



Sumário

Português

Concordância verbal: identificação dos tempos e modos verbais, correspondência de formas verbais, conjugação verbal, flexão de verbos;	1
Oração: sujeito e predicado, posição do sujeito e predicado, concordância entre sujeito e predicado;	26
Sinais de pontuação: ponto, ponto de exclamação, ponto de interrogação, dois pontos, travessão, vírgula, etc.;	37
Estrutura do sujeito: classificação do sujeito, casos de oração sem sujeito;	45
Dígrafos;	45
Substantivos, artigos, adjetivos, pronomes, advérbios: classificação e emprego;	46
Uso da crase;	69
Uso do por que;	77
Vícios de linguagem;	79
Compreensão e interpretação de frases, palavras ou textos;	84
Separação Silábica;	94
Ortografia;	100
Sinônimos e Antônimos.	114
Gênero, número e grau do adjetivo e do substantivo.	116

Conhecimentos Gerais

Conhecimentos de assuntos relevantes de diversas áreas, tais como: atualidades, Brasil, Exterior, política, economia, esporte, turismo, sociedade, cotidiano, saúde, educação, tecnologia, energia, relações internacionais, desenvolvimento sustentável, segurança, artes e literatura e suas vinculações	1
História e geografia do Município, Estado e do Brasil	149

Conhecimentos Específicos

Normas de segurança no trabalho.	1
Relacionamento humano.	8
Os alimentos. Proteção dos alimentos. Preparação dos alimentos. Conservação e validade dos alimentos.....	14
Noções de limpeza e higiene.	31
Destinação do lixo.....	40
Aproveitamento de nutrientes e alimentos de baixo custo.....	44
Alimentação de escolar e pré-escolar	46
Pirâmide de alimentos. Vitaminas presentes nos alimentos.....	49
Programa Nacional de Alimentação Escolar - (PNAE)	51
Relações humanas no ambiente de trabalho.	60
Noções de microbiologia: contaminação; desinfecção; micróbios;	66
Higiene ambiental (instalações/equipamentos e utensílios)	76
Saúde do trabalhador (higiene e saúde de manipuladores)	79
Higienização de legumes; verduras; frutas; carnes; peixes; aves e ovos	83
Doenças transmitidas por alimentos	85
Boas práticas de manipulação e controle na produção de alimentos	87
Ética profissional.....	92