

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PATRIMÔNIO  
EQUIPE DE CONCURSOS - USI/DSP/SMAP  
EDITAL**

**EDITAL DE RETIFICAÇÃO Nº 123/2025**

**CONCURSOS PÚBLICOS Nº 826 A 864**

**DIVERSOS CARGOS**

**Processo nº 25.0.000138436-0**

O Município de Porto Alegre/RS, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração e Patrimônio, no uso de suas atribuições legais, mediante as condições estipuladas neste Edital, em conformidade com a Constituição Federal e demais disposições atinentes à matéria, **TORNA PÚBLICO** para conhecimento dos interessados, a **RETIFICAÇÃO AO EDITAL DE ABERTURA** do **CONCURSO PÚBLICO** aberto pelo **Edital nº 122/2025**, conforme as regras e condições constantes a seguir:

**1. INCLUI** os itens **11.16.2. e 11.17.1.**, no Edital de Abertura nº 122/2025, conforme redação a seguir:

**11.16.2.** A prova discursiva será desidentificada logo após o término dos trabalhos de aplicação da prova.

**11.17.1.** Após a aplicação das provas, será realizada sessão pública filmada de abertura dos envelopes, contendo os cartões de respostas das provas objetivas e discursivas, a ser divulgada em edital específico previamente informado pela banca organizadora do concurso.

**2. ALTERA** a redação constante no item **16.3**, do Edital de Abertura nº 122/2025, passando a constar a seguinte redação:

“...g) participação efetiva como jurado em Tribunal do Júri;

h) terá preferência o candidato com mais idade (exceto os enquadrados na alínea “a” deste subitem), considerando dia, mês, ano e, se necessário, hora e minuto do nascimento;

i) No caso de persistir o empate, será aplicado o critério final do sorteio público, noticiado com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, no endereço eletrônico [www.avalia.org.br](http://www.avalia.org.br).”

**3. INCLUI** o item **18.4.1.** no Edital de Abertura nº 122/2025, conforme redação a seguir:

**18.4.1.** O exercício terá início no prazo de até cinco dias contados da data da posse. Se o empossado não entrar em exercício dentro do prazo, será tornado sem efeito o ato de nomeação.

**4. ALTERA** as redações constantes nos itens **18.9., letras b) e inciso X)**, do Edital de Abertura nº 122/2025, passando a constar as seguintes redações:

“...b) Em se tratando de candidato da reserva de vagas para Pessoa com Deficiência, obter parecer favorável quanto à deficiência apresentada. A compatibilidade do ingressante com as atribuições essenciais do cargo serão confirmadas durante o período de estágio probatório.”.

“...X) Última Declaração do Imposto de Renda, ou, sendo isento, deverá enviar o formulário de termo de isenção;”.

**5. ALTERA** o conteúdo programático previsto no Anexo III, do Edital de Abertura nº 122/2025, referente aos **cargos 829 - TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA e 831 – ARQUITETO**, passando a constar as seguintes redações:

**Onde se lê:**

#### **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Princípios de Nutrição. 1.1. Conhecimento dos macronutrientes (proteínas, carboidratos e lipídios). 1.2. Conhecimento dos micronutrientes (vitaminas e minerais). 1.3. Função dos nutrientes no corpo humano. 1.4. Necessidades nutricionais nas diferentes fases da vida. 1.4.1. Infância. 1.4.2. Adolescência. 1.4.3. Adulto. 1.4.4. Idoso. 2. Dietética e Planejamento de Refeições. 2.1. Técnicas de planejamento de refeições equilibradas em termos de nutrientes. 2.2. Compreensão das diretrizes dietéticas. 2.3. Adaptação de dietas para necessidades específicas, como. 2.3.1. Restrições alimentares. 2.3.2. Alergias alimentares. 2.3.3. Condições de saúde específicas. 3. Segurança Alimentar e Manipulação de Alimentos. 3.1. Práticas de higiene e segurança na manipulação de alimentos. 3.2. Princípios de armazenamento e conservação de alimentos. 3.3. Legislação e regulamentos de segurança alimentar. 4. Gestão e Administração em Serviços de Nutrição. 4.1. Princípios de administração de cozinha e cantina. 4.1.1. Compra de alimentos. 4.1.2. Controle de estoque. 4.1.3. Gestão de equipe. 4.2. Planejamento e implementação de programas de educação nutricional. 4.3. Conhecimento das leis e regulamentos que regem os serviços de alimentação. 5. Ética Profissional. 5.1. Comportamento profissional e ético na prática da nutrição. 5.2. Manutenção da privacidade e confidencialidade das informações do paciente/cliente. 5.3. Conhecimento das normas e diretrizes éticas para técnicos em nutrição e dietética. 6. Conhecimento do guia alimentar brasileiro. 7. Guia alimentar para menores de dois anos. 8. Programa nacional de alimentação escolar (PNAE). 9. Sistema PVPS (Primeiro a Vencer, Primeiro a Sair). 10. Cálculo de Per Capita e regra de três simples, para pedidos de Gêneros Alimentícios.

#### **ARQUITETO**

**Conhecimentos Específicos:** 1. Urbanismo: conceitos gerais. 2. Equipamentos e serviços urbanos: necessidades, adequação, tipo, dimensionamento e localização. 3. Controle do uso e da ocupação do solo. 4. Serviços públicos e serviços concedidos. 5. Atribuição dos poderes públicos. 6. Legislação de proteção ao patrimônio ambiental. 7. Preservação do meio ambiente natural e construído. 8. Estrutura urbana: caracterização dos elementos, utilização dos espaços, pontos de referência e de encontro, marcos. 9. Projeto de urbanização. 10. Metodologia e Desenvolvimento de Projetos de Arquitetura: elaboração de programa; estudos preliminares; anteprojeto; projeto básico; detalhamento; memorial descritivo; especificação de materiais e serviços. 11. Projeto de Reforma e suas convenções. 12. Projetos de Instalações Prediais: instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias. 13. Projeto e Adequação dos Espaços Visando a Utilização pelo Deficiente Físico – NBR 9050. 14. Conforto Ambiental: iluminação, ventilação, insolação e acústica. 15. Topografia. 16. Materiais e Técnicas de Construção. 17. Noções de Resistência dos Materiais, mecânica dos Solos e Estrutura. 18. Orçamento de Obras: Estimativo e Detalhado (levantamento de quantitativos, planilhas, composições de custos), Cronograma Físico-financeiro. 19. Licitações e Contratos Administrativos (Lei Federal 8.666/93 e suas atualizações). 20. Conhecimento de Código de Obras. Patologia das Edificações. 21. Desenho em Auto CAD 2020: menus, comandos, aplicações. 22. Vigilância sanitária do meio construído. 23. RDC/ANVISA Nº 50/2002 e Normas Técnicas relacionadas aos ambientes de saúde ou de interesse à saúde.

**Leia-se:**

#### **TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

**Conhecimentos Específicos:** 1. **Princípios de Nutrição.** 1.1. **Necessidades nutricionais nas diferentes fases da vida.** 1.1.1. **Infância.** 1.1.2. **Adolescência.** 1.1.3. **Adulto.** 1.1.4. **Idoso.** 2. **Dietética e Planejamento de Refeições.** 2.1. **Técnicas de planejamento de refeições equilibradas em termos de nutrientes.** 2.2. **Compreensão das diretrizes dietéticas.** 2.3. **Adaptação de dietas para necessidades específicas, como.** 2.3.1. **Restrições alimentares.** 2.3.2. **Alergias alimentares.** 2.3.3. **Condições de saúde específicas.** 3. **Segurança Alimentar e Manipulação de Alimentos.** 3.1. **Práticas de higiene e segurança na manipulação de alimentos.** 3.2. **Princípios de armazenamento e conservação de alimentos.** 3.3. **Legislação e regulamentos de segurança alimentar.** 4. **Gestão e Administração em Serviços de Nutrição.** 4.1. **Princípios de administração de cozinha e cantina.** 4.1.1. **Compra de alimentos.** 4.1.2. **Controle de estoque.** 4.1.3. **Gestão de equipe.** 4.2. **Planejamento e implementação de programas de educação nutricional.** 4.3. **Conhecimento das leis e regulamentos que regem os serviços de alimentação.** 5. **Ética Profissional.** 5.1. **Comportamento profissional e ético na prática da nutrição.** 5.2. **Manutenção da privacidade e confidencialidade das informações do paciente/cliente.** 5.3. **Conhecimento das normas e diretrizes éticas para técnicos em nutrição e dietética.** 6. **Conhecimento do guia alimentar brasileiro.** 7. **Guia alimentar para menores de dois anos.** 8. **Programa nacional de alimentação escolar (PNAE).** 9. **Sistema PVPS (Primeiro a Vencer, Primeiro a Sair).** 10. **Cálculo de Per Capita e regra de três simples, para pedidos de Gêneros Alimentícios.** 11. **Técnicas e métodos de pré-preparo e preparo de alimentos.** **Cocção e Métodos de conservação.** 12. **Recebimento, armazenamento, conservação e estocagem de alimentos.** 13. **Aquisição de alimentos: Mensuração; Seleção; Armazenamento; Fator de correção.** 14. **Indicador de conversão.** 15. **Planejamento de refeições: Cardápios, tipos de cardápios, fichas de preparo, previsão quantitativa de gêneros alimentícios e custos.** 16. **Microbiologia de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.** 17. **Procedimentos de higienização.** **Sistemas e práticas de controle da qualidade sanitária dos alimentos.** 18. **Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados e APPCC.**

## ARQUITETO

**Conhecimentos Específicos:** 1. **Urbanismo: conceitos gerais.** 2. **Equipamentos e serviços urbanos: necessidades, adequação, tipo, dimensionamento e localização.** 3. **Controle do uso e da ocupação do solo.** 4. **Serviços públicos e serviços concedidos.** 5. **Atribuição dos poderes públicos.** 6. **Legislação de proteção ao patrimônio ambiental.** 7. **Preservação do meio ambiente natural e construído.** 8. **Estrutura urbana: caracterização dos elementos, utilização dos espaços, pontos de referência e de encontro, marcos.** 9. **Projeto de urbanização.** 10. **Metodologia e Desenvolvimento de Projetos de Arquitetura: elaboração de programa; estudos preliminares; anteprojeto; projeto básico; detalhamento; memorial descritivo; especificação de materiais e serviços.** 11. **Projeto de Reforma e suas convenções.** 12. **Projetos de Instalações Prediais: instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias.** 13. **Projeto e Adequação dos Espaços Visando a Utilização pelo Deficiente Físico – NBR 9050.** 14. **Conforto Ambiental: iluminação, ventilação, insolação e acústica.** 15. **Topografia.** 16. **Materiais e Técnicas de Construção.** 17. **Noções de Resistência dos Materiais, mecânica dos Solos e Estrutura.** 18. **Orçamento de Obras: Estimativo e Detalhado (levantamento de quantitativos, planilhas, composições de custos), Cronograma Físicofinanceiro.** 19. **Licitações e Contratos Administrativos, conforme Lei Federal nº 14.133/21.** 20. **Conhecimento de Código de Obras. Patologia das Edificações.** 21. **Desenho em Auto CAD 2020: menus, comandos, aplicações.** 22. **Vigilância sanitária do meio construído.** 23. **RDC/ANVISA Nº 50/2002 e Normas Técnicas relacionadas aos ambientes de saúde ou de interesse à saúde.**

6. **ALTERA** o Cronograma (Anexo IV) do Edital 122/2025, conforme **Anexo I**, deste **Edital 123/2025**.

7. Este Edital entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

Porto Alegre/RS, 22 de outubro de 2025



Documento assinado eletronicamente por **Adriana dos Santos Caieron, Diretor(a)-Geral**, em 22/10/2025, às 17:54, conforme o art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006, e o Decreto Municipal 18.916/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.procempa.com.br/autenticidade/seipmpa> informando o código verificador **36237968** e o código CRC **3A02D308**.