



LÍNGUA PORTUGUESA

Interpretação e Compreensão de texto.	1
Ortografia Oficial.	19
Acentuação Gráfica.	36
Emprego de letras e divisão silábica.	42
Pontuação.	48
Classes e emprego de palavras. Morfologia. Vozes do Verbo. Emprego de tempo e modo verbais.	56
Sintaxe.	124
Concordância Nominal e Verbal.	183
Significado das palavras: sinônimos, antônimos.	183
Crase. Regência Nominal e Verbal. Análise Sintática: coordenação e subordinação.	185
Morfologia.	185
Sintaxe.	185

INFORMÁTICA BÁSICA

Conceitos básicos do hardware e periféricos de um microcomputador.	1
Browsers Internet Explorer, Firefox e Chrome.	39
Ferramentas e aplicações de informática.	87
Windows 7 ou superior. Conceitos de organização e de gerenciamento de arquivos e pastas, usando o mouse, trabalhando com Janelas, configurando a barra de tarefas, configurando o computador: Configurações regionais, data e hora do sistema, mouse, teclado, organizando o computador, modos de visualização, acessando unidade de disco, Windows Explorer, lixeira, calculadora, Paint.	90
Linux.	139
Correio eletrônico.	170
Procedimento para a realização de cópia de segurança (backup).	177
Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint 2010 ou superior).	188
Conceitos de organização de arquivos e métodos de acesso.	280
Conceitos e tecnologias relacionados à Internet e Intranet.	296
Segurança Virtual. Malwares. Antivírus. Firewall.	315
Outlook 2010 ou superior.	344

RACIOCÍNIO LÓGICO

Estruturas lógicas.	1
Lógica de argumentação: analogias, inferências, deduções e conclusões.	23
Lógica sentencial (ou proposicional): Proposições simples e compostas;	38
Tabelas-Verdade;	43
Equivalências;	44
Leis de De Morgan;	50
Diagramas lógicos.	53
Lógica de primeira ordem.	58
Princípios de contagem e probabilidade.	59
Operações com conjuntos.	78
Raciocínio lógico envolvendo problemas aritméticos, geométricos e matriciais.	89

SUMÁRIO



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Higiene da equipe e do local de trabalho.	1
Segurança no ambiente de trabalho: Segurança individual e coletiva no ambiente de trabalho.....	9
Noções básicas de socorros de urgência.	26
Prevenção e combate a princípios de incêndio. Conservação do Meio ambiente.	38
Atendimento ao Público.	51
Limpeza de equipamentos e conservação de materiais.	61
Organização do local de trabalho.	69
Comportamento no local de trabalho.	72
Ética Profissional.	76
Conhecimentos e atribuições dos servidores públicos.	79
Regime Jurídico. Estabilidade. Reintegração. Disponibilidade. Aposentadoria, pensão e proventos. Ingresso no serviço público.....	97
Normas e regras de redação oficial.	148
Constituição Federal: artigo 5 e artigo 37.	175
Regras de higiene em uma unidade de alimentação. Higiene do manipulador de alimentos, higiene dos alimentos, do ambiente, de equipamentos e utensílios.....	198
Estocagem de gêneros alimentícios e controle de estoque.	215
Características dos alimentos.	219
Prevenção de acidentes.	223
Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).	231
Como deve ser o local de trabalho.	234
Remoção de lixo e detritos.....	237

SUMÁRIO