

## ANEXO I

### CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

**LÍNGUA PORTUGUESA:** Compreensão e interpretação de textos e identificação de tipos de texto. Ortografia: acentuação, emprego de letras e divisão silábica. Correção básica de formas gramaticais. Pontuação. Emprego das diversas classes de palavras. Concordância verbal e nominal. Reescritura de frases. Significação de palavras: sinônimos e antônimos.

**Sugestões Bibliográficas:**

CUNHA, Celso & CINTRA, Lindley. 1985. *Nova gramática do português contemporâneo*. Rio de Janeiro, Nova Fronteira.

KURY, A. da Gama. *Português básico*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1991.

**MATEMÁTICA:** *Números Naturais:* O sistema de numeração decimal. Aplicação das operações de adição, subtração, multiplicação, divisão e potenciação na resolução de problemas. Operações com conjuntos. Múltiplos e divisores de um número natural. Operações com números racionais, representação fracionária e decimal: operações e propriedades. Resolução de situação problema que envolva o conceito de porcentagem. Resolução de situações problemas envolvendo os seguintes sistemas de medidas: comprimento, área, volume, massa, capacidade e tempo. Resolução de situação problema envolvendo o sistema monetário brasileiro. Interpretação de gráficos de barras, de colunas e de setor. *Grandezas e Medidas:* Resolução de situações problemas envolvendo o conceito de perímetro e a área das seguintes figuras planas: triângulo, quadrado e retângulo.

**Sugestões Bibliográficas:**

BIGODE, Antônio José. *Matemática do Cotidiano & Suas Conexões*. Editora FTD

BIANCHINI, Edwaldo – *Matemática* - 6ª edição – Editora Moderna – 2006

DANTE, Luiz Roberto. *Vivência e Construção* - Matemática -1º ao 5º ano . São Paulo, Ática 2007.

GUELLI, Oscar . *Nosso Mundo - Matemática* - 4 Volumes;. São Paulo, Ática, 2007

MILANI, Estela & Outros ( Luiz Marcio Imenes e Marcelo Lellis). *Matemática Para Todos*. São Paulo, Scipione, 2007.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:** A importância de uma alimentação saudável: Noções e importância de uma alimentação saudável. Higiene, saúde corporal e cuidado pessoal no ambiente de trabalho; Higiene e limpeza da cozinha, do refeitório e áreas afins; Higiene e limpeza dos utensílios e dos equipamentos; Higiene dos alimentos; Higiene na manipulação dos alimentos. Segurança individual e coletiva no ambiente de trabalho; Prevenção de acidentes; Utilização de equipamentos de proteção individual; Manuseio e segurança no uso de utensílios e equipamentos; Etapas do processo de produção de refeições: Recebimento, guarda e segurança dos alimentos; Noções básicas de culinária; Distribuição das refeições.

**Sugestões Bibliográficas:**

Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação: Resolução RDC, nº 216/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

[http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/11dc290047458cc495ddd53fbc4c6735/cartilha\\_gicra\\_final.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/11dc290047458cc495ddd53fbc4c6735/cartilha_gicra_final.pdf?MOD=AJPERES)

Manual do preparador e manipulador de alimentos. Instituto Annes Dias: Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro

[http://www.saude.rio.rj.gov.br/media/manual\\_manip\\_alimentos.pdf](http://www.saude.rio.rj.gov.br/media/manual_manip_alimentos.pdf)