



Prefeitura de Santo André – SP
Merendeira

LÍNGUA PORTUGUESA

Compreensão de texto.	1
Sinônimos e antônimos	8
Frases (afirmativa, negativa, exclamativa, interrogativa).	9
Noções de número: singular e plural.....	10
Noções de gênero: masculino e feminino.	12
Concordância do adjetivo com o substantivo e do verbo com o substantivo e com o pronome.	12
Pronomes pessoais e possessivos.	14
Verbos ser, ter e verbos regulares.....	15
Reconhecimento de frases corretas e incorretas.	17
Exercícios	18
Gabarito	31
Questões gabaritadas	31

MATEMÁTICA

Resolução de situações-problema, envolvendo: adição, subtração, multiplicação ou divisão, com números racionais não negativos, nas suas representações fracionária ou decimal.....	1
Grandezas e medidas – quantidade, tempo, comprimento, capacidade e massa	11
Exercícios	17
Gabarito	21
Questões comentadas.....	21

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Técnicas de preparo dos alimentos	1
Porcionamento dos alimentos.	5
Noções de elaboração de cardápio.....	6
Noções básicas de nutrição e de serviços de alimentação: procedimentos operacionais.....	8
Boas práticas de manipulação dos alimentos: higiene pessoal e dos utensílios de trabalho....	16
Recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios. Controle de estoque	20
Manutenção, ordem e limpeza do ambiente de trabalho	21
Equipamentos de Proteção Individual.....	24
Segurança do trabalho	25
Exercícios	32
Gabarito	38

SUMÁRIO



Língua Portuguesa

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.



— Conjuntos Numéricos

O grupo de termos ou elementos que possuem características parecidas, que são similares em sua natureza, são chamados de conjuntos. Quando estudamos matemática, se os elementos parecidos ou com as mesmas características são números, então dizemos que esses grupos são conjuntos numéricos¹.

Em geral, os conjuntos numéricos são representados graficamente ou por extenso – forma mais comum em se tratando de operações matemáticas. Quando os representamos por extenso, escrevemos os números entre chaves $\{\}$. Caso o conjunto seja infinito, ou seja, tenha incontáveis números, os representamos com reticências depois de colocar alguns exemplos. Exemplo: $N = \{0, 1, 2, 3, 4...\}$.

Existem cinco conjuntos considerados essenciais, pois eles são os mais usados em problemas e questões no estudo da Matemática. São eles: Naturais, Inteiros, Racionais, Irracionais e Reais.

Conjunto dos Números Naturais (N)

O conjunto dos números naturais é representado pela letra N. Ele reúne os números que usamos para contar (incluindo o zero) e é infinito. Exemplo:

$$N = \{0, 1, 2, 3, 4...\}$$

Além disso, o conjunto dos números naturais pode ser dividido em subconjuntos:

$N^* = \{1, 2, 3, 4...\}$ ou $N^* = N - \{0\}$: conjunto dos números naturais não nulos, ou sem o zero.

$N_p = \{0, 2, 4, 6...\}$, em que $n \in N$: conjunto dos números naturais pares.

$N_i = \{1, 3, 5, 7...\}$, em que $n \in N$: conjunto dos números naturais ímpares.

$P = \{2, 3, 5, 7...\}$: conjunto dos números naturais primos.

Conjunto dos Números Inteiros (Z)

O conjunto dos números inteiros é representado pela maiúscula Z, e é formado pelos números inteiros negativos, positivos e o zero. Exemplo: $Z = \{-4, -3, -2, -1, 0, 1, 2, 3, 4...\}$

O conjunto dos números inteiros também possui alguns subconjuntos:

$Z^+ = \{0, 1, 2, 3, 4...\}$: conjunto dos números inteiros não negativos.

$Z^- = \{...-4, -3, -2, -1, 0\}$: conjunto dos números inteiros não positivos.

$Z^{*+} = \{1, 2, 3, 4...\}$: conjunto dos números inteiros não negativos e não nulos, ou seja, sem o zero.

$Z^{*-} = \{...-4, -3, -2, -1\}$: conjunto dos números inteiros não positivos e não nulos.

Conjunto dos Números Racionais (Q)

Números racionais são aqueles que podem ser representados em forma de fração. O numerador e o denominador da fração precisam pertencer ao conjunto dos números inteiros e, é claro, o denominador não pode ser zero, pois não existe divisão por zero.

O conjunto dos números racionais é representado pelo Q. Os números naturais e inteiros são subconjuntos dos números racionais, pois todos os números naturais e inteiros também podem ser representados por uma fração. Além destes, números decimais e dízimas periódicas também estão no conjunto de números racionais.

Vejamos um exemplo de um conjunto de números racionais com 4 elementos:

$$Q_x = \{-4, 1/8, 2, 10/4\}$$

Também temos subconjuntos dos números racionais:

Q^* = subconjunto dos números racionais não nulos, formado pelos números racionais sem o zero.

¹ <https://matematicario.com.br/>



Conhecimentos Específicos

— Técnicas básicas e procedimentos durante o preparo dos alimentos

Valor nutritivo

O ato de cozinhar, moer, triturar os alimentos faz com que tenhamos perdas de nutrientes, mas podemos minimizá-las de acordo com a técnica de preparo que usamos. As sopas por exemplo, o ideal é que não seja utilizado o liquidificador, caso a intenção seja deixar a sopa mais pastosa é melhor amassar com o garfo onde a perda de nutrientes será menor que se usarmos o liquidificador, colocar os vegetais com casca na sopa também ajuda.

Ao cozinhar vegetais, colocá-los com a casca para cozinhar também ajuda a preservar nutrientes, se possível o cozimento deve ser feito no vapor onde a perda de nutrientes é menor, mas caso não seja possível devemos colocar pouca água na panela para que o alimento cozinhe e não sobre água para ser jogada, fora onde os nutrientes acabam indo junto com a água.

Quando se trata de carnes, a melhor opção para preservar os nutrientes são os preparos cozidos onde o molho não é jogado fora, as técnicas de assar e grelhar a carne também ajudam a preservar o valor nutritivo destes alimentos.

Sabor

Quando preparamos um alimento, temos por objetivo manter ou realçar o sabor do próprio alimento. Algumas técnicas podem nos ajudar nesse processo como realizar um pré-preparo mais rápido sem deixar o alimento muito tempo esperando para ser preparado. O tipo de corte que realizamos também influencia no sabor dos alimentos, cortes que deixam os alimentos em pedaços maiores pode preservar o sabor deste alimento e outros alimentos como ervas e temperos quando cortados ou macerados (amassados) podem ter seu sabor potencializado. O uso de sal, bicarbonato e vinagre podem ajudar a realçar o sabor dos alimentos.

O modo como armazenamos um alimento também pode alterar o sabor de um alimento, o mais recomendado é que o armazenamento seja feito em embalagens de vidro ou inox que preservam mais o sabor ou em embalagens de plástico de polipropileno que são plásticos mais resistentes e não sofrem alterações que pas-saram partículas do plástico para o alimento alterando o sabor.

Textura

Manter a textura ou melhorar a textura de um alimento faz muita diferença no preparo de um prato, o método de cozimento e corte que usamos para cada alimento garante a textura ideal para cada preparação.

Subdivisão simples

A subdivisão simples é um termo que utilizamos para operações mecânicas simples como por exemplo dividir uma fruta em gomos, picar ou moer um alimento. Essas operações vão antecipar e facilitar a mastigação o que contribui para o processo de digestão dos alimentos, os métodos de divisão simples mais empregados são:

Cortar/picar: Com auxílio de facas ou lâminas dividimos o alimento em partes menores

Moer: Com a utilização de máquinas ou manualmente deixamos o alimento em pedaços pequenos tornando assim homogêneo;

Triturar: dividimos o alimento em pedaços menores com ajuda de alguma máquina como um multiprocessador por exemplo;

Amassar: Pressionar os alimentos de forma que ele fique homogêneo, pastoso como o purê por exemplo.

Subdivisão por partes

Na subdivisão por partes o alimento é dividido em partes menores, e cada parte vai ficar com um componente deste alimento, é possível separar dois sólidos, dois líquidos ou um líquido de um sólido. Os mais emprega