



**Prefeitura de Machado- MG**  
*Nutricionista*

## LÍNGUA PORTUGUESA

Leitura, compreensão e interpretação de textos .....	1
Estruturação do texto e dos parágrafos .....	8
Articulação do texto: pronomes e expressões referenciais, nexos, operadores sequenciais .....	8
Significação contextual de palavras e expressões .....	10
Equivalência e transformação de estruturas .....	12
Sintaxe: processos de coordenação e subordinação .....	14
Emprego de tempos e modos verbais. Flexão nominal e verbal .....	18
Pontuação .....	29
Estrutura e formação de palavras .....	33
Funções das classes de palavras .....	35
Pronomes: emprego, formas de tratamento e colocação .....	46
Concordância nominal e verbal .....	48
Regência nominal e verbal .....	50
Ortografia oficial .....	53
Acentuação gráfica .....	61
Questões .....	63
Gabarito .....	79

## NOÇÕES DE INFORMÁTICA

Noções de sistema operacional (ambientes Linux e Windows). Conceitos de organização e de gerenciamento de informações, arquivos, pastas e programas .....	1
Edição de textos, planilhas e apresentações (ambientes Microsoft Office e LibreOffice) .....	30
Redes de computadores: Conceitos básicos, ferramentas, aplicativos e procedimentos de Internet e intranet. Programas de navegação (Microsoft Internet Explorer, Mozilla Firefox e Google Chrome). Sítios de busca e pesquisa na Internet .....	69
Programas de correio eletrônico (Outlook Express e Mozilla Thunderbird) .....	87
Grupos de discussão .....	91
Redes sociais .....	93
Computação na nuvem (cloud computing) .....	97

# SUMÁRIO



Segurança da informação: Procedimentos de segurança .....	100
Noções de vírus, worms e pragas virtuais.....	104
Aplicativos para segurança (antivírus, firewall, anti-spyware etc.).....	106
Procedimentos de backup .....	107
Armazenamento de dados na nuvem (cloud storage).....	18
Questões .....	110
Gabarito.....	119

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Administração de serviços de alimentação (cardápio, compras, recepção, estocagem, saneamento, segurança na produção de alimentos, métodos de conservação e técnica de higienização da área física).....	1
Apoio matricial e atuação no programa de hipertensão e diabetes .....	11
Atendimento ao público .....	20
Atividades de nutrição em programas integrados de saúde pública.....	22
Avaliação dos estados nutricionais nas diferentes faixas etárias.....	30
Avaliação nutricional.....	34
Características organolépticas, seleção, conservação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.....	34
Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 (Normas básicas sobre alimentos) .....	44
Desnutrição na infância .....	54
Dietoterapia (princípios básicos e cuidados nutricionais nas enfermidades e na 3ª idade e atividades do nutricionista na EMTN) .....	61
Epidemiologia da desnutrição proteico-calórica .....	69
Ética profissional .....	71
Gestação e lactação, nutrição do lactente e da criança de baixo peso .....	82
Higiene dos alimentos, parâmetros e critérios para o controle higiênicosanitário .....	89
Leis da alimentação.....	97
Modificação da dieta normal e padronização hospitalar .....	107
Nutrição em saúde pública .....	114
Noção de epidemiologia das doenças nutricionais, infecciosas, má nutrição proteico-calórica, anemias e carências nutricionais.....	122
Nutrição enteral (indicação, técnica de administração, preparo e distribuição) .....	131
Nutrição materno infantil.....	133
Crescimento e desenvolvimento em toda faixa etária.....	140
Nutrição normal: conceito de alimentação e nutrição, critério e avaliação de dietas normais e especiais .....	147
Nutrientes: definição, propriedades, biodisponibilidade, carga, digestão, absorção, metabolismo, fontes alimentares e interação .....	157

# SUMÁRIO



Obesidade .....	177
Organização, planejamento e gerenciamento do lactário e banco de leite humano.....	178
Programa de Saúde da Família ( PSF) .....	186
Seleção e classificação das fórmulas enterais e infantis .....	186
Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle – APPCC .....	194
Sistema Único de Saúde (SUS).....	201
Técnica dietética: conceito, classificação e composição química .....	226
Vigilância e legislação sanitária.....	228
Vigilância nutricional.....	240
Questões .....	241
Gabarito.....	246

# 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.





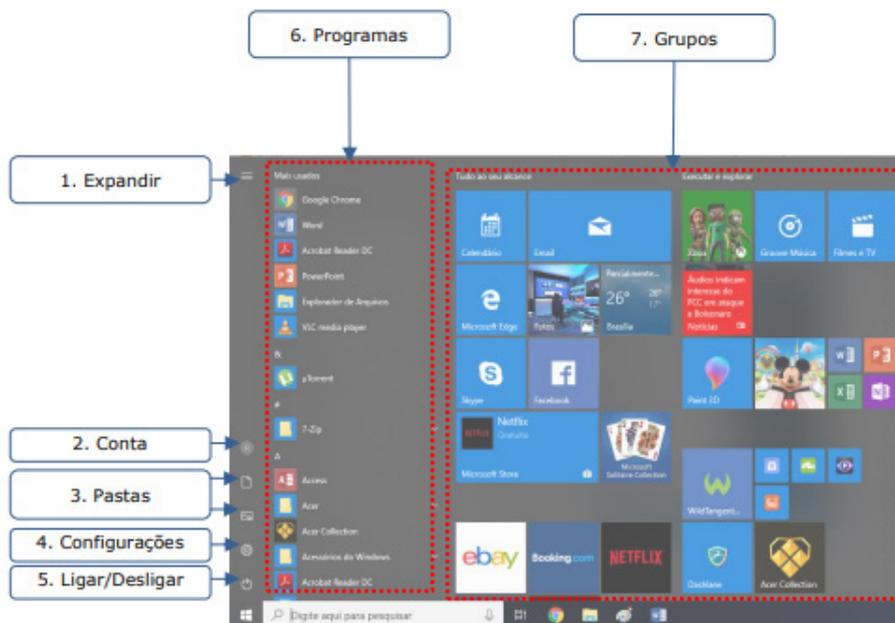
## WINDOWS 10

O Windows 10 é um sistema operacional desenvolvido pela Microsoft, parte da família de sistemas operacionais Windows NT. Lançado em julho de 2015, ele sucedeu o Windows 8.1 e trouxe uma série de melhorias e novidades, como o retorno do Menu Iniciar, a assistente virtual Cortana, o navegador Microsoft Edge e a funcionalidade de múltiplas áreas de trabalho. Projetado para ser rápido e seguro, o Windows 10 é compatível com uma ampla gama de dispositivos, desde PCs e tablets até o Xbox e dispositivos IoT.

### Operações de iniciar, reiniciar, desligar, login, logoff, bloquear e desbloquear

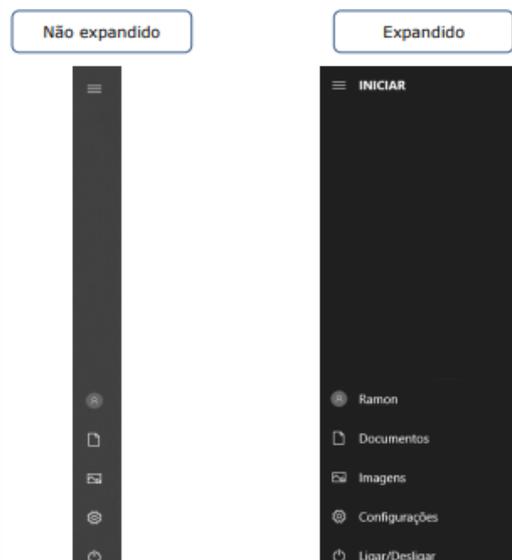
#### Botão Iniciar

O Botão Iniciar dá acesso aos programas instalados no computador, abrindo o Menu Iniciar que funciona como um centro de comando do PC.



Menu Iniciar

**Expandir:** botão utilizado para expandir os itens do menu.





## Conhecimentos Específicos

A administração de serviços de alimentação desempenha um papel crucial na promoção da saúde pública e na satisfação dos consumidores. A gestão eficaz desses serviços vai além da simples preparação de refeições; envolve um conjunto complexo de atividades que incluem o planejamento de cardápios, a compra e recepção de insumos, o armazenamento adequado, a higienização do ambiente e a garantia de segurança alimentar. Cada um desses elementos é interdependente e essencial para o sucesso de qualquer operação de alimentação, seja em restaurantes, hospitais, escolas ou qualquer outra instituição que forneça refeições coletivas.

Um dos aspectos mais críticos na administração de serviços de alimentação é a elaboração de cardápios que atendam tanto às necessidades nutricionais quanto às preferências dos consumidores. Este processo requer um equilíbrio cuidadoso entre a oferta de refeições saudáveis e apetitosas, respeitando restrições dietéticas, culturais e econômicas. Além disso, é fundamental considerar a sazonalidade dos ingredientes e as exigências logísticas para garantir a consistência e qualidade das refeições oferecidas.

Outro componente vital na administração de serviços de alimentação é a gestão das compras e da recepção dos materiais. O processo de seleção de fornecedores confiáveis, a negociação de preços competitivos e o controle rigoroso de qualidade são etapas que afetam diretamente o custo e a qualidade final dos produtos oferecidos aos consumidores. A recepção dos produtos deve ser meticulosa, assegurando que os insumos cheguem em condições adequadas para consumo e que sejam armazenados corretamente para preservar sua qualidade e segurança.

A estocagem e a conservação de alimentos também exigem uma abordagem técnica e detalhada. Os alimentos devem ser armazenados em condições que previnam a deterioração e a contaminação, utilizando técnicas apropriadas de conservação, como controle de temperatura e umidade. A rotatividade adequada dos estoques, baseada em métodos como PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) e PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), é crucial para minimizar desperdícios e garantir a segurança alimentar.

No contexto de produção de alimentos, o saneamento e a higiene ocupam um lugar central. A implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) é uma exigência normativa e uma necessidade prática para evitar contaminações e surtos de doenças transmitidas por alimentos. Normas e regulamentos específicos, como aqueles estabelecidos pela ANVISA, orientam as práticas que devem ser seguidas em cada etapa do processo de produção de alimentos.

Finalmente, a segurança na produção de alimentos é um aspecto que não pode ser negligenciado. A identificação e controle de perigos, através de sistemas como a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), são essenciais para garantir que os alimentos cheguem aos consumidores livres de riscos. Além das medidas preventivas, é necessário que os gestores estejam preparados para agir rapidamente em situações de crise, como em casos de contaminação ou necessidade de recalls.

A administração de serviços de alimentação, portanto, envolve um conjunto abrangente de conhecimentos e habilidades, onde cada decisão pode impactar diretamente a saúde dos consumidores e o sucesso do negócio. Diante disso, os desafios são muitos, mas as oportunidades para inovação e melhoria contínua também são vastas, exigindo uma gestão qualificada e comprometida com a excelência.

### — Planejamento de Cardápios: Estratégias para Atender às Necessidades Nutricionais e Preferências

O planejamento de cardápios é uma das tarefas mais complexas e essenciais na administração de serviços de alimentação, exigindo um equilíbrio entre aspectos nutricionais, econômicos e logísticos, além de atender às preferências e necessidades específicas dos consumidores.

Um cardápio bem planejado não só contribui para a saúde e bem-estar dos clientes, mas também é um fator determinante para o sucesso de qualquer serviço de alimentação, seja ele voltado para a alimentação coletiva, hospitalar, escolar ou comercial.