

Lei Complementar n.º 49/2014.

“Cria e extingue cargos comissionados e efetivos na Lei Complementar n.º 26, de 07 de janeiro de 2.004 que dispõe sobre o Plano de Cargos, Funções e Vencimentos dos Servidores do Município e dá outras providências”.

A Câmara Municipal de Fortuna de Minas, Estado de Minas Gerais, por seus representantes legais, aprovou, e eu Prefeito, sanciono a seguinte lei.

Art. 1º - Ficam extintos no Anexo I – Quadro de Pessoal Efetivo – da Lei Complementar nº 26, de 07 de janeiro de 2.004, os seguintes cargos:

I – 05 (cinco) cargos de Auxiliar de Enfermagem, efetivo, nível II.

II – 02 (dois) cargos de Jardineiro, efetivo, nível I.

III - 01 (um) cargo de Médico Clínico Geral, efetivo, nível VII.

IV - 04 (quatro) cargos de Médico Especialista, efetivo, nível VII.

V – 03 (três) cargos de Pedreiro, efetivo, nível I.

VI – 03 (três) cargos de Agente de Saúde, efetivo, nível II.

VII – 02 (dois) cargos de Técnico em Vigilância Sanitária e Saúde Ambiental, efetivo, nível III.

VIII – 01 (um) cargo de Auxiliar de Laboratório, efetivo, nível I.

IX – 01 (um) cargo de Enfermeiro, efetivo, nível VI.

Art. 2º - Ficam criados no Anexo I – Quadro de Pessoal Efetivo – da Lei Complementar nº 26, de 07 de janeiro de 2.004, os seguintes cargos:

I – 01 (um) cargo de Auxiliar de Serviços Gerais do AGUAMINAS, efetivo, 40 horas, nível I

II – 01 (um) cargo de Fiscal Sanitário, efetivo, 40 horas, nível II.

III – 07 (sete) cargos de Motorista, efetivo, 40 horas, nível III.

IV – 04 (quatro) cargos de Técnico em Enfermagem, 40 horas, nível III

V- 01 (um) cargo de Nutricionista, efetivo, 30 horas, nível V.

VI – 02 (dois) cargos de Técnico em Inseminação, efetivo, 40 horas, nível III.

VII - 01 (um) cargo de Encarregado em Terraplanagem, Pavimentação, Misturas Asfálticas em PMF e Preparação de Solos para Pavimentação, efetivo, 30 horas, nível III.

VIII – 01 (um) cargo de Técnico em Meio Ambiente, efetivo, 40 horas, nível III.

IX – 02 (dois) cargos de Técnico em Edificações, efetivo, 40 horas, nível III.

X – 03 (três) cargos de Tratorista, efetivo, 40 horas, nível II.

XI – 03 (três) cargos de Agente de Endemias, efetivo, 40 horas, nível II.

Parágrafo único: Fica incluído no Anexo VI da Lei Complementar n.º 26, de 07 de janeiro de 2004 a qualificação e atribuições dos cargos efetivos de Auxiliar de Serviços Gerais do AGUAMINAS, Fiscal Sanitário, Nutricionista, Técnico em Inseminação, Encarregado de Terraplanagem, Pavimentação, Misturas Asfálticas em PMF e Preparação de Solos para Pavimentação, Técnico em Meio Ambiente, Técnico em Edificações, Tratorista e Agente de Endemias.

Art. 3º - Fica criado no Anexo II – Quadro de Pessoal Comissionado – da Lei Complementar n.º 26, de 07 de janeiro de 2.004, o seguinte cargo.

I - 01 (um) cargo de Tesoureiro de recrutamento amplo, símbolo CC – 2, vinculado diretamente a Secretaria Municipal de Fazenda;

II – 01 (um) cargo de Chefe de Setor, recrutamento amplo, símbolo CC – 2, vinculado à Coordenadoria Jurídica;

III – 02 (dois) cargos de Chefe de Setor, recrutamento amplo, símbolo CC – 2, vinculado à Secretaria Municipal de Saúde;

IV - 01 (um) cargo de Coordenador de Atenção Básica, recrutamento amplo, símbolo CC – 5, vinculado à Secretaria Municipal de Saúde;

Art. 4º - Ficam modificados os anexos I, II e VI da Lei Complementar 26/2004, conforme anexos I, II e III da presente Lei Complementar que passam a fazer parte integrante desta, a fim de adequá-los as criações e extinções de cargos efetivos e comissionados ocorridas na presente lei.

Art. 5º - Nos termos do art. 48 incisos X e XI da Constituição Federal as atribuições e qualificações dos cargos comissionados constantes do Anexo II da Lei Complementar 26/2004 serão definidas por Decreto do Executivo.

Art. 6º - Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Fortuna de Minas, 02 de setembro de 2014.

JOÃO EVANGELISTA DE ABREU PONTES
Prefeito Municipal

ANEXO I DA PRESENTE LEI COMPLEMENTAR

**ANEXO I (DA LEI COMPLEMENTAR N.º 26/2004)
QUADRO DE PESSOAL EFETIVO**

CARGO	Nº DE VAGAS	JORNADA DE TRABALHO SEMANAL	VENCIMENTO INICIAL	
			NÍVEL	GRAU
AGENTE ADMINISTRATIVO	02	40 horas	II	A
AGENTE DE ENDEMIAS	03	40 horas	II	
AGENTE DE SAÚDE	02	40 horas	II	
AJUDANTE DE OBRAS E SERVIÇOS	12	40 horas	I	
ALMOXARIFE	02	40 horas	III	
ASSISTENTE SOCIAL	01	30 horas	V	
ATENDENTE DE CONSULTORIO DENTÁRIO em extinção	02	40 horas	I	
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	20	40 horas	I	
AUXILIAR DE ENFERMAGEM	03	40 horas	II	
AUXILIAR DE LABORATÓRIO	01	40 horas	I	
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	11	40 horas	I	
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS DO AGUAMINAS	01	40 horas	I	
BOMBEIRO HIDRÁULICO	02	40 horas	I	
BORRACHEIRO	01	40 horas	I	
CARPITEIRO	03	40 horas	I	
ELETRICISTA	02	40 horas	III	
ENFERMEIRO	01	40 horas	VI	
FARMACÊUTICO-BIOQUÍMICO	02	16 horas	V	
FISIOTERAPEUTA	01	20 horas	V	
FISCAL MUNICIPAL	04	40 horas	II	
FISCAL SANITARIO	01	40 horas	II	
FONOAUDIÓLOGO	01	40 horas	V	
JARDINEIRO	02	40 horas	I	
MECÂNICO	02	40 horas	IV	
MÉDICO CLÍNICO GERAL	01	40 horas	VII	
MÉDICO VETERINÁRIO	01	40 horas	V	
MOTORISTA	19	40 horas	III	
NUTRICIONISTA	01	30 horas	V	
ODONTÓLOGO	03	40 horas	VI	
OPERADOR DE MÁQUINAS	05	40 horas	II	
PEDREIRO	02	40 horas	I	
PSICÓLOGO	01	40 horas	V	
RECEPCIONISTA	05	40 horas	I	
SERRALHEIRO	01	40 horas	I	
ENCARREGADO DE	01	30 horas	III	

TERRAPLANAGEM, PAVIMENTAÇÃO, MISTURAS ASFALTICAS EM PMF E PREPARAÇÃO DE SOLOS PARA PAVIMENTAÇÃO				
TÉCNICO EM CONTABILIDADE	01	40 horas	III	
TÉCNICO EM ENFERMAGEM	06	40 horas	III	
TECNICO EM INSEMINAÇÃO	02	40 horas	III	
TECNICO EM EDIFICAÇÕES	01	40 horas	III	
TECNICO EM MEIO AMBIENTE	01	40 horas	III	
TÉCNICO EM LABORATÓRIO	02	40 horas	III	
TÉCNICO EM SAÚDE BUCAL	04	40 horas	III	
TELEFONISTA	01	30 horas	I	
TRATORISTA	03	40 horas	II	
VIGILANTE	04	40 horas	I	
TOTAL	147			

ANEXO II DA PRESENTE LEI COMPLEMENTAR

**ANEXO II (DA LEI COMPLEMENTAR N.º 26/2004)
QUADRO DE PESSOAL COMISSIONADO**

CARGO	Nº DE VAGAS	SÍMBOLO
Assessor executivo	01	CC – 1
Assessor Jurídico	01	CC – 3
Chefe de Gabinete	01	CC – 2
Chefe de Setor	13	CC – 2
Tesoureiro	01	CC – 2
Coordenador de Atenção Básica	01	CC - 5
Coordenador Técnico do Centro de Referência de Assistência Social – CRAS	01	CC – 5
Controlador Geral do Município	01	CC – 5
Coordenador Técnico do Aguaminas	01	CC – 5
Coordenador de Licitações e Compras	01	CC – 5
Coordenador de Saúde II (clínica geral)	01	CC – 5
Coordenador de Saúde III (Ginecologia)	01	CC – 6
Coordenador de Saúde III (Pediatria)	01	CC – 6
Coordenador de Saúde III (Cardiologia)	01	CC – 6
Coordenador Jurídico	02	CC – 6
Coordenador de Contabilidade	01	CC – 6
Coordenador de Engenharia	01	CC – 6
Secretário Municipal	07	Remuneração fixada por Lei de Autoria da Câmara Municipal
TOTAL	37	

ANEXO III DA PRESENTE LEI COMPLEMENTAR

ANEXO VI (DA LEI COMPLEMENTAR N.º 26/2004)

DENOMINAÇÃO, QUALIFICAÇÃO E ATRIBUIÇÕES DE CARGOS DOS QUADROS EFETIVO E DAS FUNÇÕES PÚBLICAS.

AGENTE DE ENDEMIAS
Ensino Fundamental Completo

Promoção da saúde, mediante ações de vigilância de endemias e de seus vetores, inclusive, se for o caso, fazendo uso de substâncias químicas, abrangendo atividades de execução de programas de saúde, desenvolvidas em conformidade com as diretrizes do SUS e sob supervisão do gestor de cada ente federado.

Atualizar o cadastro de imóveis, por intermédio do Reconhecimento Geográfico (RG), e o levantamento de Pontos Estratégicos (PE) de sua área para que estes sejam cadastrados.

Realizar pesquisa larvária (Li e LIRa) em imóveis para levantamento de índices e descobrimento de focos.

Identificar (inspecionar) criadouros para identificar as formas imaturas (larvas) dos vetores.

Eliminar criadouros do mosquito em todos os imóveis, incluindo realização de mutirões de limpeza.

Orientar moradores e responsáveis para a eliminação e/ou proteção de possíveis criadouros – **EDUCAÇÃO EM SAÚDE.**

Executar a aplicação focal e residual, quando indicado, como medida complementar ao controle mecânico, aplicando os larvicidas indicados, conforme orientação técnica.

Registrar nos formulários específicos, de forma correta e completa, as informações referentes às atividades executadas em campo.

Atuar junto aos domicílios, informando os seus moradores sobre a doença, seus sintomas e riscos, o agente transmissor e medidas de prevenção.

Comunicar ao supervisor de turma os obstáculos para a execução de sua rotina de trabalho, durante as visitas domiciliares.

E outras atribuições correlatas ao cargo determinadas pela sua chefia.

AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS DO AGUAMINAS
Ensino Médio

O Auxiliar de Serviços Gerais do Aguaminas busca junto ao usuário do sistema a informação de seu consumo e é este consumo que permite a justa cobrança, que, por sua vez, forma a arrecadação, a qual é convertida novamente na produção de água com qualidade e quantidade necessárias ao suprimento humano e à manutenção da higiene e saúde. Mas não é apenas este primordial interesse que caracteriza as atividades de um Auxiliar de Serviços Gerais do Aguaminas. É ele também que representa o AGUAMINAS, ao apresentar-se mensalmente no domicílio do usuário, ouvindo suas reclamações ou indagações, resolvendo-as ou encaminhando a resolução às áreas específicas; sua atividade permite que ele observe, controle e fiscalize as ligações de água e tudo o que as cerca, relatando, através de “códigos de ocorrência”, problemas ou anormalidades nas instalações que abrigam o hidrômetro ou mesmo no próprio medidor.

E outras atribuições correlatas ao cargo determinadas pela sua chefia.

FISCAL SANITARIO
Ensino Médio Completo

Identificar os problemas de saúde comuns ocasionados por medicamentos, cosméticos, saneastes e domissanitários, radiações, alimentos, zoonoses, condições do ambiente de trabalho e profissões ligadas a saúde, relacionando-os com as condições de vida da População;

Identificar as opiniões, necessidades e problemas da população relacionada ao uso indevido de produtos e serviços de interesse da vigilância sanitária, ao exercício ilegal de profissões relacionadas com a saúde, ao controle sanitário dos alimentos e das principais zoonoses;

Realizar e/ou atualizar o cadastro de estabelecimentos e profissionais de interesse da vigilância sanitária;

Classificar os estabelecimentos e produtos segundo o critério de risco epidemiológico;

Promover a participação de grupos da população (associação de bairros, entidades representantes e outros) no planejamento, controle e avaliação das atividades de vigilância sanitária;

Participar de programação de atividades de inspeção sanitária para estabelecimentos, produtos e serviços de interesse da vigilância sanitária, segundo as prioridades definidas;

Participar na programação das atividades de colheita de amostras de produtos de interesse da vigilância sanitária (alimentos, água, medicamentos, cosméticos, saneastes, domissanitários e correlatos);

Realizar levantamento de produtos alimentares disponíveis e de maior consumo, bem como o comportamento das doenças veiculadas por alimentos, condições sanitárias dos estabelecimentos e o perfil da contaminação dos alimentos;

Realizar e/ou acompanhar inspeções de rotinas (programadas) e emergenciais (surtos, reclamações, registros e outros) em estabelecimentos alimentares e outros de interesse da vigilância Sanitária;

Auxiliar na inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

Realizar colheita de amostras de produtos de interesse da vigilância sanitária, com fins de análise fiscal, surto e controle de rotina;

Participar da criação de mecanismos de notificação de casos e/ou surtos de doenças veiculadas por alimento e zoonoses;

Participar da investigação epidemiológica de doenças veiculadas por alimentos e zoonoses;

Aplicar, quando necessárias medidas previstas em legislação sanitária vigente (intimações, infrações e apreensões);

Orientar responsáveis e manipuladores de estabelecimentos quando da emissão dos autos/termos;

Validar a licença sanitária de estabelecimentos de menor risco epidemiológico, mediante aprovação das condições sanitárias encontradas por ocasião da inspeção;

Participar da avaliação dos resultados das atividades desenvolvidas e do seu redirecionamento;

Participar na promoção de atividades de informações de debates com a população, profissionais e entidades representantes de classe sobre temas da vigilância sanitária;

Executar atividades internas administrativas relacionadas com execução de cadastro/arquivos e atendimento ao público;

Emitir relatórios técnicos e/ou pareceres relativos a sua área de atuação;

Efetuar vistoria e fiscalização em estabelecimentos públicos, comerciais e industriais verificando as condições gerais de higiene, limpeza de equipamentos, refrigeração, suprimento de água, instalações sanitárias, armazenagem, estado e graus de deterioração de produtos perecíveis e condições de asseio;

Inspeccionar imóveis antes de serem habitados, verificando condições físicas e sanitárias do local para assegurar as medidas profiláticas e de segurança necessárias, com o fim de obter alvarás;
Vistoriar estabelecimentos de saúde, salão de beleza e outros, verificando as condições gerais, de higiene, data de vencimento de medicamentos e registro psicotrópicos;
Coletar para análise físico-química medicamentos e outros produtos relacionados à saúde;
Entregar quando solicitadas notificações e correspondências diversas;
E outras atribuições correlatas ao cargo determinadas pela sua chefia.

NUTRICIONISTA
Ensino Superior Completo Específico Registro no Conselho Competente

UNIDADE DE ALIMENTACAO E NUTRICAO (UAN) - Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

Para realizar as atribuições, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios;
Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;
Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos;
Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado;
Coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;
Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes;
Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade;
Acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes/pacientes, para subsidiar o planejamento alimentar;

Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;

Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;

Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;

Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;

Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista na UAN:

Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;

Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;

Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;

Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;

Planejar, supervisionar e/ou executar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes/pacientes;

Planejar e/ou executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área e representantes de instituições, quanto à responsabilidade dos mesmos na saúde coletiva e divulgando o papel do Nutricionista;

Organizar a visitação de clientes às áreas da UAN;

Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;

Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área;

Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação Escolar, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

Para realizar as atribuições definidas no item 2, quando no PAE (Programa de Alimentação Escolar) deverá ser observada a Resolução CFN 358/2005, ou outra que vier a substituí-la.

Para realizar as atribuições definidas no item 2, no âmbito da Alimentação Escolar na rede privada de ensino, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

Calcular os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela com base em recomendações nutricionais, avaliação nutricional e necessidades nutricionais específicas;

Programar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os as faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida, respeitando os hábitos alimentares;

Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade dos produtos, observadas as boas práticas higiênicas e sanitárias;

Identificar crianças portadoras de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado;

Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;

Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos dotados para o desenvolvimento das atribuições;

Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados sempre que necessário;

Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
Coordenar o desenvolvimento de receituários e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;

Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições/preparações culinárias;
Colaborar e/ou participar das ações relativas ao diagnóstico, avaliação e monitoramento nutricional do escolar;
Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;
Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;

Ficam definidas como atividades complementares do nutricionista, no âmbito da Alimentação Escolar na rede privada de ensino:

Coordenar, supervisionar e executar programas de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;
Articular-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades lúdicas com o conteúdo de alimentação e nutrição;
Participar da definição do perfil, do dimensionamento, do recrutamento, da seleção e capacitação dos colaboradores da UAN. Para a capacitação específica de manipuladores de alimentos, deverá ser observada a legislação sanitária vigente;
Participar em equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implementar, controlar e executar cursos, pesquisas e eventos voltados para a promoção da saúde;
Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
Avaliar rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área;
Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;
E outras atribuições correlatas ao cargo determinadas pela sua chefia.

TECNICO EM INSEMINAÇÃO

Ensino fundamental e curso específico de inseminação conhecimentos e habilidades na área de atuação
--

Manejar e monitorar a saúde e o comportamento de animais, executar trabalhos próprios de inseminação artificial e auxiliar nos trabalhos do médico veterinário.
E outras atribuições correlatas ao cargo determinadas pela sua chefia.

ENCARREGADO DE TERRAPLANAGEM, PAVIMENTAÇÃO, MISTURAS ASFALTICAS EM PMF E PREPARAÇÃO DE SOLOS PARA PAVIMENTAÇÃO

Ensino Médio Completo – experiência na área – carteira de habilitação D

Compete ao Encarregado de Terraplanagem, Pavimentação, Misturas Asfálticas em PMF e Preparação de Solos para Pavimentação preparação de amostras, teor de umidade, granulometria por peneiramento, valor de vazios (V. V.), traço dos agregados, densidade real, classificação de solos, compactação, realizar usinagem do traço de PMF para aplicação e coordenar a aplicação da pavimentação geral.

Controlar a qualidade da pavimentação asfáltica de estradas e pátios e ruas urbanas realizando testes de granulometria, quantidade de pó-de-pedra e volume de pedra britada e outros agregados lançados, para assegurar a sua adequação aos padrões estabelecidos.

Operar usina de asfalto em PMF e máquinas do tipo betoneira, retro escavadeira, trator de pneus, espargidor de emulsão asfáltica para pintura e impermeabilização dos solos e operar caminhão bascula com carteira D.

E outras atribuições correlatas ao cargo determinadas pela sua chefia.

TECNICO EM EDIFICAÇÕES

Ensino Médio Completo

As atribuições dos técnicos de grau médio serão as seguintes:

Conduzir trabalhos de sua especialidade, projetados e dirigidos por profissionais legalmente habilitados nos termos do art. 1º do decreto n.º 23.569, de 11 de dezembro de 1933;

Projetar e dirigir, mediante prévia autorização do Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura, trabalhos de sua especialidade que não exijam pela sua natureza a responsabilidade de profissional legalmente habilitado de acordo com o mencionado no item anterior;

Exercer a função de desenhista, de sua especialidade;

Projetar e dirigir trabalhos de sua especialidade, a título precário nas localidades em que não houver profissionais habilitados nos termos do art. 1º do Decreto n.º 23.569, de 11 dezembro de 1933, ou legislação posterior que vier a esta suceder;

Exercer as funções de Auxiliar de Engenheiro nas repartições públicas

E outras atribuições correlatas ao cargo determinadas pela sua chefia.

TECNICO EM MEIO AMBIENTE

Ensino Médio Completo

Supervisionar a execução de atividades florestais, desde a construção de viveiros florestais e infra-estrutura, produção de mudas e colheita florestal até o manejo de florestas nativas;

Inventariar florestas e planejar atividades florestais;

Auxiliar na elaboração de laudos e documentos técnicos;

Manter unidades de conservação e de produção, atuar na preservação e conservação ambientais;

Fiscalizar e monitorar fauna e flora;

Auxiliar profissionais de nível superior na implementação de projetos, gestão ambiental e coordenação de equipes de trabalho;

Operar máquinas, equipamentos e instrumentos meteorológicos;

Participar na coordenação de processos de controle ambiental, utilidades, tratamento de efluentes e levantamentos meteorológicos;

Acompanhar e encaminhar os dados recebidos das estações meteorológicas ao setor competente;

Orientar e acompanhar os trabalhos de preenchimento dos relatórios, garantindo a exatidão e qualidade das observações meteorológicas;

Manter contatos com outras estações ou postos meteorológicos, servindo-se de comunicação formal ou codificados para receber e transmitir informações meteorológicas;

Dar suporte na instalação de novas estações agro-meteorológico ou postos termos pluviométricos determinando local de instalação;

Realizar análises físico-químicas e microbiológicas dos efluentes;

Organizar a reprodução de animais aquáticos, como peixes, camarões, mexilhões, ostras e rãs, dentre outros;

Coletar material de reprodução de animais aquáticos;

Controlar sanidade e predação dos animais aquáticos;

Monitorar qualidade da água, alimentar, capturar e beneficiar animais aquáticos de viveiros, tanques e fazendas marinhas;

Prestar assistência técnica e auxiliar na elaboração de projetos, orientando construção de instalações em fazendas aqüícolas e sistema de criação de animais aquáticos;

Ministrar treinamentos, participar de projetos e auxiliar em aulas práticas;

Zelar pela manutenção, limpeza, conservação, guarda e controle de todo o material, aparelhos, equipamentos e de seu local de trabalho;

Participar de programa de treinamento, quando convocado;

Executar tarefas pertinentes à área de atuação, utilizando-se de equipamentos de medição e de programas de informática;

Executa outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função.

TRATORISTA
4ª Serie Completa do Ensino Fundamental CNH E

Possuir aptidões para operar, trabalhar e conservar trator agrícola e seus implementos.

Operar trator agrícola no preparo do solo, aração, gradear e nas colheitas de produtos agrícolas, além de dar manutenção nas máquinas e nos implementos agrícolas.

E outras atribuições correlatas ao cargo determinadas pela sua chefia.