



Prefeitura de Mauá - SP
Merendeira

LÍNGUA PORTUGUESA

Compreensão de Texto	1
Sinônimo e antônimo.....	3
Pontuação	5
As Classes gramaticais:	9
Confronto e reconhecimento de frases corretas e incorretas.....	21
Ortografia Oficial.....	22
Questões	31
Gabarito.....	47
Questões comentadas.....	47
Gabarito.....	55
Comentários	55

MATEMÁTICA

Cálculos e situações-problema envolvendo as quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão.....	1
Questões	6
Gabarito.....	8

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Conhecimentos específicos na área e uso adequado de equipamentos e materiais	1
Higiene na manipulação dos alimentos.....	7
Prevenção á contaminação	16
Higiene e segurança pessoal	27
Higiene e segurança dos alimentos	32
Procedimentos para economia de energia elétrica e água	39
Questões	42
Gabarito.....	50

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 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 captar, 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.





As operações básicas da matemática são a fundação sobre a qual todo o conhecimento matemático é construído. Elas formam a base dos cálculos e são essenciais para a compreensão de conceitos mais avançados. A seguir, abordaremos as operações de adição, subtração, multiplicação e divisão, explorando suas definições e propriedades.

ADIÇÃO (+)

A adição é a operação que determina um número para representar a junção de quantidades.

Exemplo: $2 + 3 = 5$

Os números 2 e 3 são chamados de parcelas, e o número 5 é a soma.

Propriedades da Adição:

— **Propriedade Comutativa:** A ordem dos números não altera o resultado.

$$a + b = b + a$$

Exemplo: $1 + 2 = 2 + 1$

— **Propriedade Associativa:** A maneira como os números são agrupados não altera o resultado.

$$(a + b) + c = a + (b + c)$$

Exemplo: $(1 + 2) + 3 = 1 + (2 + 3)$

— **Elemento Neutro:** O zero é o elemento neutro da adição, pois qualquer número somado a zero resulta no próprio número.

$$a + 0 = a = 0 + a$$

Exemplo: $0 + 3 = 3$

— **Fechamento:** A soma de dois números naturais é sempre um número natural.

$$a + b \text{ é um número natural}$$

SUBTRAÇÃO (-)

A subtração é a operação que determina um número para representar a diminuição de quantidades.

Exemplo: $5 - 4 = 1$

Propriedades da Subtração:

— **Propriedade Não Comutativa:** A ordem dos números altera o resultado.

$$a - b \neq b - a$$

Exemplo: $5 - 2 \neq 2 - 5$

— **Propriedade Não Associativa:** A maneira como os números são agrupados altera o resultado.

$$(a - b) - c \neq a - (b - c)$$

Exemplo: $(6 - 4) - 1 \neq 6 - (4 - 1)$



Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

A manipulação adequada dos alimentos é essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade da merenda escolar. Seguir normas de higiene, armazenamento e preparo evita contaminações e protege a saúde dos alunos. Nesta seção, abordaremos os principais cuidados que a merendeira deve ter no dia a dia para garantir um ambiente limpo e seguro na cozinha.

► Higiene Pessoal da Merendeira

A higiene pessoal é um fator determinante para evitar a contaminação dos alimentos durante o preparo. Algumas regras fundamentais devem ser seguidas:

Cuidados com as Mãos:

As mãos são um dos principais veículos de contaminação. Por isso, é essencial:

- Lavar as mãos com água e sabão antes de iniciar o trabalho, após usar o banheiro e sempre que mudar de tarefa
- Utilizar álcool 70% quando necessário, mas sem substituir a lavagem com água e sabão
- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte, pois resíduos podem acumular sujeira
- Evitar tocar no rosto, cabelos e outras partes do corpo durante o manuseio dos alimentos

Uniforme e Acessórios:

A vestimenta adequada também ajuda a evitar a contaminação dos alimentos. Algumas recomendações são:

- Utilizar touca para prender os cabelos e evitar quedas de fios na comida
- Vestir avental limpo diariamente para evitar contato direto da roupa com os alimentos
- Evitar o uso de bijuterias e acessórios como anéis, pulseiras e relógios, pois podem acumular sujeira e bactérias
- Usar sapatos fechados e antiderrapantes para garantir a segurança no ambiente de trabalho

► Higiene do Ambiente e dos Utensílios

A cozinha deve ser um ambiente limpo e organizado para evitar contaminações e garantir o bom funcionamento do preparo dos alimentos.

Limpeza e Organização da Cozinha:

- Manter todas as superfícies limpas e secas
- Lavar bancadas, mesas e pias antes e depois do preparo dos alimentos
- Evitar o acúmulo de lixo, descartando os resíduos corretamente ao longo do dia
- Utilizar panos limpos e higienizados para a limpeza diária

Higienização dos Utensílios:

- Lavar facas, colheres, panelas e outros utensílios imediatamente após o uso
- Usar água quente e detergente para remover gorduras e resíduos de alimentos