



POLÍCIA PENAL-RS

POLÍCIA PENAL DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

ANALISTA DA POLÍCIA PENAL NUTRIÇÃO

- ▶ Língua Portuguesa
- ▶ Informática
- ▶ Raciocínio Lógico
- ▶ Conhecimentos Específicos
- ▶ Conhecimentos Gerais Relativos ao Sistema Prisional

INCLUI QUESTÕES GABARITADAS

EDITAL Nº 01/2026



BÔNUS

ÁREA DO
CONCURSEIRO

- **Português:** Ortografia, Fonologia, Acentuação Gráfica, Concordância, Regência, Crase e Pontuação.
- **Informática:** Computação na Nuvem, Armazenamento em Nuvem, Intranet, Internet, Conceitos, Protocolos e Segurança da informação.

40
ANOS
A SOLUÇÃO PARA O SEU CONCURSO



AVISO IMPORTANTE:



Este é um Material de Demonstração

Este arquivo é apenas uma amostra do conteúdo completo da Apostila.

Aqui você encontrará algumas páginas selecionadas para que possa conhecer a qualidade, estrutura e metodologia do nosso material. No entanto, **esta não é a apostila completa.**

POR QUE INVESTIR NA APOSTILA COMPLETA?

- × Conteúdo totalmente alinhado ao edital
- × Teoria clara, objetiva e sempre atualizada
- × Questões gabaritadas
- × Diferentes práticas que otimizam seus estudos

Ter o material certo em mãos transforma sua preparação e aproxima você da **APROVAÇÃO.**

Garanta agora o acesso completo e aumente suas chances de aprovação:
<https://www.editorasolucao.com.br/>



POLÍCIA PENAL

POLÍCIA PENAL DO ESTADO DO RIO GRANDE
DO SUL - RS

Analista da Polícia Penal-
Nutrição

EDITAL N° 01/2026

CÓD: SL-089MA-26
7908433298274

Língua Portuguesa

1. Leitura, interpretação e relação entre as ideias de textos de gêneros textuais diversos, fato e opinião, intencionalidade discursiva, análise de implícitos e subentendidos e de efeitos de sentido de acordo com José Luiz Fiorin e Francisco Platão Savioli, ideias principais e secundárias e recursos de argumentação de acordo com Eni Orlandi, Elisa Guimarães, Eneida Guimarães e Ingedore Villaça Koch.....	9
2. Linguagem e comunicação: situação comunicativa, variações linguísticas.....	16
3. Gêneros e tipos textuais e intertextualidade: características e estrutura de acordo com Luiz Antônio Marcuschi	20
4. Coesão e coerência textuais de acordo com Ingedore Villaça Koch	25
5. Léxico: significação e substituição de palavras no texto, sinônimos, antônimos, parônimos e homônimos.....	27
6. Ortografia: emprego de letras, do hífen e acentuação gráfica conforme sistema oficial vigente (inclusive Acordo Ortográfico vigente, conforme Decreto Federal nº 6.583/2012) tendo como base o Vocabulário Ortográfico da Língua Portuguesa e o dicionário online Aulete.....	29
7. Figuras de linguagem e suas relações de sentido na construção do texto nas perspectivas de Evanildo Bechara, Domingos Paschoal Cegalla e Celso Cunha e Lindley Cintra	31
8. Fonologia: relações entre fonemas e grafias; relações entre vogais e consoantes nas perspectivas de Evanildo Bechara, Domingos Paschoal Cegalla e Celso Cunha e Lindley Cintra	35
9. Morfologia (classes de palavras e suas flexões, significados e empregos; estrutura e formação de palavras; vozes verbais e sua conversão) nas perspectivas de Evanildo Bechara, Domingos Paschoal Cegalla e Celso Cunha e Lindley Cintra	37
10. Sintaxe (funções sintáticas e suas relações no período simples e no período composto) e tipos de sintaxe: sintaxe de colocação nas perspectivas de Evanildo Bechara e Domingos Paschoal Cegalla; sintaxe de regência nominal e verbal (inclusive emprego do acento indicativo de crase) nas perspectivas de Celso Pedro Luft, Evanildo Bechara, Domingos Paschoal Cegalla e Celso Cunha e Lindley Cintra; e sintaxe de concordância verbal e nominal nas perspectivas de Evanildo Bechara, Domingos Paschoal Cegalla e Celso Cunha e Lindley Cintra. Coordenação e subordinação: emprego de conjunções, locuções conjuntivas e pronomes relativos	41
11. Pontuação (regras e implicações de sentido) nas perspectivas de Evanildo Bechara, Domingos Paschoal Cegalla e Celso Cunha e Lindley Cintra	45

Informática

1. Conhecimentos do sistema operacional Microsoft Windows 10: Área de Trabalho (Exibir, Classificar, Atualizar, Resolução da tela, Gadgets) e Menu Iniciar (Documentos, Imagens, Computador, Painel de Controle, Dispositivos e Impressoras, programa Padrão, Ajuda e Suporte, Desligar, Todos os programas, Pesquisar programa e Arquivos e Ponto de Partida): saber trabalhar, exibir, alterar, organizar, classificar, ver as propriedades, identificar, usar e configurar, utilizando menus rápidos ou suspensos, painéis, listas, caixa de pesquisa, menus, ícones, janelas, teclado e/ou mouse; Propriedades da Barra de Tarefas, do Menu Iniciar e do Gerenciador de Tarefas: saber trabalhar, exibir, alterar, organizar, identificar, usar, fechar programa e configurar, utilizando as partes da janela (botões, painéis, listas, caixa de pesquisa, caixas de marcação, menus, ícones e etc.), teclado e/ou mouse; Janelas (navegação no Windows e o trabalho com arquivos, pastas e bibliotecas), Painel de Controle e Lixeira: saber exibir, alterar, organizar, identificar, usar e configurar ambientes, componentes da janela, menus, barras de ferramentas e ícones; usar as funcionalidades das janelas, programa e aplicativos utilizando as partes da janela (botões, painéis, listas, caixa de pesquisa, caixas de marcação, menus, ícones e etc.), teclado e/ou mouse; Bibliotecas, Arquivos, Pastas, Ícones e Atalhos: realizar ações e operações sobre bibliotecas, arquivos, pastas, ícones e atalhos: localizar, copiar, mover, criar, criar atalhos, criptografar, ocultar, excluir, recortar, colar, renomear, abrir, abrir com, editar, enviar para, propriedades e etc.; e Nomes válidos: identificar e utilizar nomes válidos para bibliotecas, arquivos, pastas, ícones e atalhos	59
---	----

ÍNDICE

2.	Conhecimentos sobre o programa Microsoft Office 365 - Word: Ambiente e Componentes do Programa: saber identificar, caracterizar, usar, alterar, configurar e personalizar o ambiente, componentes da janela, funcionalidades, menus, ícones, barra de ferramentas, guias, grupos e botões, incluindo número de páginas e palavras, erros de revisão, idioma, modos de exibição do documento e zoom; Documentos: abrir, fechar, criar, excluir, visualizar, formatar, alterar, salvar, configurar documentos, utilizado as barras de ferramentas, menus, ícones, botões, guias e grupos da Faixa de Opções, teclado e/ou mouse; Barra de Ferramentas: identificar e utilizar os botões e ícones das barras de ferramentas das guias e grupos Início, Inserir, Layout da Página, Referências, Correspondências, Revisão e Exibição, para formatar, personalizar, configurar, alterar e reconhecer a formatação de textos e documentos; e Ajuda: saber usar a Ajuda	80
3.	Conhecimentos sobre o programa Microsoft Office 365 - Excel: Ambiente e Componentes do Programa: saber identificar, caracterizar, usar, alterar, configurar e personalizar o ambiente, componentes da janela, funcionalidades, menus, ícones, barra de ferramentas, guias, grupos e botões; Elementos: definir e identificar célula, planilha e pasta; saber selecionar e reconhecer a seleção de células, planilhas e pastas; Planilhas e Pastas: abrir, fechar, criar, visualizar, formatar, salvar, alterar, excluir, renomear, personalizar, configurar planilhas e pastas, utilizar fórmulas e funções, utilizar as barra de ferramentas, menus, ícones, botões, guias e grupos da Faixa de Opções, teclado e/ou mouse; Barra de Ferramentas: identificar e utilizar os ícones e botões das barras de ferramentas das guias e grupos Início, Inserir, Layout da Página, Fórmulas, Dados, Revisão e Exibição, para formatar, alterar, selecionar células, configurar, reconhecer a formatação de textos e documentos e reconhecer a seleção de células; Fórmulas: saber o significado e resultado de fórmulas; e Ajuda: saber usar a Ajuda	85
4.	Google Chrome versão atualizada: Ambiente e Componentes do Programa: identificar o ambiente, características e componentes da janela principal; Funcionalidades: identificar e saber usar todas as funcionalidades do Google Chrome	89
5.	Mozilla Firefox versão atualizada: Ambiente e Componentes do Programa: identificar o ambiente, características e componentes da janela principal; Funcionalidades: identificar e saber usar todas as funcionalidades do Mozilla Firefox	94
6.	Microsoft Edge: identificar o ambiente, características e componentes da janela principal; identificar e usar as funcionalidades da barra de ferramentas e de status; identificar e usar as funcionalidades dos menus; identificar e usar as funcionalidades das barras de Menus, Favoritos, Botões do Modo de Exibição de Compatibilidade, Barra de Comandos, Barra de Status; e utilizar teclas de atalho para qualquer operação.....	96
7.	Microsoft Office 365 Outlook 2016: Contas de e-mail, endereços de e-mail, escrever, enviar, responder e encaminhar mensagens, destinatário oculto, arquivos anexos, organizar e selecionar mensagens recebidas. Importar e exportar mensagens. Funcionalidade dos menus, ferramentas e teclas de atalho.....	98
8.	Ferramentas de Inteligência Artificiais generativas	103

Raciocínio Lógico

1.	Estrutura lógica de relações arbitrárias entre pessoas, lugares, objetos ou eventos fictícios; deduzir novas informações das relações fornecidas e avaliar as condições usadas para estabelecer a estrutura daquelas relações	109
2.	Proposições e conectivos: conceito de proposição, valores lógicos das proposições, proposições simples, proposições compostas. Operações lógicas sobre proposições: negação, conjunção, disjunção, disjunção exclusiva, condicional, bicondicional. Construção de tabelas-verdade. Tautologias, contradições e contingências. Implicação lógica, equivalência lógica. Leis de De Morgan. Sentenças abertas e operações lógicas sobre sentenças abertas	112
3.	Quantificador universal, quantificador existencial, negação de proposições quantificadas.....	118
4.	Lógica de argumentação. Argumentos lógicos dedutivos e argumentos categóricos. Argumentação e dedução lógica	120
5.	Diagramas lógicos	124
6.	Identificação de padrões; sequências lógicas de números, letras, palavras e figuras.....	127

Conhecimentos Específicos

Analista da Polícia Penal - Nutrição

1. Administração de Serviços de Alimentação: Planejamento, organização e gestão de unidades de alimentação e nutrição (UAN)	135
2. Elaboração de cardápios: princípios, técnicas e adequação nutricional	136
3. Planejamento de cardápios especiais: restrições, intolerâncias e necessidades nutricionais específicas	138
4. Procedimentos de compras, recebimento, estocagem e distribuição de gêneros alimentícios; Gestão de resíduos e boas práticas ambientais em unidades de alimentação; Higiene e manipulação de alimentos; Gestão de resíduos e boas práticas ambientais em unidades de alimentação; Higiene, Boas Práticas e Segurança dos Alimentos: Técnicas de higienização de áreas físicas, equipamentos e utensílios; Higiene e manipulação de alimentos	146
5. Saneamento e segurança na produção de alimentos	153
6. Métodos de conservação e controle de qualidade	154
7. Aspectos físicos e estruturais de serviços de alimentação	161
8. Microbiologia básica de alimentos	162
9. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)	162
10. Vigilância sanitária e legislação aplicável	164
11. Controle higiênico-sanitário: análise de perigos, pontos críticos de controle (APPCC)	165
12. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).....	165
13. Controle de qualidade de alimentos: parâmetros físicos, químicos e microbiológicos	166
14. Rotulagem nutricional, identificação de alergênicos e legislação correlata	167
15. Técnica Dietética e Ciência dos Alimentos: Técnica dietética - conceito, classificação e composição química dos alimentos	167
16. Características organolépticas: seleção, conservação, pré-preparo e preparo	169
17. Distribuição e transporte de refeições	170
18. Nutrientes: definição, propriedades, biodisponibilidade, digestão, absorção, metabolismo e interação Nutrição Normal e Dietoterapia Básica e Recomendações: Conceitos de alimentação e nutrição	170
19. Leis da alimentação	176
20. Dietas normais e especiais: critérios, avaliação e adequação.....	182
21. Recomendações nutricionais: uso e aplicação das DRI's	187
22. Vigilância alimentar e nutricional: princípios, indicadores e sistemas de informação (SISVAN/VIGITEL) Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): conceitos e diretrizes.....	188
23. Nutrição em Saúde Pública: Guia Alimentar para a População Brasileira.....	188
24. Alimentação nos ciclos de vida: gestação, infância, adolescência, adultez e envelhecimento.....	190
25. Avaliação nutricional: métodos diretos e indiretos	195
26. Avaliação Subjetiva Global (ASG)	196
27. Programas e ações de promoção da alimentação saudável	196
28. Educação alimentar e nutricional: princípios e estratégias.....	197
29. Legislação e Políticas Públicas em Saúde: Ética profissional do nutricionista (CFN)	198
30. Legislação básica do Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, diretrizes e organização.....	206
31. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP); Portaria Interministerial nº 1/2014 - Diretrizes para a Atenção à Saúde no Sistema Prisional	207
32. Resolução Depen nº 3/2017 - Diretrizes para alimentação e serviços auxiliares no sistema prisional Convenção Americana sobre Direitos Humanos (Pacto de San José da Costa Rica).....	211
33. Regras Mínimas das Nações Unidas para o Tratamento de Pessoas Presas (Regras de Mandela)	211

34. Regras das Nações Unidas para o Tratamento de Mulheres Presas e Medidas Não Privativas de Liberdade (Regras de Bangkok) 224

Conhecimentos Gerais Relativos ao Sistema Prisional

1. Estrutura do Sistema Prisional. Conceito e objetivos do sistema prisional..... 229

2. Tipos de estabelecimentos prisionais: penitenciárias, casas de detenção, centros de recuperação e unidades de internação..... 233

3. Classificação de detentos por gravidade do crime e regime de cumprimento de pena: fechado, semiaberto e aberto..... 240

4. Organização administrativa do sistema prisional e papel da Polícia Penal 247

5. Legislação Aplicável Constituição Federal: direitos fundamentais do detento e princípio da dignidade da pessoa humana..... 251

6. Lei nº 7.210/1984 de Execução Penal: direitos e deveres do detento; classificação e tratamento penitenciário; trabalho e estudo no sistema prisional 256

7. Normas e portarias estaduais do Rio Grande do Sul sobre administração prisional: Lei Complementar nº 16.449/2025 (Estatuto da Polícia Penal do Estado do Rio Grande do Sul) 276

8. Decreto Estadual nº 57.389/2023 (Regulamenta a remoção dos servidores das carreiras vinculadas ao Instituto-Geral de Perícias, à Polícia Civil e à Polícia Penal) 290

9. Instrução Normativa nº 014/2023 GAB/SUP (Regulamenta o ingresso de visitas e materiais em Estabelecimentos Prisionais do Estado do Rio Grande do Sul) 292

10. Instrução Normativa nº 019/2023 GAB/SUP (Estabelece normas gerais para o pagamento de diárias de viagens e os procedimentos a serem adotados no âmbito da Polícia Penal)..... 304

11. Instrução Normativa nº 001/2024 GAB/SUP (Institui o regulamento do material Bélico da Polícia Penal)..... 305

12. Instrução Normativa nº 001/2025 GAB/SUP (Institui e orienta a realização de “televisitas” no âmbito da Polícia Penal) . 310

13. Instrução Normativa nº 002/2026 GAB/SUP (Estabelece os procedimentos relativos ao inventário, guarda, movimentações e baixa de bens patrimoniais no âmbito da Polícia Penal)..... 310

LÍNGUA PORTUGUESA

LEITURA, INTERPRETAÇÃO E RELAÇÃO ENTRE AS IDEIAS DE TEXTOS DE GÊNEROS TEXTUAIS DIVERSOS, FATO E OPINIÃO, INTENCIONALIDADE DISCURSIVA, ANÁLISE DE IMPLÍCITOS E SUBENTENDIDOS E DE EFEITOS DE SENTIDO DE ACORDO COM JOSÉ LUIZ FIORIN E FRANCISCO PLATÃO SAVIOLI, IDEIAS PRINCIPAIS E SECUNDÁRIAS E RECURSOS DE ARGUMENTAÇÃO DE ACORDO COM ENI ORLANDI, ELISA GUIMARÃES, ENIDA GUIMARÃES E INGEDORE VILLAÇA KOCH

LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE GÊNEROS TEXTUAIS DIVERSOS

A leitura e interpretação de gêneros textuais distintos são habilidades fundamentais para compreender a multiplicidade de sentidos produzidos em diferentes contextos comunicativos. Segundo Ingedore Villaça Koch, os gêneros textuais são formas de organização discursiva que atendem a propósitos sociais específicos, e sua identificação é essencial para uma interpretação adequada.

► O que são gêneros textuais?

Os gêneros textuais são estruturas textuais reconhecíveis que se desenvolvem e se transformam em resposta às necessidades comunicativas de uma comunidade. Esses gêneros são determinados pelas condições de produção, objetivos comunicativos, público-alvo e contexto histórico-social.

▪ **Exemplos de gêneros textuais:** carta, notícia, reportagem, poema, receita culinária, artigo científico, e-mails, posts em redes sociais, entre outros.

► Características dos gêneros textuais

Cada gênero possui características próprias que orientam a forma como o leitor deve interpretá-lo. Essas características incluem:

Finalidade comunicativa:

▪ A função do gênero textual define seu propósito principal.

Ex.: Uma receita culinária instrui o leitor a preparar um prato; um poema busca despertar emoções.

Estrutura composicional:

▪ Refere-se à organização típica do gênero.

Ex.: Um e-mail apresenta geralmente um cabeçalho (destinatário e remetente), um corpo textual e uma saudação final.

Estilo linguístico:

▪ Depende do nível de formalidade, da escolha lexical e das construções gramaticais.

Ex.: Um contrato apresenta linguagem formal e objetiva, enquanto uma conversa por mensagens utiliza uma linguagem mais informal.

► Estratégias de leitura e interpretação

Para interpretar corretamente textos de gêneros diversos, é necessário adotar algumas estratégias específicas:

Identificar o gênero textual:

▪ Reconheça as marcas distintivas do gênero, como a diagramação (em anúncios), o uso de elementos gráficos (em infográficos) ou a segmentação em tópicos (em manuais de instrução).

Compreender o contexto de produção e recepção:

▪ Analise o momento histórico, os valores culturais e as intenções do emissor para interpretar adequadamente o texto.

Ex.: Um editorial escrito durante uma crise política releve uma perspectiva contextualizada daquela situação.

Reconhecer elementos explícitos e implícitos:

▪ Identifique as informações claramente apresentadas (explícitas) e as que exigem inferências (implícitas), levando em conta o gênero textual.

Ex.: Em um texto publicitário, o apelo ao consumo pode ser indireto, por meio de associações emocionais.

► Exemplos práticos de leitura de gêneros textuais

▪ **Notícia:** Apresenta informações factuais, estrutura-se em título, subtítulo e corpo textual, e segue critérios de objetividade e imparcialidade.

▪ **Artigo de opinião:** Tem como objetivo persuadir o leitor, utilizando argumentos subjetivos e juízos de valor.

▪ **Memes e posts em redes sociais:** Combina elementos verbais e visuais, muitas vezes de forma humorística ou irônica, e depende de um contexto compartilhado para gerar efeito de sentido.

► A importância da leitura crítica

A leitura crítica permite ao leitor não apenas compreender o texto, mas também questionar as intenções do autor e os efeitos de sentido produzidos. Essa habilidade é crucial em um mundo repleto de informações, onde a interpretação inadequada pode levar à disseminação de fake news ou à má compreensão de mensagens.

A leitura e interpretação de gêneros textuais diversos demandam sensibilidade às especificidades de cada gênero, ao contexto em que o texto foi produzido e ao objetivo comunicativo. O domínio dessas habilidades fortalece a capacidade crítica e a competência textual, indispensáveis para a compreensão e produção de textos nos mais variados âmbitos.

FATO E OPINIÃO: DISTINÇÃO E RELEVÂNCIA

A distinção entre fato e opinião é um aspecto essencial da leitura crítica e da análise textual, sendo indispensável para a avaliação de informações e a construção de argumentos sólidos.

Esse tema é amplamente abordado por autores como José Luiz Fiorin e Francisco Platão Savioli, que destacam a importância de compreender a objetividade dos fatos e a subjetividade das opiniões, especialmente em contextos argumentativos e persuasivos.

► O que é um fato?

Um fato é uma informação objetiva, verificável e que representa um acontecimento ou situação da realidade. Sua principal característica é a possibilidade de comprovação, seja por meio de dados, registros documentais ou evidências concretas.

Ex.: “A Terra orbita ao redor do Sol.”

Este enunciado pode ser comprovado por estudos científicos e observações astronômicas.

▪ Marcas linguísticas típicas de um fato:

Uso de verbos no presente do indicativo para expressar constatações ou universalidades.

Ex.: “O Brasil é o maior exportador de café do mundo.”

▪ Presença de dados e números.

Ex.: “Em 2023, o PIB global cresceu 2,9%.”

► O que é uma opinião?

Uma opinião é uma manifestação subjetiva, baseada em crenças, valores, preferências ou interpretações individuais. Ao contrário do fato, a opinião não pode ser provada ou medida objetivamente, pois reflete um julgamento pessoal.

Ex.: “O café brasileiro é o melhor do mundo.”

Este enunciado expressa um juízo de valor, não passível de comprovação universal.

▪ Marcas linguísticas típicas de uma opinião:

Uso de adjetivos qualificativos e advérbios que expressam subjetividade.

Ex.: “Este filme é incrivelmente emocionante.”

Presença de verbos de opinião ou crença, como “achar”, “acreditar”, “considerar”.

Ex.: “Eu acho que essa proposta é injusta.”

► A relevância da distinção

A distinção entre fato e opinião é vital em diversos contextos, como na interpretação de textos jornalísticos, na análise de discursos argumentativos e no combate à desinformação. Saber diferenciar essas categorias permite:

▪ **Avaliar a credibilidade da informação:** Textos factuais fornecem dados que podem ser verificados, enquanto textos opinativos expressam interpretações ou julgamentos.

▪ **Identificar vieses ideológicos:** Opiniões frequentemente carregam valores e interesses que podem influenciar a interpretação dos fatos.

Ex.: Em um artigo de opinião, o autor pode selecionar fatos que reforcem seu ponto de vista, omitindo outros que o contradigam.

▪ **Desenvolver uma leitura crítica:** Reconhecer quando um texto apresenta fatos ou opiniões evita interpretações equivocadas, especialmente em debates polêmicos ou em textos persuasivos.

► Exemplos práticos de distinção

Notícia jornalística:

▪ **Fato:** “A inflação acumulada em 2024 foi de 4,5%.”

▪ **Opinião:** “Esse índice de inflação demonstra uma recuperação lenta da economia.”

Discurso publicitário:

▪ **Fato:** “Este carro possui um motor de 200 cavalos.”

▪ **Opinião:** “Este é o melhor carro da categoria.”

INFORMÁTICA

CONHECIMENTOS DO SISTEMA OPERACIONAL MICROSOFT WINDOWS 10: ÁREA DE TRABALHO (EXIBIR, CLASSIFICAR, ATUALIZAR, RESOLUÇÃO DA TELA, GADGETS) E MENU INICIAR (DOCUMENTOS, IMAGENS, COMPUTADOR, PAINEL DE CONTROLE, DISPOSITIVOS E IMPRESSORAS, PROGRAMA PADRÃO, AJUDA E SUPORTE, DESLIGAR, TODOS OS PROGRAMAS, PESQUISAR PROGRAMA E ARQUIVOS E PONTO DE PARTIDA): SABER TRABALHAR, EXIBIR, ALTERAR, ORGANIZAR, CLASSIFICAR, VER AS PROPRIEDADES, IDENTIFICAR, USAR E CONFIGURAR, UTILIZANDO MENUS RÁPIDOS OU SUSPENSOS, PAINÉIS, LISTAS, CAIXA DE PESQUISA, MENUS, ÍCONES, JANELAS, TECLADO E/OU MOUSE; PROPRIEDADES DA BARRA DE TAREFAS, DO MENU INICIAR E DO GERENCIADOR DE TAREFAS: SABER TRABALHAR, EXIBIR, ALTERAR, ORGANIZAR, IDENTIFICAR, USAR, FECHAR PROGRAMA E CONFIGURAR, UTILIZANDO AS PARTES DA JANELA (BOTÕES, PAINÉIS, LISTAS, CAIXA DE PESQUISA, CAIXAS DE MARCAÇÃO, MENUS, ÍCONES E ETC.), TECLADO E/OU MOUSE; JANELAS (NAVEGAÇÃO NO WINDOWS E O TRABALHO COM ARQUIVOS, PASTAS E BIBLIOTECAS), PAINEL DE CONTROLE E LIXEIRA: SABER EXIBIR, ALTERAR, ORGANIZAR, IDENTIFICAR, USAR E CONFIGURAR AMBIENTES, COMPONENTES DA JANELA, MENUS, BARRAS DE FERRAMENTAS E ÍCONES; USAR AS FUNCIONALIDADES DAS JANELAS, PROGRAMA E APLICATIVOS UTILIZANDO AS PARTES DA JANELA (BOTÕES, PAINÉIS, LISTAS, CAIXA DE PESQUISA, CAIXAS DE MARCAÇÃO, MENUS, ÍCONES E ETC.), TECLADO E/OU MOUSE; BIBLIOTECAS, ARQUIVOS, PASTAS, ÍCONES E ATALHOS: REALIZAR AÇÕES E OPERAÇÕES SOBRE BIBLIOTECAS, ARQUIVOS, PASTAS, ÍCONES E ATALHOS: LOCALIZAR, COPIAR, MOVER, CRIAR, CRIAR ATALHOS, CRIPTOGRAFAR, OCULTAR, EXCLUIR, RECORTAR, COLAR, RENOMEAR, ABRIR, ABRIR COM, EDITAR, ENVIAR PARA, PROPRIEDADES E ETC.; E NOMES VÁLIDOS: IDENTIFICAR E UTILIZAR NOMES VÁLIDOS PARA BIBLIOTECAS, ARQUIVOS, PASTAS, ÍCONES E ATALHOS

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.

Principais Características e Novidades

- **Menu Iniciar:** O Menu Iniciar, ausente no Windows 8, retorna com melhorias no Windows 10. Ele combina os blocos dinâmicos (tiles) do Windows 8 com o design tradicional do Windows 7, permitindo fácil acesso a programas, configurações e documentos recentes.
- **Assistente Virtual Cortana:** A Cortana é uma assistente digital que permite realizar tarefas por comandos de voz, como enviar e-mails, configurar alarmes e pesquisar na web. Este recurso é similar ao Siri da Apple e ao Google Assistant.
- **Microsoft Edge:** O navegador Edge substituiu o Internet Explorer no Windows 10. Ele é mais rápido e seguro, oferecendo recursos como anotações em páginas web e integração com a Cortana para pesquisas rápidas.
- **Múltiplas Áreas de Trabalho:** Esse recurso permite criar várias áreas de trabalho para organizar melhor as tarefas e aplicativos abertos, sendo útil para multitarefas ou organização de projetos.

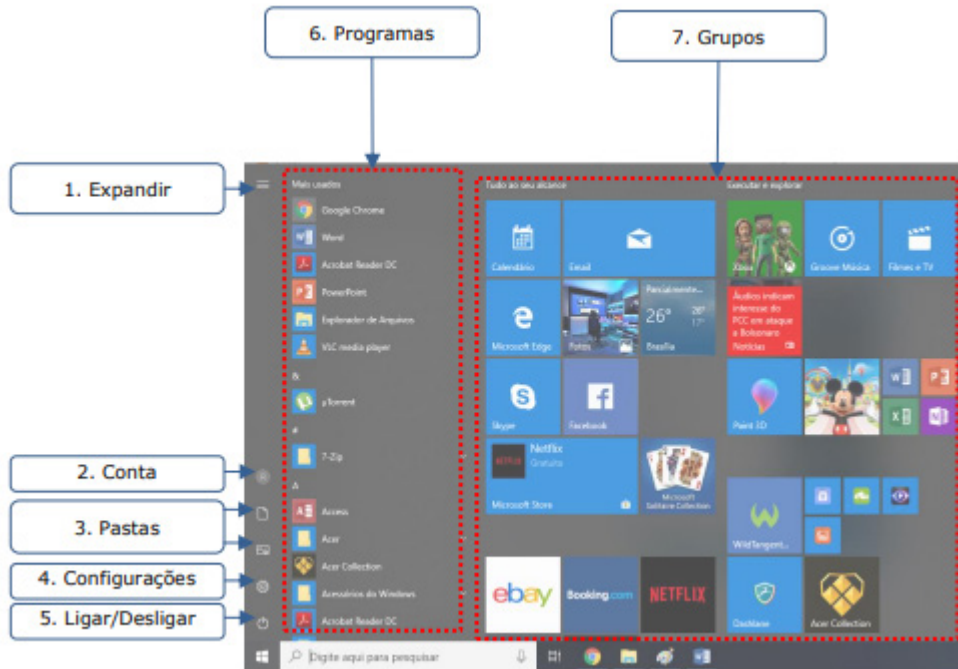
Instalação do Windows

- Baixe a ferramenta de criação de mídia no site da Microsoft.
- Use-a para criar um pendrive bootável com a ISO do Windows.
- Reinicie o PC e entre na BIOS/UEFI para priorizar o boot pelo pendrive.
- Na instalação, selecione idioma e versão, depois a partição (formate se necessário).
- Crie um usuário e siga os passos da configuração inicial.
- Após finalizar, o Windows estará pronto para uso.

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

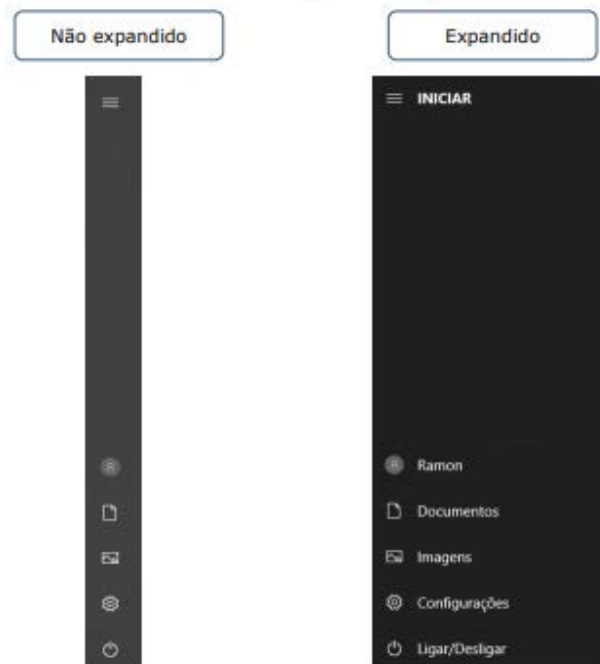
Botão Iniciar

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.



Botão Expandir

RACIOCÍNIO LÓGICO

ESTRUTURA LÓGICA DE RELAÇÕES ARBITRÁRIAS ENTRE PESSOAS, LUGARES, OBJETOS OU EVENTOS FICTÍCIOS; DE-DUZIR NOVAS INFORMAÇÕES DAS RELAÇÕES FORNECIDAS E AVALIAR AS CONDIÇÕES USADAS PARA ESTABELECEER A ESTRUTURA DAQUELAS RELAÇÕES

ASSOCIAÇÃO DE INFORMAÇÕES

Aqui veremos questões que envolvem correlação de elementos, pessoas e objetos fictícios, através de dados fornecidos. Vejamos o passo a passo:

01. Três homens, Luís, Carlos e Paulo, são casados com Lúcia, Patrícia e Maria, mas não sabemos quem é casado com quem. Eles trabalham com Engenharia, Advocacia e Medicina, mas também não sabemos quem faz o quê. Com base nas dicas abaixo, tente descobrir o nome de cada marido, a profissão de cada um e o nome de suas esposas.

- a) O médico é casado com Maria.
- b) Paulo é advogado.
- c) Patrícia não é casada com Paulo.
- d) Carlos não é médico.

Vamos montar o passo a passo para que você possa compreender como chegar a conclusão da questão.

▪ **1º passo** – Construir a tabela dos dados. Vamos montar uma tabela para facilitar a visualização da resolução, a mesma deve conter as informações prestadas no enunciado, nas quais podem ser divididas em três grupos: homens, esposas e profissões.

	Medicina	Engenharia	Advocacia	Lúcia	Patrícia	Maria
Carlos						
Luís						
Paulo						
Lúcia						
Patrícia						
Maria						

Também criamos abaixo do nome dos homens, o nome das esposas.

▪ **2º passo** – Construir a tabela gabarito. Essa tabela não servirá apenas como gabarito, mas em alguns casos ela é **fundamental** para que você enxergue informações que ficam meio escondidas na tabela principal. Uma tabela complementa a outra, podendo até mesmo que você chegue a conclusões acerca dos grupos e elementos.

HOMENS	PROFISSÕES	ESPOSAS
Carlos		
Luís		
Paulo		

AMOSTRA

▪ **3º passo** preenchimento de nossa tabela, com as informações mais óbvias do problema, aquelas que não deixam margem a nenhuma dúvida. Em nosso exemplo:

O médico é casado com Maria: marque um “S” na tabela principal na célula comum a “Médico” e “Maria”, e um “N” nas demais células referentes a esse “S”.

	Medicina	Engenharia	Advocacia	Lúcia	Patrícia	Maria
Carlos						
Luís						
Paulo						
Lúcia	N					
Patrícia	N					
Maria	S	N	N			

ATENÇÃO: se o médico é casado com Maria, ele NÃO PODE ser casado com Lúcia e Patrícia, então colocamos “N” no cruzamento de Medicina e elas. E se Maria é casada com o médico, logo ela NÃO PODE ser casada com o engenheiro e nem com o advogado (logo colocamos “N” no cruzamento do nome de Maria com essas profissões).

Paulo é advogado: Vamos preencher as duas tabelas (tabela gabarito e tabela principal) agora.

Patrícia não é casada com Paulo: Vamos preencher com “N” na tabela principal

Carlos não é médico: preenchamos com um “N” na tabela principal a célula comum a Carlos e “médico”.

	Medicina	Engenharia	Advocacia	Lúcia	Patrícia	Maria
Carlos	N		N			
Luís	S	N	N			
Paulo	N	N	S		N	
Lúcia	N					
Patrícia	N					
Maria	S	N	N			

Notamos aqui que Luís então é o médico, pois foi a célula que ficou em branco. Podemos também completar a tabela gabarito. Novamente observamos uma célula vazia no cruzamento de Carlos com Engenharia. Marcamos um “S” nesta célula. E preenchemos sua tabela gabarito.

	Medicina	Engenharia	Advocacia	Lúcia	Patrícia	Maria
Carlos	N	S	N			
Luís	S	N	N			
Paulo	N	N	S		N	
Lúcia	N					
Patrícia	N					
Maria	S	N	N			

HOMENS	PROFISSÕES	ESPOSAS
Carlos	Engenheiro	
Luís	Médico	
Paulo	Advogado	

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Os serviços ou unidades de alimentação e nutrição (UAN) também conhecidas como unidades de nutrição e dietética (UND), devem ser administradas com muita atenção e profissionalismo, sendo o principal objetivo deste serviço fornecer refeições coletivas seguras, higiênicas, equilibradas e balanceadas.

O Administrador de serviços de alimentação, muitas vezes é o profissional nutricionista, que trabalha atendendo desde a administração até a avaliação final dos consumidores.

► Tipos de Serviços de Unidades de Alimentação e Nutrição

- **Autogestão:** serviço onde a própria empresa é responsável pela elaboração do cardápio, contratação de pessoal, distribuição das refeições e administração;
- **Terceirização:** contratação de empresas terceiras para oferecer todo o serviço de alimentação até a administração, nesta opção se enquadra: refeições transportadas, administração de cozinha e refeitório (o espaço é da empresa contratante, porém o serviço e material é da empresa contratada), restaurantes conveniados, vale-alimentação ou refeição e/ ou cestas básicas;

Dentro destas modalidades, os serviços podem ser divididos em: a la carte, menu pré-fixado ou menu do dia, self-service ou cardápio institucional (quando em cozinhas industriais – uan) ou cardápios semanais ou mensais para unidades de saúde.

Porte das UAN's

- Pequeno porte: até 500 refeições/dia;
- Médio porte: de 501 a 2.000 refeições/dia;
- Grande porte: de 2.001 até 10.000 refeições/dia;
- Extra porte: acima de 10.000 refeições/dia.

► Planejamento, organização, coordenação e controle de unidades de alimentação e nutrição

Planejamento

Elaboração antecipada de cardápios, visando orçamento mensal ou semanal e preferências do público-alvo; compras, baseado no planejamento do cardápio; logística, datas e horários de entrega, sempre verificando quantidade necessária e tempo

de utilização; produção, procedimentos operacionais padronizados, receitas/ficha técnica e elaboração dos pratos; e custos, gastos gerais de despesas do serviço de alimentação.

Organização

Organização do planejamento, detalhando como as atividades serão realizadas.

Exemplo: Preparo de planilhas de controle de temperaturas, de retirada do lixo, de requisição, de pedidos, de custos.

Elaboração de organogramas (hierarquias e funções), rotinas e roteiros de trabalho, normas técnicas, escalas, contratações e rotinas de recursos humanos.

Coordenação ou Supervisão

Esta etapa consiste em acompanhar e executar o planejamento e estruturação/organização. Mesmo que o administrador não realize todas as funções, cabe a ele a supervisão e responsabilidade do sucesso do trabalho.

A supervisão busca, acompanhar e coordenar a produção efetiva das refeições, verificar se os procedimentos operacionais estão sendo executados, remanejar funcionários ou funções quando necessário, gerir pessoal, acompanhar comprar e entregas, acompanhar distribuição e atendimento ao cliente, assim como aceitação das refeições e relatórios mensais de custos.

Deve existir uma sala para o nutricionista de local, de modo que facilite a fiscalização contínua de todo o serviço, como solicitações, preparos e entregas, podendo ser separado apenas por repartições de vidro ou visores.

Controle e Capacitação

Avaliar e verificar serviços, como: controle de estoque, metas de orçamento, desperdício x consumo, satisfação do cliente, produtividade, pagamento de pessoal, checklist e avaliação de aplicação de procedimentos operacionais padronizados.

Treinamentos rotineiros ou em casos de verificação de irregularidades para que os parâmetros normativos sejam executados por todos os profissionais da unidade de alimentação.

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS: PRINCÍPIOS, TÉCNICAS E ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL

Conjunto de refeições que compõem um dia alimentar ou de preparações de uma refeição, denomina-se cardápio.

Refeição, é o conjunto de preparações ou alimentos que compõem um horário alimentar, como: café da manhã, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia.

O cardápio de um dia pode ser dividido entre cinco a seis refeições, onde se divide os macro e micronutrientes, utilizando as porções orientadas pela pirâmide alimentar, efetuando um planejamento equilibrado e individual, instituindo as leis de Escudero: lei da quantidade, lei da qualidade, lei da harmonia e lei da adequação.

Preparo, conservação e acondicionamento dos alimentos
Preparo

Ao preparar um cardápio, deve-se pensar em atender as necessidades nutricionais e calóricas, e os seguintes tópicos para ajudar na aceitação do planejamento:

- Formatos;
- Cores;
- Sabores;
- Tipos de preparação;
- Texturas; e
- Variedade.

Além disso, o planejamento do cardápio deve conhecer o público para qual se destina, como em refeições coletivas, ajustando-se a cultura, aos gostos, ao estilo de vida, idade, sexo, hábitos regionais ou nacionais.

No caso de cozinhas industriais ou restaurantes, além dos itens de conhecimento de público-alvo, devemos verificar o número de comensais, para cálculo do cardápio.

Estrutura de um cardápio

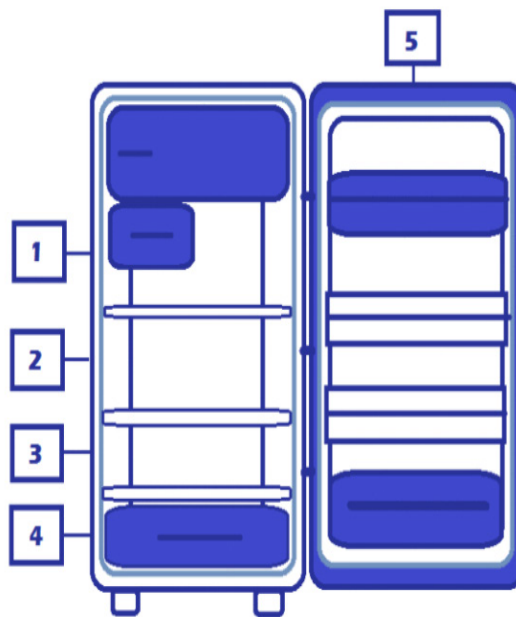
- Entrada: pode ser fria, saladas, canapés, pães, antepastos ou quente, sopas, cremes, salgados;
- Prato Principal: Na maioria das vezes esta opção é composta pela preparação com maior aporte proteico;
- Opção: segunda opção ao prato principal;
- Guarnição: acompanhamento do prato principal, farofas, massas, legumes sauté;
- Acompanhamento: arroz e feijão, ou outras leguminosas;
- Sobremesa: fruta ou doces;
- Líquidos: água, suco e outras bebidas.

Armazenamento e Conservação de Alimentos

Para evitar que os alimentos se estraguem ou criem fungos ou bactérias malélicas, é necessário o bom armazenamento e conservação, de cada tipo de alimento:

- Os Alimentos Perecíveis: carnes bovinas, suínas, aves e peixes, hortifruti, ovos, queijos frescos, iogurtes, pratos prontos, devem ser armazenados em geladeira e freezer;
- Os Alimentos Semi-Perecíveis: geleia, doces e compotas, produtos em calda, queijos semi-curado e outros, devem ser conservados em geladeira, quando bem acondicionados sua validade é maior;
- E alimentos não perecíveis: farinhas, grãos em geral, arroz, feijão, fubá, açúcar, enlatados e outros, devem ser acondicionados em local seco, ventilado, protegidos do calor e da umidade, suas validades têm maior duração.

Atenção: Sempre observar as validades, PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai. Muitos produtos após aberto, mudam a data de validade, observar sempre o rótulo.



Como Organizar a Geladeira

- 1 – Alimentos frios, exemplo: iogurte, queijos, leite, maionese;
- 2 – Alimentos preparados, exemplo: sobremesa;
- 3 – Carnes descongelando ou que serão usadas brevemente;
- 4 – Verduras e legumes;
- 5 – Bebidas, molhos e condimentos.

CONHECIMENTOS GERAIS RELATIVOS AO SISTEMA PRISIONAL

ESTRUTURA DO SISTEMA PRISIONAL. CONCEITO E OBJETIVOS DO SISTEMA PRISIONAL

O sistema prisional pode ser compreendido como o conjunto organizado de instituições, normas, estabelecimentos, agentes públicos, procedimentos e políticas responsáveis pela custódia, vigilância, assistência, disciplina e acompanhamento das pessoas privadas de liberdade. Ele não se limita ao espaço físico da prisão, pois envolve uma estrutura estatal mais ampla, formada por unidades penais, órgãos administrativos, servidores penitenciários, regras de execução penal, mecanismos de controle e programas voltados à reintegração social.

Em sentido jurídico e institucional, o sistema prisional está diretamente relacionado à execução das penas privativas de liberdade e das medidas de custódia determinadas pelo Poder Judiciário. Quando uma pessoa é presa provisoriamente ou condenada definitivamente a cumprir pena em regime fechado, semiaberto ou, em certas situações, submetida a restrições específicas de liberdade, o Estado assume a responsabilidade de custodiar essa pessoa conforme a lei. Essa custódia, contudo, não autoriza tratamento arbitrário, degradante ou desumano. Pelo contrário, a privação de liberdade deve ocorrer dentro de limites legais, respeitando a dignidade da pessoa humana e os direitos que não foram atingidos pela decisão judicial.

Assim, o sistema prisional possui dupla natureza: é, ao mesmo tempo, instrumento de controle estatal e espaço de execução de direitos e deveres. De um lado, serve para garantir o cumprimento de decisões judiciais, preservar a ordem pública e impedir fugas ou novas práticas criminosas durante o período de custódia. De outro, deve oferecer condições mínimas para que a pena seja cumprida de forma legal, organizada e orientada à reinserção social.

► Relação entre sistema prisional, execução penal e segurança pública

O sistema prisional integra o campo da segurança pública, mas possui características próprias. Enquanto as polícias atuam predominantemente na prevenção imediata, investigação e repressão de infrações penais, o sistema prisional atua em etapa posterior ou paralela à persecução penal, especialmente quando há prisão cautelar ou condenação criminal. Sua função é manter sob custódia pessoas privadas de liberdade por ordem judicial, garantindo segurança, disciplina e observância da legislação penal e processual.

A execução penal é o ramo que organiza juridicamente o cumprimento da pena e das medidas impostas ao condenado ou preso provisório. É por meio dela que se definem direitos, deveres, benefícios, sanções disciplinares, regimes de cumprimento de pena, assistência material, saúde, educação, trabalho

e acompanhamento judicial. Desse modo, o sistema prisional é a estrutura material e administrativa que torna possível a execução penal no cotidiano.

Essa relação pode ser entendida de forma mais clara a partir de três dimensões complementares:

- A dimensão judicial envolve as decisões do Poder Judiciário sobre prisão, condenação, progressão de regime, livramento condicional, remição de pena, sanções e benefícios previstos em lei.
- A dimensão administrativa compreende a gestão das unidades prisionais, a atuação dos servidores penitenciários, a organização das rotinas internas, a segurança, a disciplina e a prestação de assistências.
- A dimensão social refere-se à finalidade de preparar a pessoa privada de liberdade para o retorno ao convívio social, reduzindo a reincidência e favorecendo a reconstrução de vínculos familiares, profissionais e comunitários.

Portanto, o sistema prisional não deve ser visto apenas como local de isolamento. Ele é parte de uma engrenagem institucional maior, que envolve Justiça Criminal, segurança pública, políticas sociais e garantia de direitos fundamentais.

► Finalidade institucional do sistema prisional

A finalidade institucional do sistema prisional consiste em executar, de maneira legal e controlada, a privação de liberdade determinada pelo Estado. Essa finalidade envolve proteger a sociedade, assegurar o cumprimento da pena ou da prisão provisória e criar condições para que a pessoa custodiada possa, gradualmente, retornar ao convívio social.

A prisão, em um Estado Democrático de Direito, não pode ser compreendida como vingança estatal. A pena possui caráter sancionatório, pois representa uma resposta jurídica à prática de uma infração penal, mas também deve possuir finalidade preventiva e ressocializadora. Isso significa que o sistema prisional deve buscar impedir a continuidade da prática criminosa durante a custódia, desestimular novas infrações e oferecer oportunidades de mudança de trajetória.

A finalidade institucional do sistema prisional também exige equilíbrio entre segurança e humanidade. A segurança é indispensável para evitar fugas, rebeliões, violência interna, entrada de objetos ilícitos e atuação de organizações criminosas dentro das unidades. Entretanto, a segurança não elimina a obrigação estatal de garantir alimentação, saúde, higiene, integridade física, assistência jurídica, educação, trabalho e respeito à dignidade da pessoa presa. A pessoa privada de liberdade perde, temporariamente, o direito de ir e vir, mas não perde sua condição de sujeito de direitos.

► **Diferença entre prisão, pena, custódia e estabelecimento penal**

Para compreender corretamente a estrutura do sistema prisional, é importante distinguir alguns conceitos próximos, mas não equivalentes. Essa diferenciação evita confusões comuns e permite entender melhor o funcionamento da execução penal.

- Prisão é a restrição ou privação da liberdade de uma pessoa por ordem legal ou judicial, podendo ocorrer antes da condenação definitiva, como nas prisões provisórias, ou após a condenação.
- Pena é a consequência jurídica imposta ao condenado pela prática de uma infração penal, podendo envolver privação de liberdade, restrição de direitos ou pagamento de multa, conforme o caso.
- Custódia é o dever estatal de guardar, vigiar, proteger e controlar a pessoa privada de liberdade, garantindo que ela permaneça à disposição da Justiça e tenha seus direitos preservados.
- Estabelecimento penal é o local físico destinado ao cumprimento da prisão ou da pena, como penitenciárias, presídios, cadeias públicas, colônias penais, casas de albergado e hospitais de custódia, conforme a finalidade prevista.

Esses conceitos se articulam no funcionamento prático do sistema. Uma pessoa pode estar presa provisoriamente sem ainda cumprir pena definitiva; pode estar condenada e, portanto, submetida à execução penal; pode estar sob custódia estatal em determinado estabelecimento penal; e pode cumprir a pena em regime específico, conforme decisão judicial. A compreensão dessas diferenças é essencial para analisar a estrutura prisional com precisão técnica e visão institucional.

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO SISTEMA PRISIONAL

► **Órgãos e instituições que compõem o sistema prisional**

A estrutura organizacional do sistema prisional é formada por um conjunto de órgãos, instituições e agentes públicos responsáveis por planejar, administrar, fiscalizar e executar a custódia das pessoas privadas de liberdade. Essa estrutura não funciona de maneira isolada, pois depende da atuação articulada entre Poder Executivo, Poder Judiciário, Ministério Público, Defensoria Pública, conselhos de fiscalização, órgãos de segurança pública e entidades responsáveis por políticas sociais.

No plano administrativo, a gestão cotidiana do sistema prisional costuma ser atribuição do Poder Executivo, especialmente por meio das secretarias estaduais responsáveis pela administração penitenciária, justiça, segurança pública ou áreas equivalentes. Essas secretarias organizam unidades prisionais, definem protocolos de segurança, administram servidores, supervisionam contratos, coordenam escoltas, controlam vagas, promovem políticas de assistência e executam programas de educação, trabalho e saúde no ambiente prisional.

O Poder Judiciário exerce papel essencial na execução penal, pois acompanha a legalidade da prisão, decide sobre benefícios, fiscaliza o cumprimento da pena, analisa pedidos de progressão de regime, livramento condicional, remição e aplicação de sanções disciplinares de maior impacto. O Ministério Público atua na fiscalização da lei e pode requerer providências para correção

de irregularidades. A Defensoria Pública, por sua vez, é indispensável para garantir assistência jurídica às pessoas presas que não possuem advogado constituído.

Além desses órgãos, conselhos penitenciários, conselhos da comunidade, corregedorias, ouvidorias e mecanismos de inspeção contribuem para o controle externo e social do sistema. Essa rede institucional existe porque a prisão concentra grande poder estatal sobre indivíduos em situação de vulnerabilidade, exigindo fiscalização permanente, transparência e respeito aos limites legais.

► **Estabelecimentos penais e suas funções**

Os estabelecimentos penais são os espaços físicos destinados à custódia, ao cumprimento de pena, à internação, ao tratamento ou ao recolhimento de pessoas privadas de liberdade. Cada tipo de estabelecimento deve corresponder à situação jurídica da pessoa presa, ao regime de cumprimento da pena e às necessidades administrativas e legais da execução penal.

A correta organização dos estabelecimentos é fundamental para evitar violações de direitos e problemas de segurança. Quando presos provisórios são mantidos junto de condenados definitivos, quando pessoas de regimes diferentes permanecem no mesmo espaço ou quando presos com perfis incompatíveis são colocados em convivência direta, aumentam os riscos de violência, aliciamento criminal, conflitos internos e agravamento da vulnerabilidade individual.

De modo didático, os principais estabelecimentos penais podem ser compreendidos a partir de suas finalidades específicas:

- A penitenciária destina-se, em regra, ao cumprimento da pena em regime fechado, sendo estruturada para maior controle de circulação, vigilância e segurança interna.
- A colônia agrícola, industrial ou similar relaciona-se ao cumprimento da pena em regime semiaberto, permitindo maior vinculação com atividades de trabalho, disciplina e preparação gradual para a liberdade.
- A casa do albergado é destinada ao regime aberto e a determinadas penas restritivas, baseada em maior senso de responsabilidade do condenado e menor contenção física.
- A cadeia pública ou estabelecimento equivalente costuma receber presos provisórios, isto é, pessoas ainda não condenadas definitivamente, que permanecem à disposição da Justiça.
- O hospital de custódia e tratamento psiquiátrico atende pessoas submetidas a medida de segurança, especialmente quando há necessidade de tratamento em razão de transtorno mental relacionado à prática do fato penal.

A existência de diferentes tipos de estabelecimentos demonstra que o sistema prisional não deve tratar todas as pessoas presas de forma uniforme. A estrutura deve considerar regime, situação processual, periculosidade, saúde, gênero, idade, vulnerabilidade e demais critérios relevantes para a segurança e para a legalidade da custódia.

► **Classificação das unidades prisionais e separação dos presos**

A classificação das unidades prisionais e a separação adequada das pessoas custodiadas são instrumentos centrais para a organização do sistema. Essa separação não é apenas uma medida administrativa; ela possui fundamento jurídico, humanitário e de segurança. Sua finalidade é impedir que pessoas em situações



GOSTOU DESSE MATERIAL?

Então não pare por aqui: a versão **COMPLETA** vai te deixar ainda mais perto da sua aprovação e da tão sonhada estabilidade. Aproveite o **DESCONTO EXCLUSIVO** que liberamos para Você!

EU QUERO DESCONTO!