



Prefeitura Municipal de Tremembé - SP
Nutricionista

LÍNGUA PORTUGUESA

Leitura, compreensão e interpretação de textos e gêneros textuais diversos. Tipologias textuais	1
Vocabulário: sentidos denotativo e conotativo, sinonímia e antonímia, homonímia, paronímia e polissemia, vocabulário especializado (terminologias).....	15
Variantes linguísticas.....	16
linguagem oral e linguagem escrita, formal e informal e gíria.....	17
Ortografia: emprego das letras.....	18
acentuação gráfica	20
Fonética: encontros vocálicos e consonantais, dígrafos e implicações na divisão de sílabas	22
Regras de acentuação gráfica.....	24
Crase.....	24
Pontuação: emprego de todos os sinais de pontuação	25
Classes de palavras: classificações e flexões. Morfologia e flexões do gênero, número e grau	30
Termos da oração: identificação e classificação. Processos sintáticos de coordenação e subordinação; classificação dos períodos e orações	47
Concordâncias nominal e verbal	53
Regências nominal e verbal	55
Estrutura e formação das palavras.....	58
Redação oficial: ata, memorando, ofício, protocolo, edital.....	60
Questões	74
Gabarito.....	89

NOÇÕES DE DIREITO CONSTITUCIONAL E

ADMINISTRATIVO

Princípios, fontes e interpretação.....	1
Atividade e estrutura administrativa	8
Organização administrativa brasileira	10
Poderes administrativos: uso e abuso do poder, vinculação e discricionariedade; Poder hierárquico, disciplinar e Poder de Polícia	16

SUMÁRIO



Poderes e deveres do administrador público	27
Processo administrativo disciplinar	29
Atos Administrativos	38
Licitações e contratos; Lei 8.666/93 e Lei 14.133/2021	56
Serviços públicos	133
Agentes públicos	151
Intervenção estatal na propriedade	170
Controle da Administração Pública.....	174
Improbidade administrativa: Lei 8.429/92, com alterações da Lei 14.230/21	177
Lei de Abuso de Autoridade	192
Responsabilidade civil do Estado.....	198
Questões	206
Gabarito.....	211

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Condições sanitárias e higiênicas do Serviço de nutrição	1
Planejamento da alimentação complementar	2
Alimentação do pré- escolar; Alimentação do escolar.....	4
Avaliação nutricional de crianças	11
Educação nutricional	13
Nutrição básica: carboidratos, proteínas e lipídeo, digestão, absorção, transporte, metabolismo e excreção, classificação, função, recomendações e fontes. Minerais e vitaminas: função, recomendação. Água, eletrólitos, fibras: conceito, classificação, função, fontes e recomendações	14
Terapia nutricional nas patologias cardiovasculares, do sistema digestivo, endócrinas e do metabolismo renal, nas alergias e tolerâncias alimentares, na desnutrição proteico energética.....	22
Epidemiologia nutricional, determinantes da desnutrição, obesidade, anemia, hipovitaminose	24
Nutrição materna infantil, leite humano, composição. Terapia nutricional na gestação e lactação, na infância e demais grupos etários	27
Avaliação nutricional: conceitos e métodos no primeiro ano de vida e demais grupos etários.....	29
Técnicas dietéticas: conceito, classificação e característica: pré preparo e preparo de alimentos	30
Administração em serviços de alimentação: planejamento, organização, coordenação e controle de unidades de alimentação e nutrição	32
Política Nacional de Alimentação e Nutrição.....	33
Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) / Segurança alimentar.....	34
Avaliação do Estado Nutricional e do Consumo de Alimentos.....	36
Indicadores Antropométricos, Curvas e Padrões de Referências	37

SUMÁRIO



Conhecimentos básicos sobre terapia nutricional enteral e parenteral	39
Questões	41
Gabarito.....	53

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.
- (B) As leis que garantem direitos podem ser mais ou menos severas.



Breve Introdução

Podemos considerar o Direito Administrativo como um ramo autônomo do Direito que se encontra dependente de um acoplado de regras e princípios próprios. Todavia, ainda não existe uma norma codificada, não havendo, desta forma, um Código de Direito Administrativo.

Por esta razão, as regras que regem a atuação da Administração Pública em sua relação com os administrados, seus agentes públicos, organização interna e na prestação de seus serviços públicos, encontram-se esparsas no ordenamento jurídico pátrio, onde a principal fonte normativa é a Constituição Federal.

O regime jurídico brasileiro possui dois princípios justificadores das prerrogativas e restrições da Administração, sendo eles, o princípio da Supremacia do Interesse Público e o princípio da Indisponibilidade do Interesse Público.

Sobre o tema em estudo, a jurista Maria Sylvia Zanella Di Pietro ensina que há diferenças relevantes entre o regime jurídico da Administração Pública e o regime jurídico administrativo.

Vejamos:

REGIME JURÍDICO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	REGIME JURÍDICO ADMINISTRATIVO
<ul style="list-style-type: none"> – É um regime mais abrangente – Consiste nas regras e princípios de direito público e privado por meio dos quais, a Administração Pública pode se submeter em sua atuação 	<ul style="list-style-type: none"> – É um regime reservado para as relações jurídicas incidentes nas normas de direito público – O ente público assume uma posição privilegiada em relação ao particular

Princípios de Direito Administrativo

Os princípios de direito administrativo são regras que direcionam os atos da Administração Pública. Os princípios podem vir expressos na Constituição Federal, bem como também podem ser implícitos, ou seja, não estão listados na Constituição, porém, possuem a mesma forma normativa.

O artigo 37, *caput* da Constituição Federal de 1.988, predispõe acerca dos princípios administrativos dispondo que a Administração Pública direta e indireta de qualquer dos poderes da União, dos Estados do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

Entretanto, é importante ressaltar que o rol de princípios constitucionais do Direito Administrativo não se exaure no art. 37, *caput* da CFB/988, sendo estes, os já mencionados princípios implícitos.

Princípios Expressos

São os seguintes: Legalidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade e Eficiência.

Vejamos em apartado, cada um deles:

Legalidade

Por meio do princípio da legalidade, a Administração Pública só pode atuar conforme a lei, tendo em vista que todas as suas atividades se encontram subordinadas à legislação.

Ressalta-se que de modo diverso da Legalidade na seara civil, onde o que não está proibido está permitido, nos termos do art.5º, II, CFB/88, na Legalidade Administrativa, o administrado poderá atuar somente com prévia autorização legal, haja vista que não havendo autorização legal, não poderá a Administração agir.

Desse modo, a Administração Pública só pode praticar condutas que são autorizadas por lei. Todavia, caso aja fora dos parâmetros legais, é necessário que o ato administrativo seja anulado.

Além disso, é dever da Administração rever seus próprios atos, e tal incumbência possui amparo no Princípio da autotutela. Desse modo, a revisão dos atos que pratica, não depende de autorização ou de controle externo, tendo em vista que a própria Administração poderá fazê-lo por meio de revogação ou anulação. Vejamos:



A RESOLUÇÃO-RDC ANVISA Nº216/04 FORAM ELABORADAS PARA PROTEGER A SAÚDE DA POPULAÇÃO, CONTRA DOENÇAS PROVOCADAS PELO CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS.

As normas são direcionadas aos serviços de alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, buffet, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.

As regras que foram estabelecidas por normas através de resoluções, especificamente a resolução 216/04, irão auxiliar os comerciantes e os manipuladores a prepararem, armazenarem e venderem os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores.

– Boas práticas:

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor.

Objetivo: evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

A contaminação são os microrganismos e substâncias tóxicas que são prejudiciais à saúde e quando entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo.

É conhecido como processo de contaminação. Grande parte das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) estão relacionadas à contaminação de alimentos por microrganismos que causam danos à saúde.

Os microrganismos são todos os organismos vivos impossíveis de ser vistos a olho nu. Somente é possível vê-los por meio de um microscópio. Eles também são conhecidos como micróbios.

Os microrganismos podem ser encontrados no solo, na água, nas pessoas, nos animais, nos alimentos e até fluando no ar.

Eles podem ser divididos nos seguintes grupos: vírus, bactérias e fungos.

Alguns microrganismos são chamados de deteriorantes, porque podem estragar o alimento, apresentando mau cheiro e sabor desagradável. Outros micróbios, quando presentes nos alimentos, podem causar doenças, podendo ser chamados também de prejudiciais à saúde ou patogênicos.

Os microrganismos multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura. Nas condições ideais de temperatura, umidade e oferta de nutrientes, os microrganismos se multiplicam-se rapidamente. Os microrganismos patogênicos podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo). Na estação do ano que é mais propício para o crescimento microbiológico é no verão e também ficam confortáveis na temperatura no nosso corpo (em torno de 37°C).

O ambiente de trabalho deve ser limpo e organizado. Portanto, mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos. Realizar a limpeza sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.

Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros vetores, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem uso das áreas de trabalho.

O ambiente/local deve estar composto por uma rede de esgoto ou fossa séptica. Caixas de gordura e de esgoto devem ser localizadas na área externa de preparo e armazenamento dos alimentos.

A área de trabalho deve ser conservada, iluminada e ventilada.

Os sanitários e vestiários não podem ter comunicação com as áreas de preparo e armazenamento dos alimentos. Esse ambiente deve se manter limpo e organizado, com todos os insumos necessários para o uso diário do colaborador.

A água do estabelecimento deve ser oriunda do abastecimento público ou de outro sistema alternativo, como poço artesiano. Esse deverá ser submetido a análise a cada 6 meses.