

O Município de Piratininga/SP, por meio de seu representante legal, torna público o presente edital para divulgar o que segue:

1. Retifica a Tabela 1.1.1 do Edital de Abertura das Inscrições: Com fulcro na Lei Municipal nº 2.336/2017, altera-se a nomenclatura e o vencimento do Professor - Educação Básica PEB I, bem como o número de vagas para o Professor - Educação Básica PEB II- Educação Artística, de forma que os respectivos dados do Edital de Abertura das inscrições passam a constar conforme segue abaixo:

Cargos		Escolaridade e/ou outros requisitos exigidos para a posse	Carga horária semanal	Vagas	Vencimento Mar/23 R\$	Valor da inscrição R\$
Professor - Educação Básica PEB I	Educação Infantil	Licenciatura Plena em Pedagogia	30h	05	2.959,42	65,00
	Ensino Fundamental			05		65,00
Professor - Educação Básica PEB II	Educação Artística	Licenciatura Plena específica para a disciplina; ou Formação superior em área correspondente e complementação pedagógica nos termos da legislação vigente	30h	CR	2.959,42	65,00

1.1. As alterações acima realizadas, no que diz respeito à nomenclatura, passam a constar ao longo do edital.

2. No que diz respeito ao item 5.1.2, onde se lê Piratininga/SP, LEIA-SE Bauru/SP.

3. Inclusão do cargo de Cozinheiro(a): Tendo em vista necessidade administrativa, fica incluído o cargo de **Cozinheiro(a)** no presente certame, de forma que o respectivo cargo passa a constar no item 1.1.1, no item 5.1.1, no item 5.1.2 e nos Anexos IV e V, conforme segue abaixo, mantidas as demais disposições:

1.1.1. Tabela de cargos:

Cargos	Escolaridade e/ou outros requisitos exigidos para a posse	Carga horária semanal	Vagas	Vencimento Mar/23 R\$	Valor da inscrição R\$
Cozinheiro(a)	Ensino Fundamental incompleto ou equivalente	40h	01	1.531,93	40,00

5.1.1. Constituição e pontuação de cada etapa:

Cargo	Tipo de prova	Disciplina	Nº de questões	Peso por questão	PESO TOTAL ^{(1) (2)}
TABELA D					
Cozinheiro(a)	Objetiva	Português	08	2,30	18,40
Mecânico		Matemática	08	2,25	18,00
Merendeira		Legislação e Conhecimentos Gerais	06	1,80	10,80
Vigia		Conhecimentos Específicos	08	6,60	52,80

5.1.2. Todas as etapas têm sua data prevista no cronograma de execução deste edital e serão realizadas preferencialmente na cidade de Bauru/SP, observando-se, ainda, o estabelecido no item 2.1.5 deste edital. A prova objetiva possui previsão de ser aplicada conforme a divisão de turnos abaixo definida.

TURNO	CARGOS
TURNO 01	AGENTE COMUNITÁRIO DE SAÚDE; AGENTE DE COMBATE A ENDEMIAS; AGENTE EDUCACIONAL AJUDANTE GERAL; AUXILIAR DE ENFERMAGEM; AUXILIAR DE ODONTOLOGIA; COZINHEIRO(A); DESENHISTA/CADISTA; ELETRICISTA; ELETRICISTA DE AUTOS; ESCRITURÁRIO; FISCAL AMBIENTAL; FISCAL DE OBRAS; FISCAL DE RENDAS MUNICIPAIS; FISCAL IMOBILIÁRIO; FISCAL TRIBUTÁRIO; MECÂNICO; MERENDEIRA; MÉDICO DE SAÚDE DA FAMÍLIA 20H; MOTORISTA; OPERADOR DE MÁQUINAS; PEDREIRO; PROFESSOR DE EDUCAÇÃO ESPECIAL; SERVIÇOS GERAIS; TÉCNICO EM FARMÁCIA; TRATORISTA; VIGIA.

ANEXO IV - DESCRITIVO DAS ATRIBUIÇÕES:

COZINHEIRO(A): Exemplos de Atribuições: Preparar verduras, carnes e cereais para cozimento, relacionando-os quanto à quantidade, aspecto e estado de conservação; preparar refeições variadas, executar cardápios; orientar os auxiliares de cozinha em suas tarefas específicas; anotar e indicar ao superior imediato, as irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria necessária para cozimento; manter livres de contaminação os víveres sob sua guarda; zelar pela guarda, conservação, limpeza e segurança dos equipamentos, instrumentos, aparelhos e utensílios peculiares ao trabalho; operar com diversos tipos de fogões e demais aparelhos ou equipamentos de preparação e manipulação de gêneros alimentícios, com relação ao aquecimento e refrigeração; executar tarefas afins conforme o serviço exigir ou por determinação superior.

ANEXO V - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS:

PORTUGUÊS

PARA: COZINHEIRO(A):

Conteúdo Programático:

1. Análise e interpretação de Textos: Compreensão global das informações. Identificação das ideias principais e secundárias. Significados de palavras e expressões no texto. Substituição de palavras e de expressões do texto. **2. Sinônimos e Antônimos.** **3. Alfabeto:** Ordem alfabética. Reconhecimentos de vogais e de consoantes. **4. Sílabas:**

Separação, classificação e tonicidade. **5. Morfologia:** Classificação e substituição de substantivos, adjetivos e pronomes. **6. Flexão:** Verbos Regulares (modo indicativo). Singular e plural. Masculino e feminino. Aumentativo e diminutivo. **7. Acentuação Gráfica.** **8. Ortografia:** Emprego de maiúsculas e minúsculas. Grafia de palavras com: H, CH, X, SC, C, Ç, SS, S, Z, G, J, S, SS, R, RR, NR, LR; M antes do P e B; N antes das demais consoantes. Uso de AU e AL. Prefixos IM e IN. Palavras com U. Palavras com consoantes mudas. Palavras com E que às vezes se pronunciam ou se escrevem erradamente com I. Palavras com QUE e QUI. Outras regras básicas de ortografia. **9. Pontuação:** Ponto final, ponto de exclamação, ponto de interrogação, dois pontos, travessão e vírgula.

MATEMÁTICA

PARA: COZINHEIRO(A):

Conteúdo Programático:

1. Sistemas de Numeração Decimal e Romano: Reconhecimento e representação. **2. Números ordinais.** **3. Números Naturais:** Múltiplos, critérios de divisibilidade, divisores, mínimo múltiplo comum (MMC), máximo divisor comum (MDC). **4. Números Fracionários e Decimais:** Simplificação, redução, transformação de fração para número decimal e vice-versa. **5. Números Naturais, Fracionários e Decimais:** Leitura, escrita, equivalência, comparação, ordenação, representação na reta numérica. Operações fundamentais (adição, subtração, multiplicação e divisão). Dobro, metade, triplo, terça parte, quarta parte, quinta parte, décima parte. Décimo, centésimo e milésimo. Dúzia. Expressões Numéricas. **6. Grandezas e Medidas:** Comprimento, capacidade, massa, tempo, temperatura e área – reconhecimento, unidades de medida, transformação de unidades. **8. Geometria:** Figuras Geométricas Planas (círculo, quadrado, retângulo, triângulo, losango, trapézio) – reconhecimento e características, congruência, ampliação e redução de figuras poligonais, cálculo de perímetro e área. Figuras geométricas espaciais (cubo, bloco retangular, pirâmide, cone, cilindro, esfera e prisma): reconhecimento, características e planificações. **8. Sistema Monetário:** reconhecimento, representação, escrita, operações, comparação e equivalências, compra e venda, troco e desconto. **9. Probabilidade e Estatística Básicas:** acaso, espaço amostral, resultados possíveis, chances de eventos aleatórios. **10. Leitura e interpretação:** tabelas, gráficos e infográficos. **11. Raciocínio Lógico-Matemático:** Problemas lógicos de sequências (números, letras, palavras e figuras), com dados, figuras e palitos. **12. Situações-Problema:** Aplicação dos conteúdos anteriores em situações-problema em múltiplos contextos.

LEGISLAÇÃO E CONHECIMENTOS GERAIS

PARA: COZINHEIRO(A):

Conteúdo Programático:

1. Tópicos relevantes e/ou atuais, suas inter-relações e vinculações históricas, nas áreas de: Segurança, transportes, política, economia, sociedade, educação, saúde, cultura, tecnologia, energia, relações internacionais, meio ambiente, desenvolvimento sustentável e ecologia. **2. Serviço Público:** Ética e serviço público. Segurança do trabalho, higiene e organização. **3. Normas Legais:**
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil.** (Art. 1º a 69; Art. 76 a 92; Art. 101 e 102; Art. 127 a 129).
- PIRATININGA. **Lei Orgânica do Município.**
- PIRATININGA. **Lei Municipal nº 1.122/1990.** Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

PARA: COZINHEIRO(A):

Conteúdo Programático:

1. Alimentação e Higiene: Noções sobre alimentação e nutrição: micronutrientes (vitaminas e minerais), macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras), alimentos construtores, alimentos energéticos, alimentos reguladores. Guia Alimentar da População Brasileira. Cardápio escolar. Boas Práticas na Alimentação Escolar. Alimentação equilibrada e saudável. Dieta vegetariana e necessidades alimentares especiais. Controle de Estoque. Controle de qualidade dos alimentos: escolha, recebimento, armazenamento e conservação de produtos. Pré-preparo e preparo seguros de alimentos. Métodos de cocção. Aspectos dos alimentos quanto a aparência, cheiro, cor e sabor. Perigos que afetam os alimentos. Produtos impróprios para consumo. Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA). Higiene e preservação da saúde - higiene pessoal, dos alimentos, do ambiente, dos equipamentos e dos utensílios. Sanitização da cozinha, despensa e refeitório: desratização, desinsetização, limpeza da caixa d'água e elementos filtrantes. Operação, limpeza e higienização de equipamentos e utensílios de cozinha. Máquinas e ferramentas de trabalho. Produtos, materiais e equipamentos de trabalho. Destinação e descarte de resíduos. **2. Segurança no Trabalho:** prevenção de acidentes e aspectos gerais da segurança individual e coletivas. **3. Relações Humanas no Trabalho:** Comunicação e Relacionamento Interpessoal. Comportamento individual e em grupo. Normas de Conduta Socialmente Adequadas no Ambiente de Trabalho. Trabalho em equipe. Trato social: regras de convivência. Atendimento ao público.

4. Sem prejuízo aos candidatos, o Edital de Abertura das Inscrições passa a constar com a alteração supra e demais informações, permanecendo as disposições restantes inalteradas e vigentes.

5. Acompanhar o andamento deste certame, nos termos do Edital de Abertura das Inscrições, é de responsabilidade exclusiva do candidato.

Piratininga/SP, 04 de abril de 2023.

Jorge Luis Dias,
Prefeito Municipal.

Registre-se e publique-se.