

**ESTADO DO CEARA
MUNICÍPIO DE JAGUARIBE
CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS E TÍTULOS**

EDITAL RETIFICADOR DO EDITAL N° 001/2009 DE 28/10/2009

O PREFEITO MUNICIPAL DE JAGUARIBE, através da Comissão Organizadora do Concurso, nomeada através da Portaria nº **245/2009 de 20/10/2009**, nos termos da legislação vigente, **torna pública a ALTERAÇÃO** no requisito de qualificação, em relação ao Cargo de Agente de Trânsito, da Habilitação da **Categoria B** para **Categoria A/B**; **ALTERAÇÃO** do Conteúdo Programático do Cargo de Tecnólogo de Recursos Hídricos, para: 1. O Ciclo Hidrológico e seus componentes; 2. Bacia Hidrográfica; 3. escoamento superficial: Vazões máximas, mínimas e médias; 4. Águas subterrâneas; 5. Balanço Hídrico; 6. Planejamento e Gestão de Recursos Hídricos; 7. Transporte de Sedimentos; 8. Fundamentos técnicos do dimensionamento de projetos de irrigação localizada; 9. Manejo racional do sistema de irrigação; 10. Fundamentos técnicos para o dimensionamento de bombas centrífugas usados em irrigação; **ALTERAÇÃO** da descrição sumária do Cargo de Tecnólogo de Recursos Hídricos para: “Desenvolve projetos na área de irrigação, executando, acompanhando e fiscalizando as diferentes etapas pertinentes”; **ALTERAÇÃO** do Conteúdo Programático do Cargo de Tecnólogo de Alimentos, para: “ 1. Aspecto genérico da tecnologia de alimentos (importância da tecnologia de alimentos, causas de alterações dos alimentos); 2. Microbiologia de alimentos (Decomposição dos alimentos, curva de crescimento dos micros organismos, fatores que afetam a multiplicação dos micros organismos); 3. Doenças transmitidas por alimentos (Doenças infecciosas toxinogênicas), toxinfecções, tóxicas); 4. Ferramentas para a segurança de alimentos (sistema APPCC e os POPs); 5. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos (pré-lavagem, limpeza, lavagem e sanitização); 6. Enzimas (classificação); 7. Embalagens para alimentos (a lata e o vidro como material de embalagem e embalagens flexíveis, para alimentos); 8. Métodos de conservação de alimentos (conservação de alimentos pelo uso de calor, frio, açúcar, fermentação, aditivos, irradiação, métodos inovadores e outros métodos). **ALTERAÇÃO** da descrição sumária do Cargo de Tecnólogo de Alimentos, para: “Trabalha na aplicação de métodos e na técnica para preparo, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização dos alimentos. Desempenha outras atividades correlatas”.

Jaguaribe, 17 de novembro de 2009

José Sergio Pinheiro Diógenes
Prefeito Municipal de Jaguaribe