



LÍNGUA PORTUGUESA

Fonema e Sílabas;	1
Ortografia;.....	11
Estrutura e Formação das Palavras;	29
Classificação e Flexão das Palavras;	38
Classes de Palavras: tudo sobre substantivo, adjetivo, preposição, conjunção, advérbio, verbo, pronome, numeral, interjeição e artigo;	44
Acentuação;	95
Concordância nominal; Concordância Verbal;	100
Regência Nominal; Regência Verbal;	116
Sinais de Pontuação;	127
Uso da Crase;.....	135
Colocação dos pronomes nas frases;	140
Termos Essenciais da Oração (Sujeito e Predicado);	147
Análise e Interpretação de Textos.....	157

MATEMÁTICA

Conjunto de números: naturais, inteiros, racionais, irracionais, reais, operações, expressões (cálculo), problemas, raiz quadrada;.....	1
MDC e MMC – cálculo – problemas;.....	31
Porcentagem;	35
Juros Simples;	42
Regras de três simples e composta;	47
Sistema de medidas: comprimento, superfície, massa, capacidade, tempo, volume;	60
Sistema Monetário Nacional (Real);.....	68
Equações: 1º e 2º graus;	74
Inequações do 1º grau;	88
Expressões Algébricas;	92
Fração Algébrica;.....	95
Geometria Plana.....	98

CONHECIMENTOS GERAIS DO MUNICÍPIO

Dados históricos e geográficos do Município de Panorama disponíveis em: Brasão de Armas: <https://camarapanorama.sp.gov.br/?pag=T1RjPU9EZz1PVFU9T0dVPU9HST1PVEE9T0dFPU9HRT0=&idmenu=215>

Hino Municipal:
<https://camarapanorama.sp.gov.br/?pag=T1RjPU9EZz1PVFU9T0dVPU9HST1PVEE9T0dFPU9HRT0=&idmenu=22224>

História do Município:
<https://camarapanorama.sp.gov.br/?pag=T1RjPU9EZz1PVFU9T0dVPU9HST1PVEE9T0dFPU9HRT0=&idmenu=214>

Dados Geográficos: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sp/panorama.html>..... 1

SUMÁRIO



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Cuidados pessoais na manipulação dos alimentos, riscos de contaminação dos alimentos, DTAs (doenças transmitidas por alimentos). Aquisição dos alimentos, classificação, característica, conservação, validade e estocagem dos alimentos.	1
Ambiente de trabalho condições sanitárias e higiênicas nas instalações físicas, utensílios, móveis e equipamentos.	13
O gás de cozinha, como preparar e distribuir alimentos com segurança, destinação do lixo, lixo orgânico e reciclagem. EPI equipamentos para segurança pessoal e no trabalho, noções de primeiros socorros, preparação e elaboração de pratos, melhor aproveitamento dos alimentos.	55
Agricultura familiar, PNAE) e Resolução RDC nº 216/2004.	66
Relação entre saúde e alimento servido.	95
- MANUAL DA MERENDEIRA Superintendência de Administração, Orçamento e Finanças Coordenadoria de Alimentação Escolar Fevereiro, 2018	98
- Organização e Operação de cozinhas escolares	108
- Manual de procedimentos das boas práticas para o serviço de alimentação e nutrição escolar	141
- Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde	172
- MANUAL DA MERENDEIRA – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)	205
- Cartilha Nacional da Alimentação Escolar Ministério da Educação Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) - Brasília, DF 2015 2ª edição	212
- Material orientativo para FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS que atuam na ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - BRASÍLIA/DF 2014	233
- Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução-RDC nº 216/2004/ Brasília, 3ª Edição	320

SUMÁRIO