; Pedestres e condutores de veículos não motorizados; Cidadão; Educação para o trânsito; Sinalização de trânsito; Engenharia de tráfego, operação, fiscalização e policiamento ostensivo de trânsito; Veículos; Veículos em circulação internacional; Registro de veículos; Licenciamento; Condução de escolares; Habilitação; Infrações; Penalidades; Medidas administrativas; Processo Administrativo; Crimes de trânsito.
d. Manual Brasileiro de Sinalização de Trânsito (CONTRAN): Sinalização Vertical de Regulamentação; Sinalização Vertical de Advertência; Sinalização Vertical de Indicação; Sinalização Horizontal; Sinalização Semafórica; Dispositivos

Auxiliares; Sinalização Temporária; Sinalização Cicloviária; Cruzamentos Rodoferroviários.

e. Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho: NR06, NR11, NR12, NR18.
f. Condução de máquinas: Regras para movimentar a máquina, cuidados para segurança do operador, da máquina e dos operários que trabalham em volta da máquina; Regras de segurança para isolar a área de trabalho; Reabastecimento do equipamento; Identificação de anomalias.
g. Conhecimentos sobre as principais máquinas rodoviárias e agrícolas (retroescavadeira, escavadeira, patrola, trator, pá-carregadeira e motoniveladora): apresentação do equipamento, noções de mecânica, identificação dos principais componentes mecânicos, hidráulicos e elétricos, verificação da manutenção diária pelo operador (conforme normas), lubrificação, limpeza e cuidados básicos, procedimentos corretos de operação, princípios de equilíbrio, noções de movimentação e segurança do equipamento e da operação.
h. Valor de leitura em relógios e marcadores de: nível de óleo lubrificante, óleo hidráulico, carga de bateria, pressão de óleo do motor diesel, temperatura da água do motor, nível de combustível.
i. Máquinas: Tipos e gerações dos tratores; Normas de segurança na manutenção e operação de máquinas; Simbologia universal para máquinas; Instrumentos do painel e comandos dos tratores; Metrologia; Funcionamento de motores e seus componentes; Sistema de alimentação de ar do trator; Sistema de arrefecimento do motor do trator; Sistema de alimentação de combustível do trator; Sistema de lubrificação do motor de tratores; Sistema elétrico do trator; Sistema de lubrificação da transmissão; Acionamento da TDP. Sistema de rodado dos tratores; Sistema de freio dos tratores; Manutenções e acoplamentos de implementos no trator; Tecnologias empregadas em Agricultura de Precisão e sua utilização na cultura.
j. Conhecimentos sobre implementos agrícolas: Grades e Arados; Semeadoras e plantadeiras; Cultivador; Pulverizadores; Atomizadores; Carreta; Guincho; Plaina; Picadores de forragens; Segadoras; Ancinhos e enleadores; Condicionadores; Enfardadora; Preparo do solo e aplicação de insumos. Ferramentas básicas para uso em máquinas agrícolas e instalação de britagem.
k. Ferramentas básicas para uso em máquinas rodoviárias, tais como: motoniveladora, rolo compactador, retroescavadeira, pá carregadeira, escavadeira PC e mini escavadeira, e instalação de britagem.
l. Noções de Segurança, Meio Ambiente e Saúde: normas de saúde e segurança do trabalho visando a identificação dos riscos de acidentes e critérios de prevenção; Política nacional de meio ambiente, bem como os aspectos de poluição ambiental e medidas de controle; estrutura de sistemas de gestão (qualidade, ambiental, saúde e segurança e responsabilidade social) aplicados a empreendimentos do setor de transporte.
m. Noções de Mecânica dos Solos: Definir conceitos básicos de Mecânica dos Solos e Geotecnia enfatizando a formação dos solos, suas propriedades, comportamentos e propriedades. Indicar problemas com os taludes e indicações de estabilidade. Classificação. Granulometria. Propriedades. Tipos de águas nos solos. Compactação e Adensamento.
n. Construção de Vias: serviços básicos para a utilização dos equipamentos de terraplenagem. Frotas de equipamentos de terraplenagem. Etapas construtivas de cortes e de aterros. Noções básicas de construção de pontes, viadutos, túneis e obras de contenção.
o. Pavimentação: Misturas Asfálticas (Características Principais dos Materiais utilizados na Pavimentação de Vias). Técnicas Básicas de Execução e de Controle Tecnológico de Pavimentos. Característica de Dosagem de Misturas Asfálticas Convencionais. Classificação e Características Técnicas. Materiais de Base e Subbase. Técnicas Executivas e de Controle Tecnológico. Pavimentos de Baixo Custo. Dimensionamento de Pavimentos.
p. Noções de Gerência e Conservação: Definições gerais de Conservação e Gerência de Pavimentos e suas políticas. Aspetos Gerais da Manutenção de Rodovias, abrangendo as fases evolutivas. Conservação de estradas e rodovias, principais problemas, causas prováveis e métodos de correção. Cadastros, Inventários, auscultações e sondagens. Gerência dos Pavimentos.
q. Noções de Hidrologia e Drenagem: Introdução à Hidrologia. Bacias hidrográficas. Ciclo hidrológico. Água e Pavimento. Evolução dos conceitos de Drenagem. Fundamentos para dimensionamento da drenagem. Drenagem Urbana. Drenagem Rodoviária. Técnicas alternativas de drenagem.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE OPERÁRIO ESPECIALIZADO

a. Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
b. Capinagem: limpeza em geral, técnicas de capina, utensílios e maquinários utilizados nas atividades de capina; tipos de vegetação e a forma adequada de execução da capina; cuidados no manuseio de ferramentas e maquinários. Descarte de resíduos de capina e o meio ambiente.
c. Jardinagem: plantio de flores e arborização. Controle de pragas. Manutenção e conservação de jardins.
d. Lavagem e limpeza de máquinas, veículos, sanitários.
e. Tarefas gerais de auxílio na construção civil, pavimentação e calçamento: ferramentas e instrumentos de trabalho.
f. Máquinas: Ferramentas básicas para uso em máquinas rodoviárias, tais como: motoniveladora, rolo compactador,

retroescavadeira, pá carregadeira, escavadeira PC e mini escavadeira, e instalação de britagem.

g. Pintura e Serviços de pintura: Técnicas e formas de aplicação; Tipos de tintas e melhores superfícies para aplicação; Características básicas dos diferentes tipos de tinta; Materiais e ferramentas para aplicação no trabalho de pintura predial.
h. Pneus: diferentes tipos e usos, indicações e contraindicações, calibragens corretas, erradas e suas consequências, técnicas de manutenção e de consertos pontuais e gerais.
i. Tipos de madeiras, suas características, melhores formas de aplicação de cada tipo de madeira, produtos para manutenção, cuidados com cada tipo de madeira.
j. Prevenção de acidentes. Noções de primeiros socorros e de higiene pessoal.
k. Normas de Segurança: conceito, equipamentos de segurança (EPIs). Prevenção de acidentes. Noções de primeiros socorros. Normas de higiene pessoal.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE PEDREIRO

a. Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
b. Conhecimentos básicos da função: utilização, conservação e nomenclaturas de equipamentos e ferramentas; sistemas construtivos.
c. Alvenaria: técnicas utilizadas nos serviços de alvenaria; elementos da construção civil; conhecimentos do sistema de metragem linear; cubicagem, 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.
d. Partes da construção: fundação, alvenaria, estrutura, pavimentação, pisos, cobertura, instalações elétricas, hidrossanitárias e acabamento.
e. Uso de materiais de assentamento e revestimento, argamassas (composições e usos), concreto, gesso e madeira.
f. Impermeabilização na construção civil.
g. Tarefas específicas e aplicação das técnicas de construção civil, pavimentação e calçamento: ferramentas e instrumentos de trabalho; execução de trabalhos aplicados.
h. Normas de Segurança: conceito, equipamentos de segurança (EPIs). Prevenção de acidentes. Noções de primeiros socorros. Normas de higiene pessoal.
i. Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego: NR 6, 8, 10, 11, 18 e 35.
j. Limpeza e organização do local de obra, descarte de resíduos da construção civil e o meio ambiente.
k. Redes de água e esgoto.
l. Controle de parasitas e insetos.
m. Especificação, quantificação de materiais para trabalhos e estimativa de custos e tempo de execução de serviços na construção civil; controle de estoque.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE SERVENTE

a. Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
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. Boas Práticas na Manipulação de Alimentos: Higienização e manipulação de alimentos de forma segura. Prevenção de contaminação cruzada. Armazenamento adequado de alimentos.
h. Conhecimentos Básicos sobre Equipamentos de Copa: Operação e manutenção básica de equipamentos de copa (cafeteiras, chaleiras elétricas, liquidificadores, etc.). Cuidados e limpeza dos equipamentos.
i. 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.
j. Noções Básicas: Prevenção de acidentes. Noções de primeiros socorros e de higiene pessoal. Atendimento ao público. Protocolo de uso de EPI’s. Controle de estoque.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA O CARGO DE TÉCNICO AGRÍCOLA

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.

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 1° grau com uma incógnita e sistemas de equações de 1° 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.

INFORMÁTICA

a. Conhecimentos do sistema operacional Microsoft Windows 11 e versões superiores: conceitos básicos e interface do sistema; Área de Trabalho; Menu Iniciar; Barra de Tarefas; Explorador de Arquivos (barra de comandos, guias, acesso rápido e gerenciamento de arquivos e pastas); gerenciamento de arquivos, pastas e atalhos (criar, copiar, mover, recortar, colar, renomear, excluir, restaurar, compactar, extrair, propriedades, criptografar e ocultar); Lixeira; Configurações do Windows (Sistema, Bluetooth e Dispositivos; Rede e Internet, Personalização, Aplicativos, Contas, Hora e Idioma, Acessibilidade, Privacidade e Segurança e Windows Update); Gerenciador de Tarefas (processos, desempenho e inicialização); Central de Notificações; janelas (minimizar, maximizar, restaurar, fechar); noções de segurança; aplicação de teclas de atalhos; identificação e utilização de nomes válidos para arquivos e pastas; tipos de arquivos e extensões mais comuns; e uso de teclado e mouse para navegação, organização e configuração do sistema.
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. 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).

ATUALIDADES

a. Município e Estado: História, geografia, política, economia e aspectos socioeconômicos do município e do estado; demografia, cultura, patrimônio histórico e ambiental; principais atividades produtivas; urbanização, infraestrutura e políticas públicas locais e estaduais.
b. Brasil: História e ciclos econômicos; política contemporânea; economia: desenvolvimento, política monetária e fiscal; reforma tributária; desigualdades sociais, regionais, raciais e de gênero; questões urbanas e mobilidade; saúde pública, doenças endêmicas e desafios sanitários; educação, cultura, artes e esportes; censo demográfico.
c. Mundo Contemporâneo: Geopolítica, conflitos e crises humanitárias; globalização e impactos econômicos, sociais e culturais; BRICS e novas configurações de poder; integração regional e Mercosul; Tensões comerciais entre países, crises econômicas internacionais; petróleo e energia; organismos internacionais e cooperação global.
d. Meio Ambiente e Sustentabilidade: Ecologia, desenvolvimento sustentável, mudanças climáticas, aquecimento global, efeito estufa e Antropoceno; desastres ambientais; preservação e uso racional dos recursos naturais; sustentabilidade, políticas ambientais; gestão ambiental urbana e rural; descarte correto de resíduos.
e. Sociedade, Cultura, Tecnologia e Atualidades: Artes, cultura, ciência, tecnologia e esportes; inteligência artificial; mundo do trabalho, uberização e novas relações laborais; saúde mental; alimentação e insegurança alimentar; família contemporânea; intolerância, xenofobia e discriminação; direitos humanos e cidadania; aumento de intoxicações por substâncias adulteradas, segurança pública e operações policiais em áreas urbanas; Regulamentação de Inteligência Artificial (transparência), combate a deep fakes e crimes cibernéticos.

LEGISLAÇÃO

a. Lei Orgânica do Município (todos os artigos).
b. Regime Jurídico dos Servidores do Município - Lei Municipal nº 1.748/2017 (todos os artigos).
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 n.º 8.429/1992 - Lei de Improbidade Administrativa.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE TÉCNICO AGRÍCOLA

a. A Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
b. Solos: tipos, composição, formação e cuidados; desenvolvimento dos vegetais: elementos essenciais, deficiências e toxidez.
c. Zootecnia: sistemas de criação dos principais animais domésticos, envolvendo aspectos ligados à: criação, alimentação, manejo e sanidade dos animais; noções de clínica veterinária, cirurgia, obstetrícia e operações veterinárias.
d. Pragas e defensivos agrícolas: principais classes de defensivos; precauções no manuseio; precauções durante e após a aplicação; precauções de uso; advertências quanto a proteção ao meio ambiente; principais pragas das culturas; métodos de controle de pragas.
e. Olericultura: principais grupos/ famílias de plantas utilizadas: herbáceas, raízes, bulbos e frutos.
f. Administração agrícola: conceitos básicos; custos de produção; avaliação de resultado econômico; comercialização; planejamento agrícola.
g. Culturas: Milho, Soja, Arroz, Feijão, Batata, Trigo, Aveia, Sorgo: características botânicas, fisiologia da planta, cultivares, semeadura, adubação, tratos culturais, colheita e aspectos pós-colheita; Plantas daninhas, doenças e insetos-pragas nas principais culturas.
h. Fruticultura: Propagação das plantas frutíferas, principais árvores frutíferas e suas características como: solo, clima, adubação e colheita.
i. Bovinocultura de Leite: Qualidade do leite, manejo, sanidade, nutrição, instalações.
j. Bovinocultura de Corte, Ovinocultura, Avicultura, Piscicultura e Suinocultura: manejo, nutrição, sanidade e instalações.
k. Tecnologia e Segurança na Aplicação de Agrotóxico

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA O CARGO DE NUTRICIONISTA

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.

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 1° grau e 2° grau com uma incógnita e sistemas de equações de 1° grau com duas incógnitas.
f. Geometria plana: características, propriedades, classificações, perímetro e área de círculos, triângulos e quadriláteros.
g. Geometria espacial: características, propriedades, classificações, perímetro, área superficial e volume de cubos, paralelepípedos, cilindros, cones e prismas.
h. Matemática Financeira: porcentagem, juros simples, juros compostos, descontos, taxas proporcionais.
i. Estatística: Conceitos iniciais (população; amostra; variável; dado; unidade estatística); Tipos de variáveis estatísticas (qualitativas nominais; qualitativas ordinais; quantitativas discretas; quantitativas contínuas); Coleta e organização de dados (fontes de dados; levantamento de dados; construção de tabelas; elaboração do rol); Tabelas de frequência: (frequência absoluta; frequência relativa; frequência acumulada); Leitura, representação e interpretação gráfica de dados e tabelas (identificar informações; comparar dados; tabelas; gráfico de barras; gráfico de colunas; gráfico de setores (pizza); gráfico de linhas); Medidas de tendência central (Cálculo de média aritmética simples e média aritmética ponderada, moda e mediana); Probabilidade (experimento aleatório; evento; espaço amostral; cálculo da probabilidade); Análise combinatória (princípio multiplicativo; permutações (inclusive anagramas); arranjos; combinações).
j. Sequências numéricas: progressão aritmética e progressão geométrica.
k. Matriz, determinante e sistemas lineares.

INFORMÁTICA

a. Conhecimentos do sistema operacional Microsoft Windows 11 e versões superiores: conceitos básicos e interface do sistema; Área de Trabalho; Menu Iniciar; Barra de Tarefas; Explorador de Arquivos (barra de comandos, guias, acesso rápido e gerenciamento de arquivos e pastas); gerenciamento de arquivos, pastas e atalhos (criar, copiar, mover, recortar, colar, renomear, excluir, restaurar, compactar, extrair, propriedades, criptografar e ocultar); Lixeira; Configurações do Windows (Sistema, Bluetooth e Dispositivos; Rede e Internet, Personalização, Aplicativos, Contas, Hora e Idioma, Acessibilidade, Privacidade e Segurança e Windows Update); Gerenciador de Tarefas (processos, desempenho e inicialização); Central de Notificações; janelas (minimizar, maximizar, restaurar, fechar); noções de segurança; aplicação de teclas de atalhos; identificação e utilização de nomes válidos para arquivos e pastas; tipos de arquivos e extensões mais comuns; e uso de teclado e mouse para navegação, organização e configuração do sistema.
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).

LEGISLAÇÃO

a. Lei Orgânica do Município (todos os artigos).
b. Regime Jurídico dos Servidores do Município - Lei Municipal nº 1.748/2017 (todos os artigos).
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 n.º 8.429/1992 - Lei de Improbidade Administrativa.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE NUTRICIONISTA

a. Atribuições do cargo. Ética no Serviço Público.
b. Legislação do SUS: Constituição Federal de 1988 - Título VIII, Capítulo II, Seção II (Da Saúde - Arts. 196 a 200); Lei Federal n° 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde); Decreto Federal n° 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. Interação 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.

Anexo III ATRIBUIÇÕES

MERENDEIRA

DESCRIÇÃO SINTÉTICA: Desenvolver trabalho de preparo e de servir a alimentação nas escolas municipais, zelando pela qualidade e bom atendimento das crianças.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA: Zelar pelo ambiente da cozinha e por suas instalações e utensílios, cumprindo as normas estabelecidas na legislação sanitária em vigor; selecionar e preparar a merenda escolar balanceada, observando padrões de qualidade nutricional; servir a merenda escolar, observando os cuidados de higiene e segurança; informar ao diretor do estabelecimento de ensino da necessidade de reposição do estoque da merenda escolar; conservar o local de preparação, manuseio e armazenamento da merenda escolar, conforme legislação sanitária em vigor; zelar pela organização e limpeza do refeitório, da cozinha e do depósito da merenda escolar; receber, armazenar e prestar contas de todo material adquirido para a cozinha e da merenda escolar; cumprir integralmente seu horário de trabalho e as escalas previstas, respeitado o seu período de férias; participar de eventos, cursos, reuniões sempre que convocado ou por iniciativa própria, desde que autorizado pela direção, visando ao aprimoramento profissional; auxiliar nos demais serviços correlatos à sua função, sempre que se fizer necessário; respeitar as normas de segurança ao manusear fogões, aparelhos de preparação ou manipulação de gêneros alimentícios e de refrigeração; zelar pelo sigilo de informações pessoais de alunos, professores, funcionários e famílias; manter e promover relacionamento cooperativo de trabalho com seus colegas, com alunos, com pais e com os demais segmentos da comunidade escolar; participar das atribuições decorrentes do Regimento Escolar e exercer as atribuições específicas da sua função; executar tarefas afins.

MOTORISTA

DESCRIÇÃO SINTÉTICA: Conduzir e zelar pela conservação de veículos automotores em geral.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA: Conduzir veículos automotores destinados ao transporte de passageiros e cargas; recolher os veículos à garagem ou local destinado quando concluída a jornada do dia, comunicando qualquer defeito porventura existente; manter os veículos em perfeitas condições de funcionamento; fazer reparos de emergência; zelar pela conservação do veículo que lhe for entregue; encarregar-se do transporte de correspondência ou de carga que lhe for confiada; promover o abastecimento de combustíveis, água e óleo; verificar o funcionamento do sistema elétrico, lâmpadas, faróis sinaleiras, buzinas e indicadores de direção; providenciar a lubrificação quando indicada; verificar o grau de densidade e nível da água da bateria, bem como a calibração dos pneus; executar tarefas afins.

NUTRICIONISTA

DESCRIÇÃO SINTÉTICA: Realizar atividades de nível superior, de grande complexidade, envolvendo a execução qualificada de trabalhos relativos à educação alimentar, nutrição e dietética, bem como a participação em programas educacionais e de saúde pública.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA: Realizar inquéritos sobre hábitos alimentares, considerando os seguintes fatores: a caracterização da área pesquisada (aspectos econômicos e recursos naturais), condições habitacionais (características de habitação, equipamento doméstico, instalações sanitárias); e o consumo de alimentos (identificação, valor nutritivo, procedência, custo e método de preparação); proceder a avaliação técnica da dieta comum das atividades e suprir medidas para a sua melhoria; participar de programas de saúde pública, realizando inquéritos clínico-nutricionais, bioquímico e somatométricos; fazer a avaliação e acompanhar os programas de nutrição em educação e em saúde pública; pesquisar informações técnicas específicas e preparar para divulgação, informes sobre: noções de higiene da alimentação; orientar para melhor aquisição de alimentos, qualitativa e quantitativamente; e controle sanitário dos gêneros adquiridos pela comunidade; participar da elaboração de programas e projetos específicos de nutrição e de assistência alimentar a grupos vulneráveis da população; participar da elaboração de cardápios em processos de aquisição de alimentos, sugerir adoção de normas, padrões e métodos de educação e assistência alimentar, visando à proteção materno-infantil, verificar, no prontuário dos doentes a prescrição da dieta, dados pessoais e resultados de exames de laboratórios para estabelecimento do tipo de dieta, distribuição e horário da alimentação de cada um; aplicar testes de aceitabilidade; fazer a previsão do consumo dos gêneros alimentícios e providenciar a sua aquisição, de modo a assegurar a continuidade dos serviços de nutrição; inspecionar os gêneros estocados e propor os métodos e técnicas mais adequados à conservação de cada tipo de alimento; acompanhar a elaboração de merenda escolar; oferecer treinamento às profissionais que preparam a alimentação; Adotar medidas que assegurem preparação higiênica e perfeita conservação dos alimentos:

controlar o custo médio das refeições servidas e o custo total dos serviços de nutrição; orientar serviços de cozinha, copa e refeitórios na correta preparação e apresentação de cardápios; emitir pareceres sobre assuntos de sua competência; orientar, coordenar e supervisionar trabalhos a serem desenvolvidos por equipes auxiliares; podendo conduzir veículos oficiais do Município, exclusivamente para a execução das atribuições do cargo; executar outras tarefas semelhantes.

OPERADOR DE MÁQUINAS

DESCRIÇÃO SINTÉTICA: Operar máquinas rodoviárias, agrícolas, tratores e equipamentos móveis.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA: Operar veículos motorizados, especiais, tais como: guinchos, guindastes, britadores, máquinas de limpeza de rede de esgoto, retroescavadeira, carro plataforma, máquinas rodoviárias, agrícolas, tratores, motoniveladoras e outros; abrir valetas e cortar taludes; proceder escavações, transporte de terra, compactação, aterro e trabalhos semelhantes; auxiliar no conserto de máquinas; lavrar e discar terras, obedecendo as curvas de níveis; cuidar da limpeza e conservação das máquinas, zelando pelo seu bom funcionamento; ajustar as correias transportadoras à pilha pulmão do conjunto de britagem; fazer a manutenção diária e preventiva dos equipamentos; executar tarefas afins.

OPERÁRIO ESPECIALIZADO

DESCRIÇÃO SINTÉTICA: Realização de serviços braçais, que exijam algum conhecimento específico.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA: Conduzir ao local de trabalho equipamentos técnicos; executar tarefas auxiliares, tais como: fabricação e colocação de cabos em ferramentas, montagem e desmontagem, máquinas e caldeiras; confecção e conserto de capas e estofamentos; operar com máquinas de pequeno porte, serras, cortador de gramas, máquinas de fabricar tela de arame e similares; acender forjas; auxiliar nos serviços de jardinagem; cuidar de árvores frutíferas; lavar, lubrificar e abastecer veículos e motores; limpar estátuas e monumentos; vulcanizar e recauchutar pneus e câmaras; abastecer máquinas e veículos; auxiliar na preparação de asfalto; manejar instrumentos agrícolas; executar serviços de lavoura (plantio, colheita, preparo ao terreno, adubações, pulverizações); aplicar inseticidas e fungicidas; efetuar reparos em calçadas e calçamento; realizar reparos em prédios públicos, tais como: colocar tijolos, rebocar e pintar paredes; zelar pelo funcionamento e limpeza de equipamentos utilizados ou em uso; podendo conduzir veículos oficiais do Município, exclusivamente para a execução das atribuições do cargo; executar outras tarefas afins.

PEDREIRO

DESCRIÇÃO SINTÉTICA: Executar trabalhos de construção e reconstrução de obras e prédios públicos, na parte referente a alvenaria.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA: Efetuar a locação de pequenas obras; fazer alicerces; levantar paredes de alvenaria; fazer muros de arrimo, trabalhar com instrumentos de nivelamentos e prumo; construir bueiros, fossas e pisos de cimento; fazer orifícios em pedras, acimentados e outros materiais; proceder e orientar a preparação de argamassa para junções de tijolos ou para reboco de paredes; preparar e aplicar caiações em paredes; fazer blocos de cimento; mexer e colocar concreto em formas e fazer artefatos de cimento; assentar marcos de portas e janelas; colocar azulejos e ladrilhos; armar andaimes; fazer reparos em obras de alvenaria; instalar aparelhos sanitários; assentar e recolocar tijolos; tacos, alambrados e outros; trabalhar com qualquer tipo de massa à base de cal; cimento e outros materiais de construção; operar com instrumentos de controle de medidas; cortar pedras; orientar e fiscalizar os serviços executados pelos ajudantes e auxiliares sob sua direção; dobrar ferro para armações de concretagem; podendo conduzir veículos oficiais do Município, exclusivamente para a execução das atribuições do cargo; executar outras tarefas correlatas.

SERVENTE

DESCRIÇÃO SINTÉTICA: Limpar dependências, preparar e servir alimentos, café e chá.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA: Realizar trabalhos de limpezas nas diversas dependências de prédios públicos, tais como: limpar pisos, vidros, lustres, móveis, instalações sanitárias; remover lixo e detritos; lavar e encerrar assoalho; fazer arrumações em locais de trabalho; proceder à remoção e conservação de móveis, máquinas e materiais em geral; preparar café e/ou chá e servi-los; preparar e servir merenda escolar; realizar a limpeza de pátios; realizar outras tarefas próprias da atividade; preservar e zelar os materiais e equipamentos de trabalho que estão sob sua responsabilidade; preparar

refeições de acordo com cardápios; encarregar-se de todos os tipos de cozimento em larga escala, tais como: vegetais, cereais, legumes, carnes de variadas espécies; preparar sobremesas e sucos; eventualmente fazer pães, biscoitos e artigos de pastelaria em geral; encarregar-se da guarda e conservação dos alimentos; fazer os pedidos de suprimento de material necessário à cozinha ou à preparação de alimentos; operar com os diversos tipos de fogões, aparelhos e demais equipamentos de cozinha; distribuir, fiscalizar e orientar os trabalhos dos auxiliares; supervisionar os serviços de limpeza, zelando pela conservação e higiene dos equipamentos e instrumentos de cozinha; podendo conduzir veículos oficiais do Município, exclusivamente para a execução das atribuições do cargo; executar outras tarefas correlatas.

TÉCNICO AGRÍCOLA

DESCRIÇÃO SINTÉTICA: Prestar assistência e orientação aos agricultores e criadores, bem como auxiliar no trabalho de defesa sanitária animal e vegetal.

DESCRIÇÃO ANALÍTICA: Descrição Analítica: Prestar assistência aos agricultores sobre métodos de agricultura, bem como sobre meios de defesa e tratamento contra pragas e moléstias nas plantas; realizar culturas experimentais através de plantio de canteiros, bem como efetuar cálculos de adubação e preparo da terra; executar tarefas rurais; supervisionar a execução de podas de plantas; auxiliar na realização de culturas agrícolas experimentais; supervisionar a execução de trabalhos fitosanitários; transmitir orientação sobre aplicação de defensivos, fertilizantes e corretivos; coletar amostras de plantas e terras para fins de exame, identificação e classificação; colaborar na organização de exposições rurais; cooperar com os órgãos encarregados da construção e manutenção de parques, praças e jardins; orientar os criadores, fazendo demonstrações práticas sobre métodos de vacinação, de criação e contenção de animais, bem como processos de desinfecção de estábulos, baias, tambos; auxiliar o veterinário na prática operatória e tratamento de animais, controlando a temperatura, administração de remédios, aplicação de injeções, realizar a inseminação artificial; colaborar na organização de exposições rurais, acompanhar o desenvolvimento do processo de leite; dar orientação sobre indústrias rurais de conservas e lacticínios; podendo conduzir veículos oficiais do Município, exclusivamente para a execução das atribuições do cargo; e executar tarefas afins.

Anexo IV PROVAS PRÁTICAS

1. MERENDEIRA

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.
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 do Instituto Legalle.

Descrição da prova prática:
A Prova será 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.

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

Quesitos que serão avaliados na execução da Prova Prática:
Faltas Leves:

1. Desconhecimento da finalidade dos utensílios e/ou ingredientes para a execução da tarefa;
2. Não otimização do tempo de prova e/ou coordenação motora para fazer a cocção;
3. Identificação incorreta dos utensílios de cozinha e sua finalidade;
4. Não selecionar e reunir, de primeira opção, todos os utensílios de cozinha necessários à tarefa;
5. Não fazer o uso ou uso incorreto de algum EPI's: luva, máscara e touca de cabelo;
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;
7. Obstrução da área de circulação das pessoas e/ou Obstrução da área comum de cocção;
8. Utilização de proporções incorretas dos ingredientes: à mais ou à menos;
9. Deixar de inspecionar seu trabalho, limpar e guardar todo os utensílios ao final da tarefa;
10. Deixar de realizar o protocolo de higienização das mãos antes e depois da tarefa;
11. Deixar de retirar os acessórios que podem servir de reservatório para microrganismos (anéis, pulseiras, relógio de pulso, etc.);
12. Apresentar unhas longas, com esmaltes ou sujas;
13. Apresentar uniforme sujo e/ou inadequado;
14. Corte/preparo/descasco incorreto de alimentos;
15. Seleção incorreta de ingredientes;
16. Apresentação inadequada da porção – desproporcionalidade.

Faltas Médias:

1. Ponto incorreto do cozimento: cru ou queimado;
2. Uso de condimentos não presentes em dieta escolar;
3. Não apresentar merenda em mistura homogênea, quando aplicável: grumos, queimado, entre outros;
4. Usar os ingredientes de modo a desperdiçá-los;
5. Demonstrar improdutividade/lentidão na execução da tarefa;
6. Preparar alimento diverso do solicitado;
7. Postura incorreta ou inadequada na realização da tarefa (ergonomia);
8. Deixar de provar o alimento antes de servi-lo;
9. Não observar condições sanitárias mínimas na manipulação de alimentos.

Faltas Graves:

1. Ao final da tarefa, deixar de limpar o ambiente de trabalho (guardar ingredientes e utensílios);
2. Demonstrar improdutividade - não concluir a tarefa no tempo;

3. Negligenciar tarefas solicitadas ou completá-las sem tomar precauções para evitar acidentes;
4. Desperdício exagerado de ingredientes;
5. Deixar aberto o acesso a água por tempo desnecessário de modo a gerar desperdício de água;
6. Descartar incorretamente os resíduos produzidos;
7. Usar ferramentas/instrumentos para finalidade diversa da indicada;
8. Não sanitizar os alimentos (quando aplicável);
9. Exceder o tempo máximo de execução da prova.

Faltas Eliminatórias:

1. Não usar NENHUM dos EPI's disponíveis na prova;
2. Provocar acidente durante a realização da prova;
3. Inabilidade com os utensílios/ingredientes de cozinha;
4. Inabilidade na cocção.

2. MOTORISTA

O candidato deverá apresentar Carteira Nacional de Habilitação, categoria "C", com o prazo de validade vigente, para realização da prova prática.

Quando na CNH do candidato apresentar a letra "A" no campo de observações, o candidato, obrigatoriamente, deverá estar utilizando lentes para corrigir visão ou não poderá realizar a Prova Prática.

A Prova Prática será aplicada em um Caminhão.

A Prova terá a duração máxima de até 20 (vinte) minutos, por candidato, sendo contados a partir do giro da ignição. Os tempos serão cronometrados pelos fiscais do Instituto Legalle, divididos em até 05 (cinco) minutos para concluir a baliza (estacionamento), sob pena de eliminação e até 15 (quinze) minutos de percurso em via pública.

Descrição da prova prática:

A Prova será composta das seguintes atividades:

- 1º. Inspeção verbal do veículo;
- 2º. Balizamento (estacionar em vaga delimitada por balizas removíveis), com simulação de estacionamento entre dois veículos: o veículo deve ser posicionado de modo que sua lateral direita diste menos de 50 cm do meio-fio e a prova será realizada em uma única execução, no tempo máximo de 5 (cinco) minutos. Durante esse período, o candidato poderá realizar, no máximo, 3 (três) tentativas de manobra para posicionar o veículo na vaga, considerando-se como tentativa cada acionamento da marcha à ré com a finalidade de ingressar na vaga; e,
- 3º. Exame de Direção Veicular: de direção em via pública, com obediência à sinalização e leis de trânsito e direção defensiva, com no mínimo simulação de retorno, parada e estacionamento, observância da sinalização vertical e horizontal.

O candidato deverá usar traje que permita execução de tarefas relacionadas a função, calça, calçado fechado e camiseta. Deverá usar lentes corretivas quando obrigatórias pela CNH.

O uso de óculos solar é facultativo.

Quesitos que serão avaliados na execução da Prova Prática:

Faltas Leves:

1. Provocar movimentos irregulares no veículo, sem motivo justificado;
2. Não realizar verificações verbais externas (nível de óleo motor, nível de óleo câmbio, nível de óleo diferencial, nível de óleo hidráulico, nível de água, luzes e painel de indicadores - faróis, pisca alerta, luz de freio, luz de posição, luz de ré, nível de combustível, bateria e sistema elétrico, freio de estacionamento, equipamentos de segurança, documentação do veículo, cronotacógrafo e pneus);
3. Ajustar incorretamente o banco de veículo destinado ao condutor;
4. Não ajustar devidamente os espelhos retrovisores;
5. Apoiar o pé no pedal de embreagem com o veículo engrenado e em movimento;
6. Utilizar ou interpretar incorretamente os instrumentos do painel do veículo;
7. Tentar movimentar o veículo com a engrenagem de tração em ponto neutro;
8. Deslocar-se com a marcha e o RPM (rotação por minuto) inadequado;
9. Colocar o veículo na área balizada a mais de 50 (cinquenta) cm do meio-fio;

10. Cometer qualquer infração de trânsito de natureza leve.

Faltas Médias:

1. Executar a prova, no todo ou em parte, sem estar o freio estacionário inteiramente livre;
2. Trafegar em velocidade inadequada para as condições do local, circulação, veículo e clima;
3. Fazer conversão incorretamente;
4. Usar a buzina sem necessidade ou em local proibido;
5. Interromper o funcionamento do motor, sem justa razão, após o início da prova;
6. Desengrenar o veículo nos declives;
7. Colocar o veículo em movimento, sem observar as cautelas necessárias;
8. Usar o pedal de embreagem, antes de usar o pedal do freio nas frenagens;
9. Entrar nas curvas com engrenagem de tração do veículo em ponto neutro;
10. Engrenar ou utilizar as marchas de maneira incorreta, durante o percurso;
11. Cometer qualquer infração de trânsito de natureza média.

Faltas Graves:

1. Desobedecer a sinalização da via, ou agente da autoridade de trânsito;
2. Manter a porta do veículo aberta ou semiaberta durante o percurso da prova ou parte dele;
3. Não usar corretamente o cinto de segurança;
4. Não sinalizar com antecedência a manobra pretendida ou sinalizá-la incorretamente;
5. Não observar a preferência do pedestre quando ele estiver atravessando a via transversal na qual o veículo vai entrar, ou ainda quando o pedestre não tenha concluído a travessia, inclusive na mudança de sinal;
6. Não observar as regras de ultrapassagem ou de mudança de direção;
7. Cometer qualquer infração de trânsito de natureza grave.

Faltas Eliminatórias:

1. Perder o controle da direção do veículo em movimento;
2. Avançar sobre o meio fio;
3. Não colocar o veículo na área balizada, em no máximo três tentativas de manobra, no tempo estabelecido;
4. Desobedecer a sinalização semafórica e de parada obrigatória;
5. Avançar sobre o balizamento demarcado quando do estacionamento do veículo da vaga;
6. Transitar em contramão de direção;
7. Não completar a realização de todas as etapas do exame;
8. Avançar a via preferencial;
9. Provocar acidente durante a realização do exame;
10. Exceder a velocidade regulamentada para a via;
11. Haver necessidade de interferência do examinador durante a realização do exame (verbal ou gestualmente);
12. Cometer qualquer infração de trânsito de natureza gravíssima.

3. OPERADOR DE MÁQUINAS

O candidato deverá apresentar Carteira Nacional de Habilitação, categoria “C”, com o prazo de validade vigente, para realização da prova prática.

Quando na CNH do candidato apresentar a letra “A” no campo de observações, o candidato obrigatoriamente deverá estar utilizando lentes para corrigir visão ou não poderá realizar a Prova Prática.

A Prova Prática será aplicada em uma Retroescavadeira.

A Prova terá a duração máxima de 20 minutos, por candidato, sendo contados a partir do giro da ignição. Os tempos serão cronometrados pelos avaliadores do Instituto Legalle.

Descrição da prova prática:

A Prova será composta das seguintes atividades:

- 1º. Inspeção verbal da máquina;
- 2º. Deslocamento de sua posição estacionária e movimentando-se (rodando) até o local designado;
- 3º. Abertura de uma valeta de 2 metros de comprimento por 0,5 metro de profundidade (aproximadamente) com a lança traseira, descarregando o material na lateral direita da valeta;

- 4º. Fechamento da valeta escavada com a concha dianteira; e,
- 5º. Posicionamento correto da máquina (posição inicial estacionária).

O candidato deverá usar traje que permita execução de tarefas relacionadas à função, calça, calçado fechado (preferencialmente botina) e camiseta.

Quesitos que serão avaliados na execução da Prova Prática

Faltas Leves

1. Não ajustar de forma correta o banco do condutor antes de realizar o trabalho;
2. Dar partida no maquinário com a engrenagem de tração ligada;
3. Tentar realizar movimentos com a engrenagem do maquinário estando em ponto neutro;
4. Usar de forma incorreta os instrumentos de painel e/ou alavancas da máquina;
5. Demorar mais de um minuto para vestir todos os EPI's disponíveis;
6. Demorar mais de um minuto para iniciar a operação a contar do giro da ignição;
7. Realizar movimentos irregulares na operação da lança traseira ou concha/caçamba dianteira;
8. Deslocar-se com a marcha ou o RPM (rotação por minuto) inadequados;
9. Posicionar a máquina para abertura da valeta, na primeira tentativa, de forma incorreta (distante ou em diagonal ao ponto de abertura da vala);
10. Usar as alavancas de comando de modo incorreto durante a operação;
11. Operar com a concha dianteira estando a lança traseira em contato com o solo;
12. Operar com a lança traseira sem estar a concha/caçamba dianteira em contato com o solo;
13. Descarregar o material do lado esquerdo da vala;
14. Desligar o equipamento sem o alívio do hidráulico e posição correta da lança traseira;
15. Cometer qualquer infração de trânsito de natureza leve.

Faltas Médias

1. Não realizar verificações verbais (nível de óleo, nível de água, luzes e painel de indicadores, combustível, bateria e sistema elétrico, freio estacionário, equipamentos de segurança, mangueiras, correias e pneus);
2. Movimentar a retroescavadeira de forma irregular, sem motivo justificado;
3. Usar de forma incorreta ou não utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (capacete, protetor auricular/abafador de ruídos, faixa refletiva, óculos de proteção);
4. Sinalizar de forma incorreta, ou não sinalizar, anteriormente, a manobra;
5. Não efetuar a coordenação hidráulica e o manuseio da lança traseira e/ou da concha/caçamba dianteira;
6. Demonstrar improdutividade (lentidão, movimentos irregulares da máquina em excesso, execução das tarefas de modo defeituoso) no decorrer da operação do maquinário;
7. Movimentar a retroescavadeira com os estabilizadores parcial ou totalmente baixados;
8. Finalizar a prova sem deixar a máquina na posição estacionária inicial;
9. Falta de qualidade da tarefa realizada (vala sem bordas íntegras ou sem a profundidade e comprimento adequados);
10. Interromper o funcionamento do motor após iniciada a prova;
11. Cometer qualquer infração de trânsito de natureza média.

Faltas Graves

1. Deixar de observar as normas de segurança do Código de Trânsito Brasileiro durante a operação da máquina;
2. Trafegar com a máquina com a velocidade inadequada para o ambiente, clima e condições do solo, em qualquer direção;
3. Movimentar a máquina com a lança traseira parcialmente ou totalmente tocando ao solo (em situação de deslocamento);
4. Tentar escavar com a concha/caçamba carregador dianteira;
5. Deixar de usar a concha/caçamba dianteira para fechar a vala aberta;
6. Cometer qualquer infração de trânsito de natureza grave.

Faltas Eliminatórias

1. Causar acidente durante a prova ou perder controle de direção da máquina em movimento;
2. Provocar movimentos que possam danificar a máquina e/ou comprometer o funcionamento;
3. Não completar a realização de todas as atividades da prova;

4. Cometer qualquer infração de trânsito de natureza gravíssima.

4. OPERÁRIO ESPECIALIZADO

A prova prática consistirá na execução de atividades de demonstração prática da função, consistindo em realização de roçada com roçadeira costal.
Será disponibilizado ao candidato todos os materiais necessários para realização da prova.
A prova terá duração máxima de até 20 (vinte) minutos por candidato, a partir da autorização para o início da prova.

Descrição da prova prática:
A Prova será composta das seguintes atividades:

- 1º. Identificar nominalmente as ferramentas/instrumentos a serem utilizados na prova prática;
- 2º. Escolher e utilizar os equipamentos de proteção individual adequados para a tarefa;
- 3º. Selecionar as ferramentas, instrumentos, materiais e equipamentos para a tarefa;
- 4º. Ligar a roçadeira e após realizar roçada com roçadeira costal de uma área demarcada de aproximadamente 20m²; e,
- 5º. Conferência e avaliação verbal do que executou.

O candidato deverá usar traje que permita execução de tarefas relacionadas à função: calça, sapato fechado (preferencialmente botina) e camiseta.

Quesitos que serão avaliados na execução da Prova Prática:
Faltas Leves:

1. Desconhecimento da finalidade dos materiais e/ou ferramentas para execução da tarefa;
2. Não otimização do tempo de prova e/ou coordenação motora para fazer a roçada;
3. Identificação incorreta das ferramentas e sua finalidade;
4. Não realizar verificações prévias ao uso da roçadeira: nível de combustível, luzes e indicadores e trava de segurança;
5. Não fazer uso ou uso incorreto dos EPI's: capacete, avental, faixa refletiva, luvas, óculos de proteção, perneira e protetor auricular;
6. Demonstrar falta de agilidade e destreza: demorar mais de 1 minuto para vestir todos os EPI's e demorar mais de 1 minuto para iniciar a operação a contar do momento que ligou a roçadeira;
7. Utilizar a roçadeira em posição inadequada e/ou incorreta em relação à vegetação;
8. Descuido e/ou desatenção no manuseio das ferramentas e materiais para executar a atividade;
9. Tentar colocar a roçadeira em funcionamento com a chave na posição de operação;
10. Operar a roçadeira com a chave na posição de arranque;
11. Ajustar/Operar com o guidão e/ou cinturão e/ou empunhadura de modo não-ergonômico;
12. Operação da roçadeira sem movimentos uniformes e retilíneos;
13. Interromper o funcionamento do motor da roçadeira, durante a prova, sem justo motivo.

Faltas Médias:

1. Não limpar/rastelar e organizar o ambiente onde desenvolveu as atividades, após a conclusão da prova;
2. Concluir roçada irregular (sem nivelamento da vegetação);
3. Utilização da roçadeira para finalidade diversa da proposta na prova;
4. Engasgar/entupir a lâmina/fio de corte da roçadeira com vegetação densa e/ou entrelaçada;
5. Não conseguir ligar a roçadeira em até três puxadas do sistema de arranque;
6. Afogar a roçadeira na tentativa de liga-la;
7. Derrubar a roçadeira no chão e/ou deixa-la desengatar do ilhós do gancho do cinturão;
8. Postura incorreta ou inadequada na realização da tarefa (ergonomia);
9. Investir a roçadeira contra vegetação "não-roçável";
10. Manuseio impróprio e/ou desorganização dos itens utilizados na atividade.

Faltas Graves:

1. Ao final da tarefa, deixar de limpar o ambiente de trabalho (ferramentas e resíduos);
2. Demonstrar improdutividade: não concluir a metragem de roçada no tempo da prova;

3. Danificar a lâmina/fio de corte da roçadeira;
4. Fazer uso da roçadeira de modo a projetar cascalho;
5. Colocar a roçadeira em funcionamento sem observar todos os aspectos de segurança do operador;
6. Inabilidade com a roçadeira;
7. Exceder o tempo máximo de execução da prova.

Faltas Eliminatórias:

1. Não usar nenhum dos EPI's disponíveis na prova;
2. Provocar acidente durante a realização da prova;
3. Não conseguir colocar em funcionamento a roçadeira.

5. PEDREIRO

A Prova será formulada de acordo com as especificações do cargo, onde os candidatos realizarão atividades de assentar tijolos e/ou preparo de argamassa.
Serão disponibilizados ao candidato todos os materiais necessários para realização da prova.
A prova terá duração máxima de 20 (vinte) minutos por candidato, a partir da autorização para o início da prova.

Descrição da prova prática:
A Prova será composta das seguintes atividades:

- 1º. Escolher e utilizar os equipamentos de proteção individual adequados para a tarefa;
- 2º. Selecionar as ferramentas, instrumentos, materiais e equipamentos para a tarefa;
- 3º. Preparar argamassa na quantidade e proporção correta à quantidade de tijolos;
- 4º. Assentar tijolos, no nível, esquadro, prumo e medição indicados;
- 5º. Conferir e avaliar verbalmente a tarefa executada.

O candidato deverá usar traje que permita execução de tarefas relacionadas à função: calça, sapato fechado (preferencialmente botina) e camiseta.

Quesitos que serão avaliados na execução da Prova Prática:
Faltas Leves:

1. Demonstrar desconhecimento da finalidade dos materiais e/ou ferramentas para execução da tarefa;
2. Não otimizar o tempo de prova e/ou apresentar coordenação motora para fazer o assentamento de tijolos e/ou preparar a argamassa;
3. Identificar incorretamente uma das ferramentas e sua finalidade;
4. Não realizar conferências prévias antes do início da tarefa: medidas, nível, esquadro ou prumo; ou realizar medições de forma imprecisa ou incorreta;
5. Demonstrar falta de agilidade e destreza: Demorar mais de 1min para vestir todos os EPI's (equipamento de proteção individual); ou, Demorar mais de 1min para iniciar a tarefa;
6. Não realizar medições depois da conclusão da tarefa: nível, esquadro ou prumo;
7. Apresentar descuido e/ou desatenção no manuseio das ferramentas e materiais para executar a atividade;
8. Demonstrar desconhecimento dos aspectos que devem ser avaliados;
9. Realizar medições de forma imprecisa;
10. Não realizar a conferência verbal do que executou ao final da tarefa;
11. Deixar de verificar a perpendicularidade e dimensões da construção;
12. Manusear impropriamente e/ou desorganizadamente os itens utilizados na atividade.

Faltas Médias:

1. Identificar incorretamente duas ou mais das ferramentas e suas finalidades.
2. Concluir o assentamento de tijolos de modo irregular fora de nível, esquadro ou prumo;
3. Utilizar ferramenta para finalidade diversa da proposta na atividade;
4. Preparar argamassa em proporção incorreta de areia, cimento, água e/ou aditivo;
5. Realizar acabamento inapropriado da construção: amarração das camadas de tijolos;
6. Realizar acabamento inapropriado da construção: cortes dos tijolos;
7. Realizar acabamento inapropriado da construção: extremidades do muro;

8. Apresentar postura incorreta ou inadequada na realização da tarefa (ergonomia);
9. Finalizar atividade fora de nivelamento e alinhamento da construção de alvenaria;
10. Não fazer uso ou fazer uso incorreto dos EPI's (equipamento de proteção individual): capacete, óculos de proteção e luva;
11. Ao final da tarefa, deixar de limpar o ambiente de trabalho (ferramentas e resíduos).

Faltas Graves:

1. Demonstrar improdutividade: não concluir a metragem de assentamento de tijolos no tempo;
2. Danificar as ferramentas e instrumento de trabalho disponíveis;
3. Assentar os tijolos em nivelamento, prumo e esquadro inapropriado;
4. Assentar os tijolos com amarração inadequada dos tijolos;
5. Assentar os tijolos sem homogeneidade da argamassa de assentamento;
6. Exceder o tempo máximo de execução da prova;
7. Preparar argamassa em quantidade incorreta ao proposto na atividade;

Faltas Eliminatórias:

1. Não usar NENHUM dos EPI's (equipamento de proteção individual) disponíveis na prova;
2. Provocar acidente durante a realização da prova;
3. Não concluir e/ou executar as tarefas propostas dentro do tempo disponível;
4. Concluir a tarefa com visíveis falhas que poderão vir a causar danos estruturais;
5. Realizar atividade totalmente diversa da proposta na prova.

6. SERVENTE

A prova prática consistirá na execução de atividades de demonstração prática da função, consistindo em realização limpeza de 01 (um) ambiente padrão.
Será disponibilizado ao candidato todos os materiais necessários para realização da prova.
A Prova terá duração máxima de até 20 (vinte) minutos, por candidato, sendo contados a partir da autorização do examinador.

Descrição da prova prática:
A Prova será composta das seguintes atividades:

- 1º. Identificar nominalmente os produtos de limpeza e as ferramentas/instrumentos a serem utilizados;
- 2º. Escolher e utilizar, de acordo com as normas de segurança sanitária, os equipamentos de proteção individual adequados;
- 3º. Selecionar as ferramentas, os instrumentos, os materiais e os equipamentos adequados;
- 4º. Realizar limpeza completa, higienização e desinfecção do(s) ambiente(s) e do(s) móvel(is) delimitado(s); e,
- 5º. Conferir e avaliar o que foi executado.

O candidato deverá usar traje que permita execução de tarefas relacionadas à função: calça, touca, luva, sapato fechado e camiseta na cor branca.

Quesitos que serão avaliados na execução da Prova Prática:
Faltas Leves:

1. Desconhecer a finalidade dos materiais e/ou ferramentas para execução da tarefa;
2. Não otimizar o tempo de prova e/ou não demonstrar coordenação motora para fazer a limpeza;
3. Identificar incorretamente as ferramentas e a sua finalidade;
4. Não selecionar e reunir, de primeira opção, todos os produtos de limpeza necessários à tarefa;
5. Não fazer uso ou fazer uso incorreto dos EPI's: luva, máscara e touca de cabelo;
6. Demonstrar falta de agilidade e destreza: demorar mais de 1min para vestir todos os EPI's e/ou demorar mais de 1min para iniciar a limpeza após ordem do examinador;
7. Obstruir a área de circulação de pessoas;
8. Utilizar proporções incorretas dos produtos de limpeza: mais ou menos;
9. Não inspecionar seu trabalho, deixar de limpar e guardar todo o material ao final da tarefa;
10. Não realizar o protocolo de higienização das mãos antes e depois da tarefa;

11. Não retirar os acessórios que podem servir de reservatório para microrganismos;
12. Não secar os objetos que molhou e/ou não limpar aquilo que sujou;
13. Não realizar varrição sobre o piso (uma linha reta começando a limpeza do extremo da área, trabalhando progressivamente em direção a saída, sempre em linhas paralelas);
14. Não utilizar solução desinfetante nas áreas críticas e semicríticas;
15. Não trocar, sempre que necessário, a água da limpeza.

Faltas Médias:

1. Usar produto de limpeza para finalidade diversa da indicada em rótulo;
2. Demonstrar falta de técnica: deixar de limpar em único sentido, de cima para baixo e em linhas paralelas (nunca em movimentos de vai e vem);
3. Não fazer a limpeza seca (quando aplicável) antes da limpeza úmida;
4. Usar produto de limpeza de modo a desperdiçá-lo;
5. Demonstrar improdutividade/lentidão na execução da tarefa;
6. Na realização de limpeza úmida, não fazer o enxágue do(s) esfregões, panos ou esponjas em água limpa;
7. Reutilizar água suja para novo procedimento de limpeza;
8. Realizar a tarefa com postura incorreta ou inadequada (ergonomia);
9. Na realização de limpeza seca, varrer de modo a espalhar as sujidades;
10. Deixar aberto, por tempo desnecessário, o acesso à água, de modo a gerar desperdícios de água;
11. Desprezar, em local incorreto ou inapropriado, as soluções dos baldes.

Faltas Graves:

1. Ao final da tarefa, deixar de limpar o ambiente de trabalho (ferramentas e resíduos);
2. Demonstrar improdutividade: não concluir a limpeza no tempo da prova;
3. Negligenciar tarefas solicitadas ou completá-las sem tomar precauções para evitar acidentes;
4. Fazer a limpeza na ordem incorreta (começar sempre limpando de cima para baixo);
5. Descartar incorretamente os resíduos produzidos;
6. Usar ferramenta/instrumento de limpeza para finalidade diversa da indicada;
7. Não observar as condições sanitárias do serviço de limpeza;
8. Exceder o tempo máximo de execução da prova.

Faltas Eliminatórias:

1. Não usar NENHUM dos EPI’s disponíveis na prova;
2. Provocar acidente durante a realização da prova;
3. Demonstrar inabilidade com as ferramentas/instrumentos de limpeza.