



ESTADO DE SÃO PAULO
MUNICÍPIO DE QUADRA
EDITAL DO CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2023
ADITIVO 003

A Prefeitura Municipal de Quadra - SP, pessoa jurídica de direito público interno, neste ato representada pela Exma. Sra. Prefeita Municipal LHEONIDES DE OLIVEIRA ANDRADE, no uso de suas atribuições legais, torna pública o **ADITIVO 003** ao edital 001/2023 conforme a seguir:

I – Ficam **INCLUÍDOS** os empregos **056 Tratorista; 057 Nutricionista**, e retificada a carga horária de Técnico de Enfermagem para SAMU, conforme a seguir:

ANEXO I

CÓD	EMPREGO PÚBLICO	VAGAS	VENCIMENTO BASE	CARGA HORÁRIA SEMANAL	REQUISITOS
015	Técnico de Enfermagem para SAMU	CR	R\$ 1.686,16	12x36	Ensino Médio Completo com Curso Regular de Técnico de Enfermagem, titular do Certificado ou Diploma de Técnico de Enfermagem com registro no COREN e habilitado para o atendimento Pré-Hospitalar Móvel.
056	Tratorista	CR	R\$ 1.626,67	44h	Ensino Fundamental Incompleto + CNH – D.
057	Nutricionista	CR	R\$ 2.282,80	44h	Curso superior completo de Nutricionista ou Dietista e registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN.

ANEXO III

4.3 PROVA DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS PARA OS EMPREGOS:

056 Tratorista

Legislação de Trânsito: Código de Trânsito Brasileiro (Lei n.º 9.503/1997); Lei Federal n.º 12.619 de 30 de abril de 2012; Lei Federal n.º 12.971 de 09 de maio de 2014; Lei Federal n.º 13.103 de 02 de março de 2015 e resoluções do CONTRAN pertinentes à condução de veículos. Funcionamento de veículos automotores: conhecimentos básicos de mecânica e de elétrica de automóveis. Manutenção de automóveis. Combustíveis. Noções de segurança individual, coletiva e de instalações. Direção defensiva. Noções de primeiros socorros. Respeito ao meio ambiente. Educação no trânsito. Tacógrafos: conceitos básicos. Responsabilidade civil e criminal dos operadores. Noções de sistema de rastreamento e gerenciamento de riscos. Noções de gestão de pneus. Percepção de riscos. Comportamento seguro no trânsito. Manutenção



preventiva de motores à diesel. Gestão de resíduos. Noções de ergonomia no transporte. Dicas de atendimento a pessoas com restrição de mobilidade.

057 Nutricionista

Nutrição básica. Nutrientes: conceito, classificação, funções, requerimentos, recomendações e fontes alimentares. Aspectos clínicos da carência e do excesso. Dietas não convencionais. Aspectos antropométricos, clínico e bioquímico da avaliação nutricional. Nutrição e fibras. Utilização de tabelas de alimentos. Alimentação nas diferentes fases e momentos biológicos. Educação nutricional. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação nutricional. Papel que desempenha a educação nutricional nos hábitos alimentares. Aplicação de meios e técnicas do processo educativo. Desenvolvimento e avaliação de atividades educativas em nutrição. Avaliação nutricional. Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional. Técnicas de medição. Avaliação do estado e situação nutricional da população. Técnica dietética. Alimentos: conceito, classificação, características, grupos de alimentos, valor nutritivo, caracteres organolépticos. Seleção e preparo dos alimentos. Planejamento, execução e avaliação de cardápios. Higiene de alimentos. Análise microbiológica, toxicológica dos alimentos. Fontes de contaminação. Fatores extrínsecos e intrínsecos que condicionam o desenvolvimento de microrganismos no alimento. Modificações físicas, químicas e biológicas dos alimentos. Enfermidades transmitidas pelos alimentos. Nutrição e dietética. Recomendações nutricionais. Função social dos alimentos. Atividade física e alimentação. Alimentação vegetariana e suas implicações nutricionais. Tecnologia de alimentos. Operações unitárias. Conservação de alimentos. Embalagem em alimentos. Processamento tecnológico de produtos de origem vegetal e animal. Análise sensorial. Nutrição em saúde pública. Análise dos distúrbios nutricionais como problemas de saúde pública. Problemas nutricionais em populações em desenvolvimento. Dietoterapia. Abordagem ao paciente hospitalizado. Generalidades, fisiopatologia e tratamento das diversas enfermidades. Exames laboratoriais: importância e interpretação. Suporte nutricional enteral e parenteral. Bromatologia. Aditivos alimentares. Condimentos. Pigmentos. Estudo químico bromatológico dos alimentos: proteínas, lipídios e carboidratos. Vitaminas. Minerais. Bebidas.

ANEXO IV

EMPREGO	ATRIBUIÇÕES
Tratorista	Conforme Decreto nº 1705 de 14 de Novembro de 2018. Compreende as tarefas de operação de tratores e reboques, montados sobre rodas, para carregamento e descarregamento de materiais, roçada de terrenos e limpeza de vias, praças e jardins. Conduz tratores providos ou não de implementos diversos, como lâminas e máquinas varredoras ou pavimentadoras, dirigindo-o e operando o mecanismo de tração a impulsão para movimentar cargas e executar operações de limpeza ou similares. Zela pela boa qualidade do serviço, controlando o andamento das operações, colocando em prática as medidas de segurança recomendadas, para a operação e estacionamento da máquina. Efetua a limpeza e lubrificação das máquinas e seus implementos, seguindo as instruções de manutenção do fabricante, para assegurar seu bom funcionamento. Efetua o abastecimento dos equipamentos com óleo diesel, observando o nível do óleo lubrificante e lubrificando as partes necessárias, utilizando graxa, para mantê-las em condições de uso. Registra as operações realizadas, anotando em um diário ou em impressos, os tipos e os períodos de trabalho, para permitir o controle dos resultados. Executa outras tarefas correlatas



	determinadas pelo superior imediato.
Nutricionista	<p>Descrição Sumária</p> <ul style="list-style-type: none">• Supervisiona, controla e fiscaliza o preparo, a distribuição e o armazenamento das merendas nas escolas, a fim de contribuir para a melhoria protética. <p>Descrição Detalhada</p> <ul style="list-style-type: none">• Planeja e elabora o cardápio semanalmente, baseando-se na aceitação dos alimentos pelos comensais, para oferecer refeições balanceadas e evitar desperdícios.• Orienta e supervisiona o preparo, a distribuição e o armazenamento das refeições, para possibilitar um melhor rendimento do serviço.• Programa e desenvolve treinamento com os servidores, realizando reuniões e observando o nível de rendimento, de habilidade, de higiene e de aceitação dos alimentos, para racionalizar e melhorar o padrão técnico dos serviços.• Elabora relatório mensal, baseando-se nas informações recebidas para estimar o custo médio da alimentação.• Zela pela ordem e manutenção da qualidade e higiene dos gêneros alimentícios; orienta e supervisiona a sua elaboração, para assegurar a confecção de alimentos.• Executa outras tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato.

II – Permanecem inalterados os demais dispositivos constantes no Edital 001/2023.

Quadra, 30 de março de 2023.

LHEONIDES DE OLIVEIRA ANDRADE
Prefeita