



LIMEIRA-SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA - SÃO PAULO

MERENDEIRO ESCOLAR

- ▶ Língua Portuguesa
- ▶ Matemática e Raciocínio Lógico
- ▶ Noções de Informática
- ▶ Conhecimentos Específicos

INCLUI QUESTÕES GABARITADAS

CONCURSO PÚBLICO 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.

41
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/>



LIMEIRA - SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMEIRA - SÃO PAULO

Merendeiro Escolar

CONCURSO PÚBLICO 01/2026

CÓD: SL-001AG-26
7901183004003

Língua Portuguesa

1. Leitura e interpretação de diversos tipos de textos (literários e não literários)	7
2. Sinônimos e antônimos	8
3. Pontuação	9
4. Ortografia.....	11
5. Classes de palavras: substantivo, artigo, adjetivo, numeral, pronome, verbo, advérbio, preposição, conjunção e interjeição: uso e sentido que imprimem às relações que estabelecem	15
6. Concordância verbal e nominal	25
7. Crase	28

Matemática e Raciocínio Lógico

1. Conjuntos: vazio e unitário	39
2. Números naturais: operações de adição, subtração, multiplicação e divisão.....	40
3. Números pares e números ímpares.....	42
4. Unidades de medidas: comprimento, superfície, volume e massa	44
5. Sentenças matemáticas	48
6. Sistema monetário brasileiro	49
7. Sistema de numeração decimal	52
8. Múltiplos e divisores	53
9. Problemas e cálculos de raciocínio lógico.....	55
10. Sucessor e antecessor (até 1000)	56
11. Resolução e interpretação de problemas envolvendo todas as operações	57
12. Números decimais	58
13. Porcentagem.....	59

Noções de Informática

1. MS-Windows em sua versão mais recente: conceito de pastas, diretórios, arquivos e atalhos, área de trabalho, área de transferência, manipulação de arquivos e pastas, uso dos menus, programas e aplicativos, interação com o conjunto de aplicativos	65
2. MS-Word em sua versão mais recente: estrutura básica dos documentos, edição e formatação de textos, cabeçalhos, parágrafos, fontes, colunas, marcadores simbólicos e numéricos, tabelas, impressão, controle de quebras e numeração de páginas, legendas, índices, inserção de objetos, campos predefinidos, caixas de texto	73
3. MS-Excel em sua versão mais recente: estrutura básica das planilhas, conceitos de células, linhas, colunas, pastas e gráficos, elaboração de tabelas e gráficos, uso de fórmulas, funções e macros, impressão, inserção de objetos, campos predefinidos, controle de quebras e numeração de páginas, obtenção de dados externos, classificação de dados	74
4. MS-PowerPoint em sua versão mais recente: estrutura básica das apresentações, conceitos de slides, anotações, régua, guias, cabeçalhos e rodapés, noções de edição e formatação de apresentações, inserção de objetos, numeração de páginas, botões de ação, animação e transição entre slides	77
5. Correio Eletrônico: uso de correio eletrônico, preparo e envio de mensagens, anexação de arquivos	78
6. Internet: navegação internet, conceitos de URL, links, sites, busca e impressão de páginas	81

Conhecimentos Específicos

Merendeiro Escolar

1. Preparo de alimentos: seleção, limpeza, corte e cozimento de alimentos	89
2. Noções de nutrição e cumprimento de cardápios estabelecidos	93
3. Boas práticas de manipulação: higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente	98
4. Armazenamento e conservação de gêneros alimentícios.....	102
5. Limpeza e higienização de utensílios, equipamentos e locais de preparo e consumo	107
6. Prevenção de contaminação cruzada	111
7. Segurança no trabalho: uso de EPIs e prevenção de acidentes na cozinha	115
8. Descarte correto de resíduos.....	119
9. Ética profissional no ambiente escolar	124

LÍNGUA PORTUGUESA

LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE TEXTOS (LITERÁRIOS E NÃO LITERÁRIOS)

A compreensão e a interpretação de textos são habilidades essenciais para que a comunicação alcance seu objetivo de forma eficaz. Em diversos contextos, como na leitura de livros, artigos, propagandas ou imagens, é necessário que o leitor seja capaz de entender o conteúdo proposto e, além disso, atribuir significados mais amplos ao que foi lido ou visto.

Para isso, é importante distinguir os conceitos de compreensão e interpretação, bem como reconhecer que um texto pode ser verbal (composto por palavras) ou não-verbal (constituído por imagens, símbolos ou outros elementos visuais).

Compreender um texto implica decodificar sua mensagem explícita, ou seja, captar o que está diretamente apresentado. Já a interpretação vai além da compreensão, exigindo que o leitor utilize seu repertório pessoal e conhecimentos prévios para gerar um sentido mais profundo do texto. Dessa forma, dominar esses dois processos é essencial não apenas para a leitura cotidiana, mas também para o desempenho em provas e concursos, onde a análise de textos e imagens é frequentemente exigida.

Essa distinção entre compreensão e interpretação é crucial, pois permite ao leitor ir além do que está explícito, alcançando uma leitura mais crítica e reflexiva.

CONCEITO DE COMPREENSÃO

A compreensão de um texto é o ponto de partida para qualquer análise textual. Ela representa o processo de decodificação da mensagem explícita, ou seja, a habilidade de extrair informações diretamente do conteúdo apresentado pelo autor, sem a necessidade de agregar inferências ou significados subjetivos. Quando compreendemos um texto, estamos simplesmente absorvendo o que está dito de maneira clara, reconhecendo os elementos essenciais da comunicação, como o tema, os fatos e os argumentos centrais.

► A Compreensão em Textos Verbais

Nos textos verbais, que utilizam a linguagem escrita ou falada como principal meio de comunicação, a compreensão passa pela habilidade de ler com atenção e reconhecer as estruturas linguísticas. Isso inclui:

- **Vocabulário:** O entendimento das palavras usadas no texto é fundamental. Palavras desconhecidas podem comprometer a compreensão, tornando necessário o uso de dicionários ou ferramentas de pesquisa para esclarecer o significado.

- **Sintaxe:** A maneira como as palavras estão organizadas em frases e parágrafos também influencia o processo de compreensão. Sentenças complexas, inversões sintáticas ou o uso de conectores como conjunções e preposições requerem atenção redobrada para garantir que o leitor compreenda as relações entre as ideias.

- **Coesão e coerência:** são dois pilares essenciais da compreensão. Um texto coeso é aquele cujas ideias estão bem conectadas, e a coerência se refere à lógica interna do texto, onde as ideias se articulam de maneira fluida e compreensível.

Ao realizar a leitura de um texto verbal, a compreensão exige a decodificação de todas essas estruturas. É a partir dessa leitura atenta e detalhada que o leitor poderá garantir que absorveu o conteúdo proposto pelo autor de forma plena.

► A Compreensão em Textos Não-Verbais

Além dos textos verbais, a compreensão se estende aos textos não-verbais, que utilizam símbolos, imagens, gráficos ou outras representações visuais para transmitir uma mensagem. Exemplos de textos não-verbais incluem obras de arte, fotografias, infográficos e até gestos em uma linguagem de sinais.

A compreensão desses textos exige uma leitura visual aguçada, na qual o observador decodifica os elementos presentes, como:

- **Cores:** As cores desempenham um papel comunicativo importante em muitos contextos, evocando emoções ou sugerindo informações adicionais. Por exemplo, em um gráfico, cores diferentes podem representar categorias distintas de dados.

- **Formas e símbolos:** Cada forma ou símbolo em um texto visual pode carregar um significado próprio, como sinais de trânsito ou logotipos de marcas. A correta interpretação desses elementos depende do conhecimento prévio do leitor sobre seu uso.

- **Gestos e expressões:** Em um contexto de comunicação corporal, como na linguagem de sinais ou em uma apresentação oral acompanhada de gestos, a compreensão se dá ao identificar e entender as nuances de cada movimento.

► Fatores que Influenciam a Compreensão

A compreensão, seja de textos verbais ou não-verbais, pode ser afetada por diversos fatores, entre eles:

- **Conhecimento prévio:** Quanto mais familiarizado o leitor estiver com o tema abordado, maior será sua capacidade de compreender o texto. Por exemplo, um leitor que já conhece o contexto histórico de um fato poderá compreender melhor uma notícia sobre ele.

▪ **Contexto:** O ambiente ou a situação em que o texto é apresentado também influencia a compreensão. Um texto jornalístico, por exemplo, traz uma mensagem diferente dependendo de seu contexto histórico ou social.

▪ **Objetivos da leitura:** O propósito com o qual o leitor aborda o texto impacta a profundidade da compreensão. Se a leitura for para estudo, o leitor provavelmente será mais minucioso do que em uma leitura por lazer.

► **Compreensão como Base para a Interpretação**

A compreensão é o primeiro passo no processo de leitura e análise de qualquer texto. Sem uma compreensão clara e objetiva, não é possível seguir para uma etapa mais profunda, que envolve a interpretação e a formulação de inferências. Somente após a decodificação do que está explicitamente presente no texto, o leitor poderá avançar para uma análise mais subjetiva e crítica, onde ele começará a trazer suas próprias ideias e reflexões sobre o que foi lido.

A compreensão textual é um processo que envolve a decodificação de elementos verbais e não-verbais, permitindo ao leitor captar a mensagem essencial do conteúdo. Ela exige atenção, familiaridade com as estruturas linguísticas ou visuais e, muitas vezes, o uso de recursos complementares, como dicionários. Ao dominar a compreensão, o leitor cria uma base sólida para interpretar textos de maneira mais profunda e crítica.

► **Principais características do texto literário**

Há diferença do texto literário em relação ao texto referencial, sobretudo, por sua carga estética. Esse tipo de texto exerce uma linguagem ficcional, além de fazer referência à função poética da linguagem.

Uma constante discussão sobre a função e a estrutura do texto literário existe, e também sobre a dificuldade de se entender os enigmas, as ambiguidades, as metáforas da literatura. São esses elementos que constituem o atrativo do texto literário: a escrita diferenciada, o trabalho com a palavra, seu aspecto conotativo, seus enigmas.

A literatura apresenta-se como o instrumento artístico de análise de mundo e de compreensão do homem. Cada época conceituou a literatura e suas funções de acordo com a realidade, o contexto histórico e cultural e, os anseios dos indivíduos daquele momento.

▪ **Ficcionalidade:** os textos baseiam-se no real, transfigurando-o, recriando-o.

▪ **Aspecto subjetivo:** o texto apresenta o olhar pessoal do artista, suas experiências e emoções.

▪ **Ênfase na função poética da linguagem:** o texto literário manipula a palavra, revestindo-a de caráter artístico.

▪ **Plurissignificação:** as palavras, no texto literário, assumem vários significados.

► **Principais características do texto não literário**

Apresenta peculiaridades em relação a linguagem literária, entre elas o emprego de uma linguagem convencional e denotativa. Além disso, tem como função informar de maneira clara e sucinta, desconsiderando aspectos estilísticos próprios da linguagem literária.

Os diversos textos podem ser classificados de acordo com a linguagem utilizada. Ademais, a linguagem de um texto está condicionada à sua funcionalidade. Quando pensamos nos diversos tipos e gêneros textuais, devemos pensar também na linguagem adequada a ser adotada em cada um deles. Para isso existem a linguagem literária e a linguagem não literária.

Diferente do que ocorre com os textos literários, nos quais há uma preocupação com o objeto linguístico e também com o estilo, os textos não literários apresentam características bem delimitadas para que possam cumprir sua principal missão, que é, na maioria das vezes, a de informar. Quando pensamos em informação, alguns elementos devem ser elencados, como a objetividade, a transparência e o compromisso com uma linguagem não literária, afastando assim possíveis equívocos na interpretação de um texto.

SINÔNIMOS E ANTÔNIMOS

A significação das palavras desempenha um papel fundamental na comunicação humana, sendo essencial para a compreensão precisa e eficaz das mensagens transmitidas. Esse estudo pertence à área da semântica, ramo da linguística que se dedica ao significado das palavras e às relações de sentido que elas estabelecem entre si.

Através do entendimento dessas relações, como sinonímia, antonímia, polissemia, entre outras, é possível aprimorar a interpretação de textos e discursos, evitando ambiguidades e mal-entendidos.

O objetivo deste estudo é explorar as principais classificações de significados e suas interconexões, oferecendo exemplos práticos que ilustram como as palavras podem assumir diferentes funções de acordo com o contexto em que são inseridas.

Ao analisar essas nuances, busca-se proporcionar uma visão mais aprofundada da dinâmica linguística, evidenciando a riqueza e a complexidade da língua portuguesa.

RELAÇÕES DE SENTIDO

No estudo da semântica, as palavras podem ser classificadas de acordo com as relações de sentido que estabelecem entre si. Essas relações são fundamentais para a construção de significados e para a clareza na comunicação. Entre as principais relações de sentido, destacam-se a sinonímia e a antonímia.

► **Sinonímia**

A sinonímia refere-se à relação entre palavras que possuem significados semelhantes ou próximos. Palavras sinônimas podem ser usadas de forma intercambiável em diferentes contextos, embora nuances de sentido ou grau de formalidade possam variar entre elas. Um exemplo clássico de sinonímia é a relação entre “inteligente” e “esperto”, onde ambas as palavras denotam alguém com rapidez de raciocínio ou habilidade para resolver problemas.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

CONJUNTOS: VAZIO E UNITÁRIO

TEORIA DOS CONJUNTOS

Os conjuntos estão presentes em muitos aspectos da vida, seja no cotidiano, na cultura ou na ciência. Por exemplo, formamos conjuntos ao organizar uma lista de amigos para uma festa, ao agrupar os dias da semana ou ao fazer grupos de objetos. Os componentes de um conjunto são chamados de elementos, e para representar um conjunto, usamos geralmente uma letra maiúscula.

Na matemática, um conjunto é uma coleção bem definida de objetos ou elementos, que podem ser números, pessoas, letras, entre outros. A definição clara dos elementos que pertencem a um conjunto é fundamental para a compreensão e manipulação dos conjuntos.

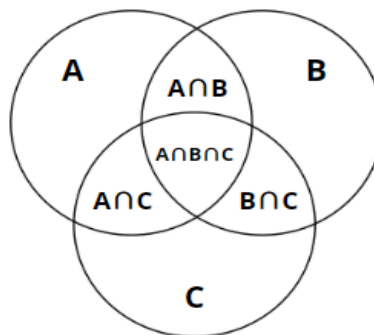
• Símbolos importantes

- $\in$: pertence
- $\notin$: não pertence
- $\subset$: está contido
- $\not\subset$: não está contido
- $\supset$: contém
- $\not\supset$: não contém
- $/$: tal que
- $\implies$: implica que
- $\Leftrightarrow$: se, e somente se
- $\exists$: existe
- $\nexists$: não existe
- $\forall$: para todo(ou qualquer que seja)
- $\emptyset$: conjunto vazio
- $\mathbb{N}$: conjunto dos números naturais
- $\mathbb{Z}$: conjunto dos números inteiros
- $\mathbb{Q}$: conjunto dos números racionais
- $\mathbb{I}$: conjunto dos números irracionais
- $\mathbb{R}$: conjunto dos números reais

► Representações

Um conjunto pode ser definido:

- Enumerando todos os elementos do conjunto. Exemplo: $S = \{1, 3, 5, 7, 9\}$
- Simbolicamente, usando uma expressão que descreva as propriedades dos elementos. Exemplo: $B = \{x \in \mathbb{N} \mid x < 8\}$
- Enumerando esses elementos temos. Exemplo: $B = \{0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7\}$
- Através do Diagrama de Venn que é uma representação gráfica que mostra as relações entre diferentes conjuntos, utilizando círculos ou outras formas geométricas para ilustrar as interseções e uniões entre os conjuntos. Exemplo:



► Subconjuntos

Quando todos os elementos de um conjunto A pertencem também a outro conjunto B, dizemos que:

- A é subconjunto de B ou A é parte de B
- A está contido em B escrevemos: $A \subset B$
- Se existir pelo menos um elemento de A que não pertence a B, escrevemos: $A \not\subset B$

► Igualdade de conjuntos

Para todos os conjuntos A, B e C, para todos os objetos $x \in U$ (conjunto universo), temos que:

- $A = A$.
- Se $A = B$, então $B = A$.
- Se $A = B$ e $B = C$, então $A = C$.
- Se $A = B$ e $x \in A$, então $x \in B$.

Para saber se dois conjuntos A e B são iguais, precisamos apenas comparar seus elementos. Não importa a ordem ou repetição dos elementos. Exemplo: se $A = \{1, 2, 3\}$, $B = \{2, 1, 3\}$, $C = \{1, 2, 2, 3\}$, então $A = B = C$.

► Classificação

Chama-se cardinal de um conjunto, e representa-se por #, o número de elementos que ele possui. Exemplo: se $A = \{45, 65, 85, 95\}$, então $\#A = 4$.

Tipos de Conjuntos

- **Equipotente:** Dois conjuntos com a mesma cardinalidade.
- **Infinito:** quando não é possível enumerar todos os seus elementos
- **Finito:** quando é possível enumerar todos os seus elementos
- **Singular ou unitário:** quando é formado por um único elemento
- **Vazio:** quando não tem elementos, representados por $S = \emptyset$ ou $S = \{\}$.

NÚMEROS NATURAIS: OPERAÇÕES DE ADIÇÃO, SUBTRAÇÃO, MULTIPLICAÇÃO E DIVISÃO

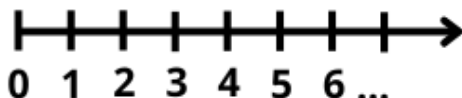
CONJUNTO DOS NÚMEROS NATURAIS (N)

O conjunto dos números naturais é simbolizado pela letra N e compreende os números utilizados para contar e ordenar. Esse conjunto inclui o zero e todos os números positivos, formando uma sequência infinita.

Em termos matemáticos, os números naturais podem ser definidos como $\mathbb{N} = \{0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, \dots\}$

O conjunto dos números naturais pode ser dividido em subconjuntos:

- $\mathbb{N}^* = \{1, 2, 3, 4, \dots\}$ ou $\mathbb{N}^* = \mathbb{N} - \{0\}$: conjunto dos números naturais não nulos, ou sem o zero.
- $\mathbb{N}_p = \{0, 2, 4, 6, \dots\}$, em que $n \in \mathbb{N}$: conjunto dos números naturais pares.
- $\mathbb{N}_i = \{1, 3, 5, 7, \dots\}$, em que $n \in \mathbb{N}$: conjunto dos números naturais ímpares.
- $P = \{2, 3, 5, 7, \dots\}$: conjunto dos números naturais primos.



► Operações com Números Naturais

Praticamente, toda a Matemática é edificada sobre essas duas operações fundamentais: adição e multiplicação.

Adição

A primeira operação essencial da Aritmética tem como objetivo reunir em um único número todas as unidades de dois ou mais números.

Ex.: $6 + 4 = 10$, onde 6 e 4 são as parcelas e 10 é a soma ou o total.

Subtração

É utilizada quando precisamos retirar uma quantidade de outra; é a operação inversa da adição. A subtração é válida apenas nos números naturais quando subtraímos o maior número do menor, ou seja, quando $a - b$ tal que $a \geq b$.

Ex.: $200 - 193 = 7$, onde 200 é o Minuendo, o 193 Subtraendo e 7 a diferença.

Obs.: o minuendo também é conhecido como aditivo e o subtraendo como subtrativo.

Multipliação

É a operação que visa adicionar o primeiro número, denominado multiplicando ou parcela, tantas vezes quantas são as unidades do segundo número, chamado multiplicador.

Ex.: $3 \times 5 = 15$, onde 3 e 5 são os fatores e o 15 produto.

3 vezes 5 é somar o número 3 cinco vezes:

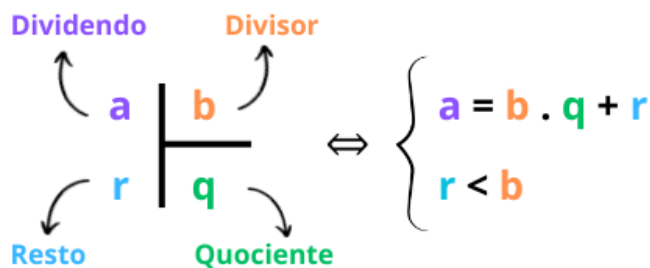
$$3 \times 5 = 3 + 3 + 3 + 3 + 3 = 15.$$

Podemos no lugar do "x" (vezes) utilizar o ponto "." para indicar a multiplicação.

Divisão

Dados dois números naturais, às vezes precisamos saber quantas vezes o segundo está contido no primeiro. O primeiro número, que é o maior, é chamado de dividendo, e o outro número, que é menor, é o divisor. O resultado da divisão é chamado de quociente. Se multiplicarmos o divisor pelo quociente e somarmos o resto, obtemos o dividendo.

No conjunto dos números naturais, a divisão não é fechada, pois nem sempre é possível dividir um número natural por outro número natural de forma exata. Quando a divisão não é exata, temos um resto diferente de zero.



Princípios fundamentais da divisão de números naturais:

- Em uma divisão exata de números naturais, o divisor deve ser menor do que o dividendo. Exemplo: $45 : 9 = 5$
- Em uma divisão exata de números naturais, o dividendo é o produto do divisor pelo quociente. Exemplo: $45 = 5 \times 9$
- A divisão de um número natural n por zero não é possível, pois, se admitíssemos que o quociente fosse q , então poderíamos escrever: $n \div 0 = q$ e isto significaria que: $n = 0 \times q = 0$ o que não é correto! Assim, a divisão de n por 0 não tem sentido ou ainda é dita impossível.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

MS-WINDOWS EM SUA VERSÃO MAIS RECENTE: CONCEITO DE PASTAS, DIRETÓRIOS, ARQUIVOS E ATALHOS, ÁREA DE TRABALHO, ÁREA DE TRANSFERÊNCIA, MANIPULAÇÃO DE ARQUIVOS E PASTAS, USO DOS MENUS, PROGRAMAS E APLICATIVOS, INTERAÇÃO COM O CONJUNTO DE APLICATIVOS

O sistema operacional é o programa responsável por controlar o funcionamento geral do computador. Ele atua como uma ponte entre o usuário, os programas instalados e os componentes físicos da máquina, como processador, memória, armazenamento, teclado, mouse, monitor e impressora. Sem um sistema operacional, o computador teria grande limitação de uso, pois o usuário não teria uma interface organizada para abrir programas, salvar arquivos, configurar dispositivos ou executar tarefas básicas.

No caso do Windows 10, o sistema operacional apresenta um ambiente gráfico voltado à facilidade de uso. Por meio de janelas, menus, ícones, botões e barras, o usuário consegue interagir com o computador de maneira visual, sem precisar digitar comandos complexos para realizar atividades comuns. Essa característica torna o Windows amplamente utilizado em computadores pessoais, ambientes escolares, escritórios e diversos contextos profissionais.

► Características gerais do Windows 10

Ambiente de trabalho e recursos principais

O Windows 10 é um sistema operacional da Microsoft desenvolvido para computadores, notebooks, tablets e outros dispositivos compatíveis. Ele sucedeu o Windows 8.1 e trouxe recursos voltados à produtividade, à organização das tarefas e à integração com diferentes tipos de equipamentos. Entre seus elementos mais conhecidos estão o Menu Iniciar, a Área de Trabalho, a Barra de Tarefas, o Explorador de Arquivos e as ferramentas de configuração do sistema.

Um dos pontos de destaque do Windows 10 é a retomada do Menu Iniciar em formato mais familiar ao usuário, combinando a organização tradicional dos programas com blocos dinâmicos e atalhos para aplicativos. Além disso, o sistema permite trabalhar com várias janelas ao mesmo tempo, alternar entre programas abertos e organizar atividades em múltiplas áreas de trabalho, recurso útil para quem precisa separar tarefas pessoais, escolares ou profissionais.

► Menu Iniciar e acesso aos programas



Centro de acesso aos recursos do sistema

O Menu Iniciar é uma das principais portas de entrada para os recursos do Windows 10. Ele permite acessar programas instalados, configurações do sistema, documentos recentes, opções de conta e comandos de energia. Por meio dele, o usuário pode localizar aplicativos, abrir ferramentas administrativas, acessar pastas importantes e personalizar parte da experiência de uso.

O Botão Iniciar, localizado geralmente no canto inferior esquerdo da tela, abre esse menu e funciona como um centro de comando do computador. A partir dele, é possível acessar a lista de programas, pesquisar arquivos, entrar nas configurações, bloquear a conta, sair do usuário atual, reiniciar ou desligar o equipamento. Por essa razão, conhecer o Menu Iniciar é essencial para utilizar o Windows com segurança e autonomia.

► Operações básicas do sistema

Iniciar, reiniciar, desligar, suspender, hibernar, sair e bloquear

O Windows oferece diferentes opções para encerrar, pausar ou proteger uma sessão de uso. Cada uma dessas ações possui uma finalidade específica e deve ser escolhida conforme a necessidade do usuário. Algumas desligam completamente o computador, enquanto outras apenas reduzem o consumo de energia ou bloqueiam o acesso à conta.

A tabela a seguir resume as principais operações do sistema e sua função no uso cotidiano.

Operação	Função principal	Situação de uso
Desligar	Encerra completamente o funcionamento do computador.	Quando o usuário terminou suas atividades.
Reiniciar	Desliga e liga novamente o sistema.	Após atualizações, instalações ou correções de falhas.
Suspender	Reduz o consumo de energia e mantém as tarefas abertas.	Em pausas curtas durante o uso.
Hibernar	Salva o estado atual no armazenamento e desliga o equipamento.	Em notebooks ou pausas mais longas.
Sair	Encerra a sessão do usuário atual.	Quando outra pessoa utilizará o computador.
Bloquear	Protege a conta sem fechar os programas abertos.	Quando o usuário se afasta temporariamente.
Trocar usuário	Permite alternar para outra conta sem encerrar a sessão atual.	Quando mais de uma pessoa usa o mesmo computador.

► Relação entre usuário, programas e hardware

Como o Windows organiza o funcionamento do computador

O Windows 10 organiza a comunicação entre o usuário, os programas e o hardware. Quando uma pessoa abre um editor de texto, por exemplo, o sistema operacional solicita recursos ao processador, utiliza memória RAM para manter o programa em execução, acessa o armazenamento para abrir ou salvar arquivos e exibe o conteúdo no monitor. Tudo isso ocorre de forma coordenada, permitindo que o usuário realize tarefas sem precisar controlar diretamente cada componente físico.

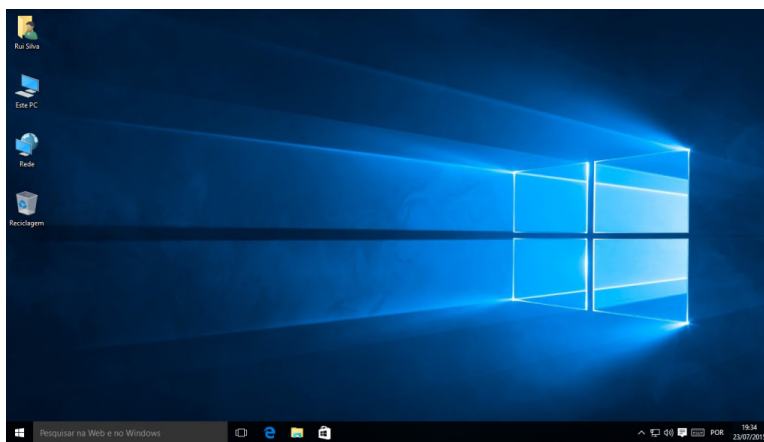
Essa função de gerenciamento é uma das razões pelas quais o sistema operacional é considerado essencial. Ele administra recursos, organiza arquivos, controla dispositivos, executa programas e oferece uma interface de uso. Assim, aprender a utilizar o Windows 10 não significa apenas conhecer botões e menus, mas compreender como o computador responde às ações do usuário e como seus recursos podem ser usados de maneira mais eficiente.

ÁREA DE TRABALHO, ÍCONES, ATALHOS E BARRA DE TAREFAS

► Área de trabalho

Ambiente principal de interação com o Windows

A Área de Trabalho, também chamada de desktop, é a tela principal exibida após o usuário fazer login no Windows. Ela funciona como o espaço inicial de organização das atividades, pois permite visualizar programas abertos, acessar arquivos, abrir pastas, utilizar atalhos e interagir com os principais recursos do sistema. De forma didática, pode-se entender a Área de Trabalho como uma mesa virtual, na qual o usuário organiza os elementos mais importantes para o uso cotidiano do computador.



Área de trabalho no Windows 10

<https://www.i-tecnico.pt/windows-10-ambiente-de-trabalho/>

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

PREPARO DE ALIMENTOS: SELEÇÃO, LIMPEZA, CORTE E COZIMENTO DE ALIMENTOS

PREPARO DE ALIMENTOS NA COZINHA ESCOLAR

O preparo de alimentos na cozinha escolar exige atenção, responsabilidade, higiene, organização e compromisso com a saúde dos estudantes. A alimentação servida na escola não é apenas uma refeição comum. Ela faz parte da rotina educativa, contribui para o desenvolvimento físico e mental dos alunos, favorece a aprendizagem e representa um cuidado diário com crianças, adolescentes e demais integrantes da comunidade escolar. Por isso, o trabalho do merendeiro escolar tem grande importância.

Preparar alimentos envolve várias etapas. Antes de cozinhar, é necessário selecionar os gêneros alimentícios, verificar sua qualidade, observar aparência, validade, cheiro, textura, condições de embalagem e armazenamento. Depois, é preciso limpar, higienizar, descascar, cortar, separar porções, cozinhar corretamente e servir de maneira segura. Cada etapa interfere diretamente na qualidade final da refeição.

Na cozinha escolar, o cuidado precisa ser ainda maior porque as refeições são preparadas para muitas pessoas. Um erro simples, como lavar inadequadamente um alimento, utilizar utensílio contaminado ou cozinhar de forma insuficiente, pode gerar riscos à saúde de vários estudantes. Por isso, o preparo deve seguir boas práticas de manipulação e normas de higiene.

A seleção dos alimentos é o primeiro passo. Alimentos estragados, com odor forte, mofo, embalagem violada, alteração de cor ou textura inadequada não devem ser utilizados. A qualidade do alimento antes do preparo influencia diretamente o sabor, o valor nutricional e a segurança da refeição. O merendeiro deve estar atento e comunicar à gestão qualquer irregularidade encontrada.

A limpeza dos alimentos também é essencial. Frutas, verduras e legumes podem conter terra, microrganismos, resíduos e sujeiras visíveis ou invisíveis. A lavagem correta ajuda a reduzir riscos de contaminação. Em alimentos consumidos crus, a higienização deve ser ainda mais cuidadosa, seguindo os procedimentos definidos pela escola ou pelos responsáveis técnicos.

O corte dos alimentos deve ser feito com organização e segurança. Facas afiadas, tábuas limpas, bancadas higienizadas e separação adequada entre alimentos crus e cozidos ajudam a prevenir acidentes e contaminações. O corte também interfere no cozimento: pedaços muito grandes podem cozinhar de forma desigual; pedaços muito pequenos podem desmanchar ou perder textura.

O cozimento é uma etapa importante para garantir sabor, textura e segurança. Muitos microrganismos são eliminados quando os alimentos atingem temperaturas adequadas. Carnes, ovos, feijões, legumes e outros preparos exigem tempo suficiente de cocção. Alimentos mal cozidos podem causar problemas de saúde, enquanto alimentos cozidos em excesso podem perder qualidade, aparência e parte de seus nutrientes.

SELEÇÃO DOS ALIMENTOS: QUALIDADE, APARÊNCIA E SEGURANÇA

A seleção dos alimentos é uma das primeiras responsabilidades no preparo da merenda escolar. Antes de lavar, cortar ou cozinhar, é necessário verificar se os gêneros alimentícios estão próprios para uso. Essa etapa ajuda a evitar desperdícios, contaminações, alterações no sabor e riscos à saúde dos estudantes. Um alimento de má qualidade pode comprometer toda a refeição.

Ao receber ou retirar alimentos do estoque, o merendeiro deve observar a aparência geral. Frutas e verduras devem estar frescas, sem mofo, partes muito escuras, mau cheiro, excesso de umidade ou sinais de apodrecimento. Legumes devem apresentar textura firme, cor característica e ausência de rachaduras profundas ou partes deterioradas. Alimentos muito murchos, viscosos ou com odor estranho exigem atenção.

No caso de alimentos embalados, é importante verificar a integridade da embalagem. Pacotes rasgados, latas amassadas, estufadas ou enferrujadas, embalagens abertas sem identificação, produtos com vazamento ou sinais de insetos não devem ser usados sem avaliação e orientação. A embalagem protege o alimento; quando está danificada, pode haver contaminação ou perda de qualidade.

A validade é outro ponto fundamental. Produtos vencidos não devem ser utilizados. Mesmo que pareçam em bom estado, podem apresentar risco. O controle da validade deve fazer parte da rotina da cozinha e do estoque. Uma prática adequada é organizar os produtos para utilizar primeiro aqueles com vencimento mais próximo, desde que estejam em boas condições.

Alimentos de origem animal exigem cuidado especial. Carnes, frangos, peixes, ovos, leite e derivados são mais sensíveis à contaminação e à deterioração. Devem apresentar cheiro característico, cor adequada, embalagem íntegra e conservação correta. Carnes com odor forte, textura pegajosa, coloração alterada ou descongelamento inadequado devem ser comunicadas aos responsáveis.

A seleção também deve respeitar o cardápio definido. O merendeiro não deve substituir alimentos por conta própria sem orientação, pois o cardápio é planejado considerando valor nutricional, quantidade, variedade e necessidades dos estudantes. Quando algum alimento está impróprio ou faltando, o correto é comunicar a direção, coordenação ou responsável pela alimentação escolar.

Além da segurança, a seleção influencia o aproveitamento. Folhas e legumes podem ter pequenas partes danificadas que podem ser retiradas, desde que o restante esteja próprio para consumo. Porém, quando a deterioração é extensa, o alimento deve ser descartado conforme orientação. O bom senso e a observação cuidadosa evitam tanto riscos quanto desperdícios desnecessários.

A seleção adequada também contribui para o sabor e a aceitação da refeição. Alimentos frescos, bem escolhidos e em bom estado resultam em preparações mais bonitas, saborosas e nutritivas. Na alimentação escolar, a aparência conta muito, pois os estudantes tendem a aceitar melhor refeições bem preparadas e visualmente agradáveis.

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

A limpeza e a higienização dos alimentos são etapas indispensáveis para garantir segurança na alimentação escolar. Muitos alimentos chegam à cozinha com resíduos de terra, poeira, microrganismos, insetos, ovos de parasitas ou sujeiras acumuladas durante transporte, armazenamento e manuseio. Por isso, lavar e higienizar corretamente ajuda a proteger a saúde dos estudantes.

É importante diferenciar limpeza de higienização. A limpeza remove sujeiras visíveis, como terra, areia, folhas danificadas e resíduos. Já a higienização envolve procedimentos que reduzem microrganismos a níveis mais seguros, especialmente em alimentos consumidos crus, como alface, tomate, cenoura ralada, frutas com casca e outros vegetais. As duas etapas se complementam.

Antes de iniciar a limpeza dos alimentos, o merendeiro deve higienizar as mãos, organizar a bancada, separar utensílios limpos e garantir que a pia esteja em boas condições. Não é adequado lavar alimentos em locais sujos, com louças contaminadas ou resíduos acumulados. O ambiente deve estar preparado para evitar nova contaminação.

Frutas, verduras e legumes devem ser lavados em água corrente, retirando sujeiras visíveis. Folhas devem ser separadas uma a uma para permitir lavagem adequada. Partes estragadas, amareladas ou muito danificadas devem ser retiradas. Legumes com casca podem ser escovados quando necessário, especialmente aqueles que vêm com terra.

Alimentos que serão consumidos crus exigem maior atenção. Após a lavagem, devem passar pelo processo de sanitização com produto adequado e na diluição correta, conforme orientação da escola, do responsável técnico ou das normas de boas

práticas. O tempo de contato com a solução sanitizante deve ser respeitado. Usar produto em excesso pode ser perigoso; usar pouco pode ser ineficaz.

Depois da sanitização, quando o procedimento indicar, os alimentos devem ser enxaguados com água potável. Em seguida, devem ser escorridos e armazenados em recipiente limpo e protegido até o momento do preparo ou distribuição. Não se deve colocar alimentos higienizados sobre bancadas sujas ou em recipientes usados anteriormente para alimentos crus sem lavagem adequada.

Alimentos como arroz, feijão e grãos também precisam de atenção. Devem ser escolhidos, retirando impurezas, pedrinhas, grãos estragados ou elementos estranhos. Depois, podem ser lavados conforme a prática indicada. Esse cuidado evita que materiais indesejados cheguem à refeição.

Ovos não devem ser lavados indiscriminadamente antes do armazenamento, pois a lavagem inadequada pode favorecer entrada de microrganismos pela casca. Quando necessário, devem ser higienizados conforme orientação específica e próximos ao momento do uso. O manuseio de ovos exige cuidado, pois podem estar associados a contaminações se usados incorretamente.

A limpeza dos alimentos deve ser feita com água potável. Água contaminada pode transformar uma etapa de proteção em fonte de risco. Por isso, a escola deve zelar pela qualidade da água utilizada.

CORTE DOS ALIMENTOS E ORGANIZAÇÃO DO PRÉ-PREPARO

O corte dos alimentos faz parte do pré-preparo e influencia diretamente a segurança, o cozimento, a apresentação e a aceitação da refeição. Cortar alimentos parece uma tarefa simples, mas exige técnica, organização, higiene e cuidado com acidentes. Na cozinha escolar, onde são preparadas grandes quantidades, essa etapa deve ser planejada para evitar desperdício e contaminação.

Antes de iniciar o corte, é necessário higienizar as mãos, limpar a bancada, separar facas, tábuas, recipientes e demais utensílios limpos. Os alimentos devem estar previamente selecionados e lavados. Trabalhar com utensílios sujos ou bancadas contaminadas pode transferir microrganismos para alimentos já higienizados.

As tábuas de corte devem ser mantidas limpas, íntegras e em bom estado. Tábuas muito riscadas, quebradas ou com rachaduras acumulam resíduos e dificultam a higienização. Quando a escola utiliza tábuas separadas por tipo de alimento, como carnes, vegetais e alimentos prontos, essa separação deve ser respeitada. Isso ajuda a prevenir contaminação cruzada.

Facas devem estar afiadas e em boas condições. Uma faca sem fio exige mais força e aumenta o risco de acidentes. O corte deve ser feito com atenção, mantendo os dedos protegidos e a faca sempre direcionada de forma segura. Conversas, pressa e distrações durante o uso de facas podem causar cortes.

O tamanho dos cortes deve ser adequado ao tipo de preparo. Legumes para sopa podem ter tamanho diferente daqueles usados em saladas ou refogados. Pedacos uniformes cozinham de maneira mais igual. Se alguns pedacos ficam muito grandes e outros muito pequenos, o alimento pode ficar parte cru e parte desmanchado.



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!