



Secretaria Municipal de Teresina - PI
Nutricionista

LÍNGUA PORTUGUESA

Interpretação de texto.....	1
Ortografia oficial	7
Acentuação gráfica.....	8
Pontuação	10
Emprego das classes de palavras: substantivo, adjetivo, numeral, pronome, verbo, advérbio, preposição e conjunção: emprego e sentido que imprimem às relações que estabelecem	14
Vozes verbais: ativa e passiva	25
Colocação pronominal.....	27
Concordância verbal e nominal	28
Regência verbal e nominal	30
Crase	33
Sinônimos, antônimos e parônimos; Sentido próprio e figurado das palavras	34
Exercícios	36
Gabarito.....	54

RACIOCÍNIO LÓGICO

Princípio da Regressão ou Reversão.....	1
Lógica dedutiva, argumentativa e quantitativa	5
Lógica matemática qualitativa	19
Sequências lógicas envolvendo números, letras e figuras	33
Razões especiais	34
Análise combinatória e probabilidade.....	37
Progressões aritmética e geométrica.....	42
Conjuntos: as relações de pertinência, inclusão e igualdade; operações entre conjuntos, união, interseção e diferença.....	46
Geometria básica	55
Álgebra básica e sistemas lineares	73
Calendários	98
Numeração	100
Comparações	100
Exercícios	101
gabarito.....	110

SUMÁRIO



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Unidades de alimentação e nutrição – estrutura física.....	1
aquisição, recebimento e armazenamento de alimentos	2
distribuição de refeições e cozinha dietética	4
limpeza e desinfecção	6
HACCP	7
pessoal: higiene e segurança.....	8
Nutrição normal: definição, leis da alimentação.....	10
requerimentos, recomendações de nutrientes e planejamento dietético para crianças, adultos e idosos.....	13
Diagnósticos antropométricos: indicadores e padrões de referência, vantagens, desvantagens e interpretação	14
Dietoterapia nas enfermidades do sistema cardiovascular	15
Dietoterapia nos distúrbios metabólicos: obesidade	16
diabete melito	17
dislipidemias	18
Carências nutricionais: desnutrição energético-protéica e anemias nutricionais.....	18
Dietoterapia das doenças renais.....	25
Terapia nutricional enteral e parenteral	26
Anvisa: Portaria no. 272 de 08/04/1998	27
Resolução RDC no 63, de 06/07/2000.....	55
Portaria no 131 de 08/03/2005	81
Portaria no 135 de 08/03/2005	87
Interação entre medicamentos e nutrientes	90
Ética e legislação profissional	91
Exercícios.....	106
Gabarito.....	115

SUMÁRIO



Definição Geral

Embora correlacionados, esses conceitos se distinguem, pois sempre que compreendemos adequadamente um texto e o objetivo de sua mensagem, chegamos à interpretação, que nada mais é do que as conclusões específicas. Exemplificando, sempre que nos é exigida a compreensão de uma questão em uma avaliação, a resposta será localizada no próprio no texto, posteriormente, ocorre a interpretação, que é a leitura e a conclusão fundamentada em nossos conhecimentos prévios.

Compreensão de Textos

Resumidamente, a compreensão textual consiste na análise do que está explícito no texto, ou seja, na identificação da mensagem. É assimilar (uma devida coisa) intelectualmente, fazendo uso da capacidade de entender, atinar, perceber, compreender. Compreender um texto é apreender de forma objetiva a mensagem transmitida por ele. Portanto, a compreensão textual envolve a decodificação da mensagem que é feita pelo leitor. Por exemplo, ao ouvirmos uma notícia, automaticamente compreendemos a mensagem transmitida por ela, assim como o seu propósito comunicativo, que é informar o ouvinte sobre um determinado evento.

Interpretação de Textos

É o entendimento relacionado ao conteúdo, ou melhor, os resultados aos quais chegamos por meio da associação das ideias e, em razão disso, sobressai ao texto. Resumidamente, interpretar é decodificar o sentido de um texto por indução.

A interpretação de textos compreende a habilidade de se chegar a conclusões específicas após a leitura de algum tipo de texto, seja ele escrito, oral ou visual.

Grande parte da bagagem interpretativa do leitor é resultado da leitura, integrando um conhecimento que foi sendo assimilado ao longo da vida. Dessa forma, a interpretação de texto é subjetiva, podendo ser diferente entre leitores.

Exemplo de compreensão e interpretação de textos

Para compreender melhor a compreensão e interpretação de textos, analise a questão abaixo, que aborda os dois conceitos em um texto misto (verbal e visual):

FGV > SEDUC/PE > Agente de Apoio ao Desenvolvimento Escolar Especial > 2015
Português > Compreensão e interpretação de textos

A imagem a seguir ilustra uma campanha pela inclusão social.



“A Constituição garante o direito à educação para todos e a inclusão surge para garantir esse direito também aos alunos com deficiências de toda ordem, permanentes ou temporárias, mais ou menos severas.”

A partir do fragmento acima, assinale a afirmativa **incorreta**.

(A) A inclusão social é garantida pela Constituição Federal de 1988.



Raciocínio Lógico

Este princípio tem como objetivo resolver determinados problemas de forma não algébrica, mas utilizando uma técnica baseada em raciocínio lógico, conhecida como **princípio da regressão** ou **reversão**.

Esta técnica consiste em determinar um valor inicial pedido pelo problema a partir de um valor final dado. Utiliza-se para resolução dos problemas as operações matemáticas básicas com suas respectivas reversões.

- Fundamento da regressão

Utilizando as quatro operações fundamentais, podemos obter uma construção quantitativa lógica fundamentada no princípio da regressão, cujo objetivo é obter o valor inicial do problema proposto através da operação inversa.

Soma ↔ a regressão é feita pela **subtração**.

Subtração ↔ a regressão é feita pela **soma**.

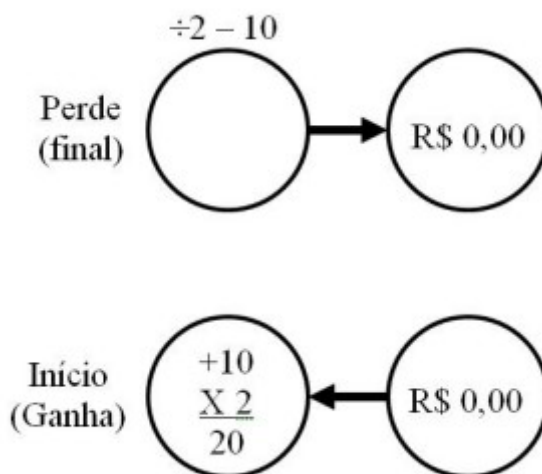
Multiplificação ↔ a regressão é feita pela **divisão**.

Divisão ↔ a regressão é feita pela **multiplificação**.

Veja os exemplos abaixo:

1 – Uma pessoa gasta metade do seu capital mais R\$ 10,00, ficando sem capital algum. Quanto ela possuía inicialmente?

Solução:



No problema acima, a pessoa gastou em dinheiro (– R\$ 10,00), ou seja, houve uma perda. Pelo princípio da regressão, iremos supor que ele recuperará o dinheiro, para que possamos chegar à situação inicial (+ R\$ 10,00). Posteriormente, ele gasta metade do seu capital ($\div 2$). Para voltarmos a situação inicial devemos multiplicar por 2 o valor em dinheiro que ele possuía. Logo, $2 \times R\$ 10,00 = R\$ 20,00$.

2 – Um indivíduo fez uma promessa a São Sebastião, se este dobrar o seu dinheiro, ele doará R\$ 20,00 para a igreja, no final da 3ª dobra, nada mais lhe restará, quanto possuía o indivíduo inicialmente?

- (A) 14,50
- (B) 15,50
- (C) 16,50



Conhecimentos Específicos

A função do planejamento físico das unidades de alimentação, é garantir instalações que sigam um fluxo de produção, que evitem a contaminação cruzada, funcionais e adequadas ao trabalho.

Entre as áreas fundamentais da UAN, podemos destacar: setor de recebimento, sala da nutricionista ou chefia, estoque, pré-preparo, preparo, distribuição, lavagem das louças, setor do lixo e dependendo da unidade lactário.

A área externa e instalações devem ser livre de insalubridades e lixos, o dimensionamento ou o tamanho da unidade, dependerá do número de comensais ou volume de refeições.

Pisos, devem ser inclinados para direção do ralo, antiderrapante, liso e resistente. As paredes, tetos e forros devem ser lisos e impermeáveis, não inflamáveis.

Portas e janelas, devem ser bem justas aos batentes e de fácil higienização. Portas devem conter equipamentos de fechamento automático, e ambos devem ter telas de proteção contra insetos.

A iluminação deve ser uniforme, as lâmpadas e luminárias devem ser protegidas contra quedas. A ventilação deve garantir conforto térmico e troca de ar.

Vestiários e sanitários devem ser separados dos ambientes de preparo.

Ambos os setores devem haver pias exclusivas de lavagem de mãos.

Equipamentos para cozinhas institucionais

Uma cozinha de unidades de alimentação e nutrição, devem ter ao menos os seguintes equipamentos:

- Carrinho térmico, principalmente em hospitais;
- Bancadas;
- Carrinhos de plataforma;
- Carrinhos de transporte;
- Prateleiras;
- Geladeiras industriais, câmaras frigoríficas e freezers;
- Moedores;
- Processadores, descascadores e picadores;
- Caixas plásticas;
- Carrinho para cereais e leguminosas;
- Batedeira e liquidificador industrial;
- Fogão industrial e fornos;
- Forno combinado, fritadeira, chapas e coifas;
- Caldeira para preparo de arroz e feijão;
- Passthrough e balcão térmico;
- Louças em geral: panelas, talheres, pratos, copos, bandejas e outros.