



ERRATA Nº 2

O Prefeito do Município de Brasilândia de Minas/MG, no uso de suas atribuições, torna pública a Errata nº 02 do Concurso Público - Edital nº 001/2025, conforme a seguir:

Art. 01º - Acrescenta-se ao Anexo II, no que se refere ao programa de provas de Língua Portuguesa e Matemática/Raciocínio Lógico, que passam a ter a seguinte redação:

LÍNGUA PORTUGUESA – ENSINO SUPERIOR: Leitura, compreensão e interpretação de textos e gêneros textuais diversos. Tipologias textuais. Vocabulário: sentidos denotativo e conotativo, sinonímia e antonímia, homonímia, paronímia e polissemia, vocabulário especializado (terminologias). Variantes linguísticas, linguagem oral e linguagem escrita, formal e informal e gíria. Ortografia: emprego das letras e acentuação gráfica. Fonética: encontros vocálicos e consonantais, dígrafos e implicações na divisão de sílabas. Regras de acentuação gráfica. Crase. Pontuação: emprego de todos os sinais de pontuação. Classes de palavras: classificações e flexões. Morfologia e flexões do gênero, número e grau. Termos da oração: identificação e classificação. Processos sintáticos de coordenação e subordinação; classificação dos períodos e orações. Concordâncias nominal e verbal. Regências nominal e verbal. Estrutura e formação das palavras. Redação oficial: ata, memorando, ofício, protocolo, edital. Sugestões Bibliográficas: CEGALLA, Domingos Paschoal. *Novíssima Gramática da Língua Portuguesa*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2020. CIPRO NETO, Pasquale; INFANTE, Ulisses. *Gramática da Língua Portuguesa*. São Paulo: Scipione, 2008 (Nova Edição, conforme o Acordo Ortográfico). CUNHA, Celso e CINTRA, Lindley. *Nova gramática do português contemporâneo*. 7. Ed. Rio de Janeiro: Lexicon, 2017. BECHARA, Evanildo. *Moderna gramática portuguesa*. 39 Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2019. MARCUSHI, Luiz Antônio. *Produção textual, análise de gêneros e compreensão*. São Paulo: Parábola, 2008. CEREJA, William e COCHAR, Thereza. *Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos*. 4 Ed. São Paulo: Saraiva, 2019. *Manual de Redação da Presidência da República: Parte I – As Comunicações Oficiais – Capítulos I e II*. Site: <http://www4.planalto.gov.br/centrodeestudos/assuntos/manualderedacao-da-presidencia-da-republica/manual-de-redacao.pdf>.

LÍNGUA PORTUGUESA - ENSINO MÉDIO: Leitura, compreensão e interpretação de textos e gêneros textuais diversos. Figuras de linguagem. Funções da linguagem. Intertextualidade. Tipos de intertextualidade. Vocabulário: sentido denotativo e conotativo, sinonímia, antonímia, homonímia, paronímia e polissemia. Variantes linguísticas, linguagem oral e linguagem escrita, formal e informal e gíria. Ortografia: emprego das letras e acentuação gráfica. Fonética: encontros vocálicos e consonantais, dígrafos e implicações na divisão de sílabas. Regras de acentuação gráfica. Crase. Pontuação: emprego de todos os sinais de pontuação. Classes de palavras: classificações e flexões. Morfologia e flexões do gênero, número e grau. Termos da oração: identificação e classificação. Processos sintáticos de coordenação e subordinação; classificação dos períodos e orações. Concordâncias nominal e verbal. Regências nominal e verbal. Estrutura e formação das palavras. Sugestões Bibliográficas: CEGALLA, Domingos Paschoal. *Novíssima Gramática da Língua Portuguesa*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2020. CIPRO NETO, Pasquale; INFANTE, Ulisses. *Gramática da Língua Portuguesa*. São Paulo: Scipione, 2008 (Nova Edição, conforme o Acordo Ortográfico). CUNHA, Celso e CINTRA, Lindley. *Nova gramática do português contemporâneo*. 7. Ed. Rio de Janeiro: Lexicon, 2017. BECHARA, Evanildo. *Moderna gramática portuguesa*. 39 Ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2019. MARCUSHI, Luiz Antônio. *Produção textual, análise de gêneros e compreensão*. São Paulo: Parábola, 2008. CEREJA, William e COCHAR, Thereza. *Texto e interação: uma proposta de produção textual a partir de gêneros e projetos*. 4 Ed. São Paulo: Saraiva, 2019.

LÍNGUA PORTUGUESA - ENSINO FUNDAMENTAL INCOMPLETO / ELEMENTAR ALFABETIZADO: Estudo de textos variados. Alfabeto e ordem alfabética, vogais e consoantes. Sinônimos e antônimos. Separação silábica. Acentuação. Frases: afirmativa, negativa, interrogativa e exclamativa. Reconhecimento dos sinais de pontuação. Singular/plural, masculino/feminino. **Sugestões Bibliográficas:** ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS. *Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa*. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2009. SACONNI, Luiz Antonio. *Nossa gramática completa Sacconi: teoria e prática*. 31 ed. São Paulo: Nova Geração, 2011.



MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO – NÍVEL FUNDAMENTAL INCOMPLETO/ELEMENTAR ALFABETIZADO E SEM ESCOLARIDADE: Problemas simples envolvendo as 04 (quatro) operações matemáticas (somar, subtrair, multiplicar e dividir). Porcentagem. Regra de três simples. Raciocínio lógico: resolução de situações problema. Sugestões Bibliográficas: Livros e apostilas inerentes à área. **Sugestões Bibliográficas:** DANTE, Luiz Roberto. Projeto Ápis Matemática-1º ao 5º ano. Editora Ática. LEITE, Angela. TABOADA, Roberta. Aprender Juntos – 1º ao 5º ano. Editora SM REAME, Eliane. MONTENEGRO, Priscila. Projeto Coopera Matemática. 1º ao 5º. Editora Saraiva. Projeto Buriti Matemática. Editora Moderna. Obra coletiva concebida, desenvolvida e produzida pela Editora Moderna.

Art. 02º - Retifica-se o Anexo II, nos cargos “37. TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR”, “38. TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR”, 42. TÉCNICO EM INFRAESTRUTURA ESCOLAR e “52. TÉCNICO AGRÍCOLA”, no que se refere ao programa de provas conhecimentos específicos, que passa a ter a seguinte redação:

37. TÉCNICO EM ADMINISTRAÇÃO ESCOLAR: Administração Geral e Escolar: 1.1. Noções de administração: planejamento, organização, direção e controle. 1.2. Funções da secretaria escolar. 1.3. Atendimento ao público (pais, alunos, comunidade). Legislação Educacional: 2.1. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB - Lei nº 9.394/96): noções básicas. 2.2. Noções sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA) no ambiente escolar. Documentação e Arquivo Escolar: 3.1. Escrituração escolar: matrículas, transferências, históricos, certificados. 3.2. Organização e manutenção de arquivos (ativo e inativo). 3.3. Sigilo e proteção de dados dos estudantes. Recursos e Equipamentos: 4.1. Operação de equipamentos de escritório e audiovisuais (computador, impressora, copiadora, projetor). 4.2. Noções básicas de conservação de equipamentos. Informática Aplicada: 5.1. Uso de editores de texto (formatação, tabelas). 5.2. Uso de planilhas eletrônicas (fórmulas básicas, classificação de dados). 5.3. Navegação na internet e uso de e-mail. **Sugestões bibliográficas:** CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 10. ed. Barueri: Manole, 2020; LÜCK, Heloísa. A gestão participativa na escola. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2021; PARO, Vitor Henrique. Administração escolar: introdução crítica. 20. ed. São Paulo: Cortez, 2021; BRASIL. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 1996; CURY, Carlos Roberto Jamil. LDB: lei de diretrizes e bases da educação: leitura crítica e contextual. 3. ed. São Paulo: Moderna, 2022; LIBERATI, Wilson Donizeti. Comentários ao Estatuto da Criança e do Adolescente. 14. ed. Barueri: Manole, 2022; PAES, Marilena Leite. Arquivo: teoria e prática. 4. ed. Rio de Janeiro: FGV Editora, 2016; MALIN, Adriane Mendes; BLUM, Renato Opice; BRUNO, Caio. LGPD na prática para escolas. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2024; COSTA, Renato da. Informática para concursos: teoria e mais de 800 questões comentadas. 9. ed. Salvador: Juspodivm, 2023.

38. TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: Nutrição e Alimentação: 1.1. Noções de higiene dos alimentos. 1.2. Boas práticas para serviços de alimentação (Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA). 1.3. Armazenamento e conservação de alimentos: controle de validade e temperatura. 1.4. Cardápios e porcionamento. Preparo de Alimentos: 2.1. Técnicas de pré-preparo e preparo de alimentos. 2.2. Operação de equipamentos de cozinha industrial (fogão, forno, liquidificador). Higiene e Segurança no Trabalho: 3.1. Higiene pessoal, do ambiente, de utensílios e equipamentos. 3.2. Prevenção de acidentes na cozinha. 3.3. Uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). Educação Alimentar: 4.1. O papel do técnico como educador alimentar. 4.2. Incentivo ao consumo de alimentos saudáveis. Noções de Sustentabilidade: 5.1. Desperdício de alimentos. 5.2. Coleta seletiva e descarte correto de resíduos. **Sugestões bibliográficas:** AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004; PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014; 48 AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel de Andrade; CAMARGO, Eneida de Paula. Boas práticas do manipulador de alimentos. 1. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2018; SECRETARIA DE TRABALHO (Brasil). Norma Regulamentadora No 6 (NR 6): Equipamento de Proteção Individual – EPI. Brasília, DF: Ministério da Economia; GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 6. ed. Barueri: Manole, 2019; TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2021; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; ONODERA, Cíntia M. Educação alimentar e nutricional: um campo de conhecimento e de prática. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021; BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014; DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. Combate ao desperdício de alimentos: um guia para políticas públicas. 1. ed. São Paulo: IBDC, 2018.

42. TECNICO EM INFRAESTRUTURA ESCOLAR: 49 Manutenção Predial: 1.1. Noções básicas de manutenção elétrica (troca de lâmpadas, tomadas). 1.2. Noções básicas de manutenção hidráulica (reparo de vazamentos em torneiras e descargas). 1.3. Noções de pequenos reparos em alvenaria e pintura. Limpeza e Conservação: 2.1. Técnicas de limpeza e higienização de ambientes (salas, banheiros, pátios). 2.2. Uso e dosagem de produtos de limpeza. 2.3. Coleta, separação e descarte de lixo. 2.4. Conservação de móveis e equipamentos. Segurança e Patrimônio: 3.1. Controle de acesso de pessoas (alunos, visitantes). 3.2. Zeladoria do patrimônio escolar. 3.3. Noções de prevenção de acidentes e combate a incêndio (uso de extintores). Relações Humanas no Trabalho: 4.1. Postura profissional e ética. 4.2. Trabalho em equipe. 4.3. Atendimento à comunidade escolar. Sustentabilidade: 5.1. Uso racional de água e energia elétrica. 5.2. Noções de preservação do meio ambiente. **Sugestões bibliográficas:** AZEREDO, Hélio Alves de. O edifício e seu acabamento. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2017; CREDER, Hélio. Instalações elétricas prediais. 16. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2015; CREDER, Hélio. Instalações hidráulicas e sanitárias. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO MERCADO DE LIMPEZA PROFISSIONAL (ABRALIMP). O guia da limpeza profissional. São Paulo: ABRALIMP; AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (BRASIL). Segurança do paciente em serviços de saúde: limpeza e desinfecção de superfícies. Brasília: Anvisa, 2010; BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Cartilha da Coleta Seletiva. Brasília, DF: MMA.; ZANETTI, Alexandre. Manual de segurança patrimonial. 5. ed. São Paulo: Ícone, 2019; SEITO, Alexandre Itiu et al. A segurança contra incêndio no Brasil. São Paulo: Projeto Editora, 2008; RIBEIRO, Antonio de Lima. Gestão de pessoas. 2. ed. São Paulo: Saraiva Educação, 2018; BRASIL. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Guia de Referência sobre Atendimento ao Cidadão. Brasília, DF.

52. TÉCNICO AGRÍCOLA:

CULTURAS (Algodão, Arroz, Feijão, Soja, Café, Cana de açúcar e Mandioca) – Amostragem de solo, correção de solo, Escolha de cultivares, Tratamento de sementes, Plantio (Época, espaçamento, densidade), Produção de mudas (Local construção viveiro, controle de pragas e doenças, aclimatação de mudas), Adubação – (níveis de fertilidade do solo; relações básicas de nutrientes; recomendações baseadas em análise de solo, adubação orgânica), Tratos culturais, Tipos de Cultivos, Uso de herbicidas, Aplicação de defensivos, Cultivo do café (Poda, Decote, Receita, Esqueletamento, Desbrota, Arruação e esparramação), pragas e Doenças de importância econômica, Colheita, Classificação, armazenamento, comercialização. OLERICULTURA: Escolha do terreno, Preparo do solo (aração, gradagem, coleta de amostra de solo, sementeiras e canteiros), Preparo de mudas, Plantio (espécie, variedade, épocas, ciclo, espaçamento, densidade), Adubação (orgânica e química), calagem, transplante, Tratos culturais, Tratamento fitossanitário, desbaste, herbicida, Colheita e Beneficiamento – Classificação, acondicionamento. CONSERVAÇÃO DE SOLOS: Técnicas de conservação de solos. DEFESA SANITÁRIA VEGETAL: Conhecimentos gerais sobre a preservação ecológica, defensivos biológicos e químicos. ÁREA PECUÁRIA: BOVINOCULTURA DE LEITE E CORTE – Conhecimentos gerais sobre: Alimentos e alimentação; Melhoramento genético, Sanidade animal e Manejo geral. SUINOCULTURA: Conhecimentos gerais sobre: Melhoramento genético e reprodução, principais doenças – tratamento e controle, Alimentos e alimentação, Instalações e equipamentos, Controle e planejamento da produção. PISCICULTURA: Conhecimentos gerais sobre: Construção de viveiros para piscicultura; construção de pequenas barragens; fertilização, adubação de viveiros para piscicultura. AVICULTURA DE CORTE: Conhecimentos gerais sobre: Instalações; alimentação; manejo e sanidade. APICULTURA: Conhecimentos gerais sobre: Manejo apícola. **Sugestões Bibliográficas:** Livros e apostilas que abrangem os temas propostos.

Art. 04º - Mantêm-se os demais itens que não tenham sido alterados por esta Errata.

Brasilândia de Minas/MG, 21 de julho de 2025

OSEIAS CARDOSO QUEIROZ
Prefeito Municipal