



Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul/SP

Merendeira

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;.....	9
Sinais de pontuação: ponto, ponto de exclamação, ponto de interrogação, dois pontos, travessão, vírgula, etc.;	15
Estrutura do sujeito: classificação do sujeito, casos de oração sem sujeito;	17
Dígrafos;	17
Substantivos, artigos, adjetivos, pronomes, advérbios: classificação e emprego;	17
Uso da crase;	27
Uso do por que;	30
Vícios de linguagem;	30
Compreensão e interpretação de frases, palavras ou textos;	32
Separação Silábica;	37
Ortografia;	39
Sinônimos e Antônimos.	46
Gênero, número e grau do adjetivo e do substantivo.	47

Conhecimento 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	91

Conhecimentos Específicos

Normas de segurança no trabalho.	1
Relacionamento humano.	5
Os alimentos. Proteção dos alimentos. Preparação dos alimentos. Conservação e validade dos alimentos.....	8
Noções de limpeza e higiene.	19
Destinação do lixo.	24
Aproveitamento de nutrientes e alimentos de baixo custo.	26
Alimentação de escolar e pré-escolar	27
Pirâmide de alimentos. Vitaminas presentes nos alimentos	29
Programa Nacional de Alimentação Escolar - (PNAE).	31
Relações humanas no ambiente de trabalho.	36
Noções de microbiologia: contaminação; desinfecção; micróbios.	39
Higiene ambiental (instalações/equipamentos e utensílios).....	45
Saúde do trabalhador (higiene e saúde de manipuladores).....	46
Higienização de legumes; verduras; frutas; carnes; peixes; aves e ovos.....	49
Doenças transmitidas por alimentos.	50
Boas práticas de manipulação e controle na produção de alimentos.	52
Ética profissional.....	54