



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS/RS
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2026

EDITAL Nº 03/2026 – RETIFICAÇÃO DO EDITAL DE ABERTURA

O Sr. Frederico Arcari Becker, Prefeito Municipal de Bom Jesus/RS, por este Edital, torna pública a presente retificação do Concurso Público nº 01/2026, conforme segue:

1. Inclui-se, no Anexo II – Quadro Demonstrativo de Provas do Edital de Abertura, menção aos níveis de escolaridade dos cargos de Professores, passando a ser conforme segue e não como constou:

| Cargo | Componentes das Provas/ Caráter | Nº de Questões | Pontos/ Questão | Nº Mínimo de Acertos p/ Componente | Nº mínimo de Pontos do total | Nº Pontos do total |
|---|---|----------------|-----------------|------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Professores – Nível Médio e Superior Completo | Língua Portuguesa (E/C)* | 10 | 2,25 | 02 | 45,00 | 90,00 |
| | Legislação/Estrutura e Funcionamento (E/C)* | 10 | 2,25 | 02 | | |
| | Fundamentos da Educação (E/C)* | 05 | 2,25 | 02 | | |
| | Conhecimentos Gerais (E/C)* | 05 | 2,25 | 01 | | |
| | Conhecimentos Específicos (E/C) | 10 | 2,25 | 05 | | |
| Nível Médio (exceto cargos de Professores) | Língua Portuguesa (E/C)* | 15 | 2,50 | 01 | 50,00 | 100,00 |
| | Legislação (E/C)* | 10 | 2,50 | 01 | | |
| | Conhecimentos Gerais (E/C)* | 05 | 2,50 | 01 | | |
| | Matemática/Raciocínio Lógico (E/C)* | 10 | 2,50 | 01 | | |

2. Retifica-se, no Anexo VIII – Programas – Prova Base do Edital de Abertura, o conteúdo programático de **Legislação**, para os cargos de Nível Superior, Médio, Técnico e Fundamental Completo e Incompleto (Exceto Professores e Psicopedagogo), passando a ser conforme segue e não como constou:

“**PROGRAMA:** Estatuto do Servidor Público (Lei Municipal Nº 3.223/2016) (Lei Municipal Nº 2.513/2008). Lei Orgânica do Município (Lei nº 001/2009) e suas atualizações pela Resolução nº 11/2022. Plano de Carreira do Município (Lei nº 2515/2008). Regime Jurídico do Município (Lei nº 1.203/2007). Código de Posturas Municipal (Lei nº 2.423/2006). (...)”.

3. Inclui-se, no Anexo VIII – Programas – Prova Base do Edital de Abertura, os conteúdos programáticos de Nível Médio Completo, abaixo descritos, para os cargos de **Professor – Anos Iniciais** e **Professor de Educação Infantil**, passando a ser conforme segue e não como constou:

NÍVEL MÉDIO COMPLETO
LEGISLAÇÃO/ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO
CARGO: APENAS CARGOS DE PROFESSORES

PROGRAMA: Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Estatuto da Criança e do adolescente. Parâmetros Curriculares Nacionais. Plano Nacional de Educação. Política Nacional de Educação Digital. Base Nacional Comum Curricular. Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Básica. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. Ministério da Educação: Orientações e Ações para Educação das Relações Étnico-Raciais. Lei Federal nº: 7.853/1989 – Política Nacional para a Integração da Pessoa com Deficiência. Plano de Carreira do Magistério do Município (Lei nº 2514/2008).

NÍVEL MÉDIO COMPLETO
FUNDAMENTOS DA EDUCAÇÃO
CARGO: APENAS CARGOS DE PROFESSORES

PROGRAMA: Educação: Desafios atuais. Metodologias Ativas. Os impactos e a importância da educação 3.0, 4.0 e 5.0. Ensino Híbrido: Modelos sustentados e modelos disruptivos. Cidadania digital: educando para o uso consciente da internet. Educação na era digital. Escola do futuro: como será, tendências e perspectivas. Mediação da aprendizagem. Didática e metodologia do ensino. Teorias da aprendizagem e tendências pedagógicas. Projeto Político Pedagógico, currículo, plano de aula e processo educativo. Gestão e planejamento escolar. Avaliação da aprendizagem, instrumentos avaliativos e tipos de avaliação. Inclusão escolar e diversidade cultural. Processo ensino aprendizagem. Gestão da aprendizagem em sala de aula. O planejamento pedagógico e o ambiente de aprendizagem. Didática e a Formação docente. Interdisciplinaridade, pluridisciplinaridade, transdisciplinaridade e multidisciplinaridade. Modelos de Jantsch. Educar pela Pesquisa.

4. Inclui-se, no Anexo IX – Programas – Conhecimentos Específicos do Edital de Abertura, o Código de Posturas do Município para os cargos de **Engenheiro Civil** e **Fiscal Tributário**, conforme segue:

NÍVEL SUPERIOR COMPLETO
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
CARGO 02: ENGENHEIRO CIVIL

PROGRAMA: (...) **Código de Posturas do Município (Lei Municipal nº 2.423 de 23 de outubro de 2006).**

NÍVEL SUPERIOR COMPLETO
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
CARGO 04: FISCAL TRIBUTÁRIO

PROGRAMA: (...) **Código de Posturas do Município (Lei Municipal nº 2.423 de 23 de outubro de 2006).**

5. Exclui-se, no Anexo IX – Programas – Conhecimentos Específicos do Edital de Abertura, o conteúdo Hospitalar, abaixo descrito, para o cargo de **Nutricionista**, conforme segue:

NÍVEL SUPERIOR COMPLETO
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
CARGO 07: NUTRICIONISTA

PROGRAMA: NUTRICIONISTA (HOSPITALAR). Fundamentos da nutrição hospitalar: objetivos, importância da terapia nutricional e organização do processo de cuidado nutricional. Atendimento nutricional a pacientes internados e ambulatoriais: triagem, diagnóstico, prescrição dietética, monitoramento e reavaliação. Elaboração e adequação de dietas hospitalares: dietas orais, enterais e parenterais. Condutas nutricionais em diferentes patologias clínicas e cirúrgicas. Protocolos e diretrizes nacionais da terapia nutricional: EMTN, Resoluções do CFN e normas da Anvisa. Avaliação nutricional hospitalar: métodos clínicos, antropométricos, laboratoriais e subjetivos. Planejamento, execução e controle de dietas hospitalares: consistência, via de administração, interação droga-nutriente e adequações individuais. Educação alimentar e orientação nutricional individual e coletiva no contexto hospitalar e ambulatorial. Atuação do nutricionista na alta hospitalar e no seguimento ambulatorial: transição do cuidado e orientações pós-alta. Planejamento, elaboração, organização e execução de cardápios considerando necessidades nutricionais, sustentabilidade e redução do desperdício. Procedimentos de compras, recebimento, armazenamento e distribuição de gêneros alimentícios. Gestão de recursos humanos em serviços de alimentação. Saneamento, biossegurança e segurança alimentar na produção de alimentos. Infraestrutura física, equipamentos e métodos de conservação, com base em normas técnicas atualizadas (RDCs da Anvisa). Técnicas de higienização de áreas físicas, equipamentos e utensílios. Aplicação de normas de boas práticas de fabricação (BPF). Conceito, classificação e composição química dos alimentos. Características sensoriais, seleção, conservação, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos. Impacto dos métodos de preparo na qualidade nutricional dos alimentos. Microbiologia de alimentos aplicada à segurança alimentar. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs): agentes etiológicos, formas de transmissão e prevenção. Implantação e monitoramento do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Vigilância sanitária e legislação vigente aplicável à produção e manipulação de alimentos, incluindo RDCs e guias técnicos da Anvisa. Alimentação e nutrição: conceito, critérios e avaliação de dietas normais e terapêuticas. Nutrientes: definição, propriedades, biodisponibilidade, função, digestão, absorção, metabolismo, fontes alimentares e interações. Alimentação nos ciclos da vida: gestantes, lactantes, crianças, adolescentes, adultos e idosos. Diretrizes atualizadas dos Guias Alimentares para a População Brasileira (crianças e adultos), seus fascículos e aplicações práticas. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, conforme regulamentações do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Responsabilidades e atribuições do nutricionista em diferentes áreas de

~~atuação. Políticas e programas de nutrição no Brasil: Programa Melhor em Casa, Amamenta e Alimenta Brasil. Diretrizes do Ministério da Saúde: nutrição materno-infantil, crescimento e desenvolvimento saudável, prevenção de obesidade, DCNTs e saúde do idoso. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e programas correlatos. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PENSAN) e ações intersetoriais. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN): monitoramento e uso de dados. Promoção da saúde e combate à insegurança alimentar e nutricional. Nutrição do trabalhador e programas de saúde ocupacional: fundamentos, estratégias de intervenção e ações de promoção da saúde no ambiente de trabalho. Matriciamento em saúde: atuação do nutricionista na equipe multiprofissional e apoio à atenção integral. Atividades de ensino, pesquisa e supervisão em nutrição: fundamentos, planejamento e responsabilidades do nutricionista como preceptor ou orientador. Alimentação baseada em evidências. Sustentabilidade e impacto ambiental das escolhas alimentares. Comunicação nutricional e educação alimentar em diferentes contextos.~~

6. As demais disposições permanecem válidas e inalteradas.

Bom Jesus/RS, 06 de março de 2026.

Frederico Arcari Becker

Prefeito Municipal