

ANEXO II - DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
EDITAL DE ABERTURA N° 001/2024

CONHECIMENTOS COMUNS AOS CARGOS DE NÍVEL FUNDAMENTAL INCOMPLETO

CARGOS 101 e 102: AUXILIAR DE LIMPEZA DE ESCOLA

Língua Portuguesa: 1. Estudo do texto. 2. Fonética: acentuação gráfica, ortografia. 3. Morfologia: classes de palavras.

Matemática: 1. Números naturais. 2. Números inteiros. 3. Números decimais. 4. Operações fundamentais: Adição, subtração, multiplicação e divisão.

CONHECIMENTOS COMUNS AOS CARGOS DE NÍVEL FUNDAMENTAL COMPLETO

Língua Portuguesa: 1. Compreensão e interpretação de textos. 2. Tipos e gêneros textuais. 3. Significação de palavras e expressões. 4. Sinônimos e antônimos. 5. Ortografia oficial. 6. Classes de palavras variáveis e invariáveis e suas funções no texto. 7. Concordâncias verbal e nominal. 8. Tempos simples e tempos compostos dos verbos. 9. Conjugações verbais; 10. Colocação de pronomes nas frases. 11. Sintaxe: termos essenciais e acessórios da oração. 12. Tipos de predicado; 13. Classificação das palavras quanto ao número de sílabas. 14. Dígrafos, encontros vocálicos e consonantais. 15. Divisão silábica. 16. Processos de formação de palavras: derivação, composição e outros processos. 17. Usos dos "porquês". 18. Usos de "mau" e "mal"

Matemática: 1. Números naturais. 2. Operações fundamentais. 3. Números fracionários. 4. Números decimais. 5. Multiplicação e divisão. 6. Resolução de situações problema. 7. Razão, proporção, regra de três, porcentagem, cálculo de médias, sistemas de equações do 1º grau.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CARGO 103 e 104: MERENDEIRO

Conhecimentos Específicos: 1. Alimentos e técnicas: alimentos naturais e alimentos industrializados. 2. Técnicas básicas de pré-preparo, separação de partes e preparo de alimentos. 3. Processos básicos de cocção: calor úmido, à vapor e seco. 4. Massas. 5. Pães. Verduras e legumes: conceito, valor nutritivo, armazenamento e classificação. 6. Frutas: conceito, armazenamento e classificação. 7. Leite: conceito, armazenamento e classificação, tipos de leite. 8. Queijos: conceito, tipos de queijo, armazenamento e classificação. 9. Carnes: conceito, valor nutritivo, armazenamento e classificação, tipos de corte (bovina, suína e aves), pescados. 10. Ovos: conceito, valor nutritivo, armazenamento e classificação. 11. Óleos e gorduras: conceito, valor nutritivo, armazenamento, tipos (vegetal, soja, misto, oliva) e classificação. 12. Açúcares: conceito, valor nutritivo, armazenamento, tipos (refinado, demerara, cristal, confeiteiro, mascavo e líquido) e classificação. 13. Caldos, molhos e sopas: conceito, tipos de caldo (de carne, de frango, de legumes, consomé), tipos de molho (engrossados, emulsionados, com amido, líquidos, de tomate, para massas, de manteiga e doces) e tipos de sopas (mista, purê, creme e velouté), armazenamento e classificação. 14. Essências, especiarias, ervas e temperos: conceito, valor nutritivo, armazenamento e classificação. 15. Pontos de cozimento. Reaquecimento de refeições. 16. Descongelamento. 17. Branqueamento de vegetais. 18. Cozimento de carnes. 19. Fermentação de massas. Aproveitamento de alimentos. 20. Pirâmide alimentar.