



LÍNGUA PORTUGUESA

Interpretação e Compreensão de texto.....	1
Bases da Semântica e estilística.....	19
Ortografia Oficial.....	30
Acentuação Gráfica.....	47
Emprego de letras e divisão silábica.....	52
Pontuação.....	58
Classes e emprego de palavras. Morfologia.....	67
Concordância Nominal e Verbal.....	104
Significado das palavras: sinônimos, antônimos.....	120
Crase.....	120
Regência Nominal e Verbal.....	125
Fonologia.....	135
Morfologia.....	141
Sentido próprio e figurado das palavras.....	141
Colocação pronominal.....	151

MATEMÁTICA

Conjuntos Numéricos: naturais, inteiros, racionais, irracionais e reais; Operações com os conjuntos numéricos: adição, subtração, multiplicação, divisão, potenciação e radiciação;.....	1
Equação e inequação do 1º grau; Equação do 2º grau;	31
Fatoração;	49
Porcentagem;	52
Juros simples e compostos;	60
Descontos;	69
Relações e Funções;	74
Área, perímetro, volume e densidade; Área das figuras planas;	90
Sistema decimal de medidas;	113
Polígonos e circunferência;	121
Razões e proporções.....	137
Raciocínio Lógico.....	144
Expressões Numéricas.....	180

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Higiene da equipe e do local de trabalho.....	1
Segurança no ambiente de trabalho: Segurança individual e coletiva no ambiente de trabalho.....	13
Noções básicas de socorros de urgência.....	26
Prevenção e combate a princípios de incêndio.....	38
Conservação do Meio-ambiente.....	47
Atendimento ao Público.....	48
Limpeza de equipamentos e conservação de materiais.....	59
Organização do local de trabalho.....	66
Comportamento no local de trabalho.....	69
Ética Profissional.....	74
Conhecimentos e atribuições dos servidores públicos. Estabilidade. Reintegração. Disponibilidade. Aposentadoria, pensão e proventos. Ingresso no serviço público.....	86

SUMÁRIO



Normas e regras de redação oficial.	98
Constituição Federal: artigo 5 e artigo 37.....	121
Regras de higiene em uma unidade de alimentação. Higiene do manipulador de alimentos, higiene dos alimentos, do ambiente, de equipamentos e utensílios.....	146
Estocagem de gêneros alimentícios e controle de estoque.....	160
Características dos alimentos.	165
Prevenção de acidentes.....	168
Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).	170
Como deve ser o local de trabalho.....	174
Remoção de lixo e detritos.....	175

SUMÁRIO