



A Prefeita Municipal de Alvorada do Norte - GO, no exercício de suas atribuições legais, torna público que realizará Concurso Público de Provas para o preenchimento de vagas existentes no quadro permanente de servidores, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás. A comissão responsável foi nomeada pelo decreto 024/2024, seguindo as diretrizes da Legislação Municipal, Lei Orgânica do Município, Estatuto dos Servidores Municipais, Plano de Cargos e Salários, e suas alterações posteriores, conforme especificado neste edital.

É obrigação do candidato acompanhar todos os editais referentes ao andamento do presente Concurso Público.

Retificação

Onde se lê.

CONHECIMENTO ESPECIFICOS PARA OS CARGOS

CARGO	CONHECIMENTO ESPECÍFICO
Agente De Serviços De Higiene E Alimentação	Vistoria Administrativa. Noções Básicas E Conceitos Fundamentais De Saúde E Vigilância Sanitária. Biologia. Noções De Saúde Pública, Epidemiologia E Saneamento. Conhecimentos Em Legislação Sanitária E Higiênica. Qualidade Da Água. Limites De Indicadores Pela Oms. Noções De Tratamento De Água De Abastecimento. Controle De Poluição Da Água. Controle Da Higiene Das Habitações. Sistemas De Esgotos Sanitários. Tratamento De Águas Residuais. Resíduos Sólidos E Limpeza Pública. Medições, Instrumentação E Controle De Poluição Do Ar. Sistemas De Disposição E De Tratamento De Lixo. Métodos De Controle E Prevenção De Zoonoses. Organização Sanitária Nos Órgãos E Empresas Públicas. Medições De Impactos Ambientais. Controle Ambiental/Critérios De Qualidade Ambiental. Vegetação. Desflorestamento. Desmatamento. Conceitos De Engenharia E Segurança Do Trabalho, Epi`S - Equipamentos De Proteção Individual E Epc`S – Equipamentos De Proteção Coletiva. Instrumentação. Transporte, Manuseio E Acondicionamento De Cargas Perigosas E Normas. Código De Obras E Posturas Do Município. Sistema Único De Saúde Do Estado De Minas Gerais E Demais Legislação Correspondente Para O Exercício Do Cargo. Constituição Federal Título I - Dos Princípios Fundamentais (Arts. 1º A 4º)
Agente De Serviços De Higiene E Alimentação - Faz. Bonito	Vistoria Administrativa. Noções Básicas E Conceitos Fundamentais De Saúde E Vigilância Sanitária. Biologia. Noções De Saúde Pública, Epidemiologia E Saneamento. Conhecimentos Em Legislação Sanitária E Higiênica. Qualidade Da Água. Limites De Indicadores Pela Oms. Noções De Tratamento De Água De Abastecimento. Controle De Poluição Da Água. Controle Da Higiene Das Habitações. Sistemas De Esgotos Sanitários. Tratamento De Águas Residuais. Resíduos Sólidos E Limpeza Pública. Medições, Instrumentação E Controle De Poluição Do Ar. Sistemas De Disposição E De Tratamento De Lixo. Métodos De Controle E Prevenção De Zoonoses. Organização Sanitária Nos Órgãos E Empresas Públicas. Medições De Impactos Ambientais. Controle Ambiental/Critérios De Qualidade Ambiental. Vegetação. Desflorestamento. Desmatamento. Conceitos De Engenharia E Segurança Do Trabalho, Epi`S - Equipamentos De Proteção Individual E Epc`S – Equipamentos De Proteção Coletiva. Instrumentação. Transporte, Manuseio E Acondicionamento De Cargas Perigosas E Normas. Código De Obras E Posturas Do Município. Sistema Único De Saúde Do Estado De Minas Gerais E Demais Legislação Correspondente



	Para O Exercício Do Cargo. Constituição Federal Título I - Dos Princípios Fundamentais (Arts. 1º A 4º)
Agente De Serviços De Higiene E Alimentação - Faz. Conceição	Vistoria Administrativa. Noções Básicas E Conceitos Fundamentais De Saúde E Vigilância Sanitária. Biologia. Noções De Saúde Pública, Epidemiologia E Saneamento. Conhecimentos Em Legislação Sanitária E Higiênica. Qualidade Da Água. Limites De Indicadores Pela Oms. Noções De Tratamento De Água De Abastecimento. Controle De Poluição Da Água. Controle Da Higiene Das Habitações. Sistemas De Esgotos Sanitários. Tratamento De Águas Residuais. Resíduos Sólidos E Limpeza Pública. Medições, Instrumentação E Controle De Poluição Do Ar. Sistemas De Disposição E De Tratamento De Lixo. Métodos De Controle E Prevenção De Zoonoses. Organização Sanitária Nos Órgãos E Empresas Públicas. Medições De Impactos Ambientais. Controle Ambiental/Critérios De Qualidade Ambiental. Vegetação. Desflorestamento. Desmatamento. Conceitos De Engenharia E Segurança Do Trabalho, Epi`S - Equipamentos De Proteção Individual E Epc`S – Equipamentos De Proteção Coletiva. Instrumentação. Transporte, Manuseio E Acondicionamento De Cargas Perigosas E Normas. Código De Obras E Posturas Do Município. Sistema Único De Saúde Do Estado De Minas Gerais E Demais Legislação Correspondente Para O Exercício Do Cargo. Constituição Federal Título I - Dos Princípios Fundamentais (Arts. 1º A 4º).

Leia – se.

CONHECIMENTO ESPECIFICOS PARA OS CARGOS

CARGO	CONHECIMENTO ESPECÍFICO
Agente De Serviços De Higiene E Alimentação	Noções de higiene pessoal e no trabalho. Materiais de limpeza e sua utilização. Produtos de limpeza e higienização: aplicação, cuidados e segurança. Manuseio e uso correto das ferramentas de trabalho. Uso e cuidados com materiais de limpeza e higiene, detergente, desinfetante e defensivo. Limpeza de paredes, tetos, portas, rodapés, luminárias, vidraças e persianas; Limpeza de ralos, caixa de gordura, vasos, pias, pisos, móveis e utensílios. Limpeza e manutenção de móveis e imóveis. Armazenamento, controle de estoque e distribuição de refeições e alimentos. Conhecimento de higienização e características próprias dos alimentos. Conhecimento sobre pré-preparo e preparo de alimentos. Conhecimentos básicos sobre composição nutricional dos alimentos. O que é contaminação. Cuidados com o local de trabalho. Transporte adequado das preparações. Cuidados de estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis. Cuidados ao comprar ou receber frutas e verduras, alimentos enlatados, grão e farinhas, massas, doces e tortas, carnes, pescado, laticínios. Equipamentos de Proteção Individual e Coletivas (EPIs e EPCs), outros conteúdos inerentes as atribuições do cargo e a execução das atividades que o cargo exige. Conhecimentos de Lei Orgânica Municipal e Estatuto do Servidor Público Constituição Federal Título I - Dos Princípios Fundamentais (Arts. 1º A 4º)
Agente De Serviços De Higiene E Alimentação - Faz. Bonito	Noções de higiene pessoal e no trabalho. Materiais de limpeza e sua utilização. Produtos de limpeza e higienização: aplicação, cuidados e segurança. Manuseio e uso correto das ferramentas de trabalho. Uso e cuidados com materiais de limpeza e higiene, detergente, desinfetante e defensivo. Limpeza de paredes, tetos, portas,



	<p>rodapés, luminárias, vidraças e persianas; Limpeza de ralos, caixa de gordura, vasos, pias, pisos, móveis e utensílios. Limpeza e manutenção de móveis e imóveis. Armazenamento, controle de estoque e distribuição de refeições e alimentos. Conhecimento de higienização e características próprias dos alimentos. Conhecimento sobre pré-preparo e preparo de alimentos. Conhecimentos básicos sobre composição nutricional dos alimentos. O que é contaminação. Cuidados com o local de trabalho. Transporte adequado das preparações. Cuidados de estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis. Cuidados ao comprar ou receber frutas e verduras, alimentos enlatados, grão e farinhas, massas, doces e tortas, carnes, pescado, laticínios. Equipamentos de Proteção Individual e Coletivas (EPIs e EPCs), outros conteúdos inerentes as atribuições do cargo e a execução das atividades que o cargo exige. Conhecimentos de Lei Orgânica Municipal e Estatuto do Servidor Público Constituição Federal Título I - Dos Princípios Fundamentais (Arts. 1º A 4º)</p>
<p>Agente De Serviços De Higiene E Alimentação - Faz. Conceição</p>	<p>Noções de higiene pessoal e no trabalho. Materiais de limpeza e sua utilização. Produtos de limpeza e higienização: aplicação, cuidados e segurança. Manuseio e uso correto das ferramentas de trabalho. Uso e cuidados com materiais de limpeza e higiene, detergente, desinfetante e defensivo. Limpeza de paredes, tetos, portas, rodapés, luminárias, vidraças e persianas; Limpeza de ralos, caixa de gordura, vasos, pias, pisos, móveis e utensílios. Limpeza e manutenção de móveis e imóveis. Armazenamento, controle de estoque e distribuição de refeições e alimentos. Conhecimento de higienização e características próprias dos alimentos. Conhecimento sobre pré-preparo e preparo de alimentos. Conhecimentos básicos sobre composição nutricional dos alimentos. O que é contaminação. Cuidados com o local de trabalho. Transporte adequado das preparações. Cuidados de estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis. Cuidados ao comprar ou receber frutas e verduras, alimentos enlatados, grão e farinhas, massas, doces e tortas, carnes, pescado, laticínios. Equipamentos de Proteção Individual e Coletivas (EPIs e EPCs), outros conteúdos inerentes as atribuições do cargo e a execução das atividades que o cargo exige. Conhecimentos de Lei Orgânica Municipal e Estatuto do Servidor Público Constituição Federal Título I - Dos Princípios Fundamentais (Arts. 1º A 4º).</p>