



CÓD: OP-205JH-24
7908403557400

TAQUARITUBA-SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARITUBA - SÃO PAULO

Auxiliar de Educador/Cuidador

CONCURSO PÚBLICO Nº 03/2024

Língua Portuguesa

1. Compreensão de textos narrativos, descritivos e dissertativos: compreensão geral do texto	5
2. ponto de vista ou ideia central defendida pelo autor	5
3. Relações semânticas entre as orações, períodos ou parágrafos (relações de oposição, conclusão, concessão, causalidade, conclusão, explicação, etc.).....	5
4. Significação vocabular: sinonímia e antonímia; ambiguidade	10
5. sentido literal e sentido figurado	10
6. Pontuação	11
7. Concordâncias verbal e nominal	14
8. Regência verbal	16
9. Variantes linguísticas.....	17
10. Ortografia oficial.	19

Matemática / Raciocínio Lógico

1. Sistema métrico decimal. Medidas de comprimento, superfície, volume e massa	25
2. Razão. Proporção. Divisão proporcional	27
3. Regra de três simples e composta	28
4. Porcentagem	29
5. Equações de 1 ^o grau	31
6. Produtos notáveis	34
7. Fatoração algébrica	35
8. Área e perímetro de figuras planas.....	38
9. Resolução de problemas matemáticos que envolvam operações básicas.....	49
10. Números decimais e operações.....	52
11. Princípio fundamental da contagem.....	53
12. Frações.....	53
13. Conjunto dos números naturais, inteiros, racionais e reais: operação e problemas	55
14. Números proporcionais.	61
15. Medida de tempo.	61

Atualidades

1. Tópicos relevantes e atuais dos últimos 4(quatro) anos de diversas áreas, tais como política, economia, sociedade, educação, cultura, tecnologia, energia, relações internacionais, desenvolvimento sustentável, responsabilidade socioambiental, problemas ambientais, segurança, globalização e ecologia e suas vinculações históricas, do Município, do Estado, do Brasil e no mundo.....	63
2. Aspectos históricos e geográficos do Município de Taquarituba-SP: hidrografia, relevo, população, clima, vegetação, limites geográficos, economia, e símbolos municipais.....	63
3. Ética e trabalho	64

Conhecimentos Específicos

Auxiliar de Educador/Cuidador

1. Higiene da criança.....	67
2. Noções de Higiene e Saúde.....	69
3. Noções de Alimentação de crianças	69
4. Primeiros Socorros.....	76
5. Características da criança de 0 a 6 anos	90
6. Como agir com crianças na faixa etária de 0 a 6 anos	93
7. Amamentação.....	94
8. O Brincar. Os brinquedos. Normas para utilização dos brinquedos.....	95
9. Normas de Segurança. Critérios de atendimento de crianças de 0 a 6 anos.....	106
10. O Recém-Nascido: Necessidades e Reflexos.....	111
11. Relação entre educação e sociedade.....	112
12. Jogos e brincadeiras infantis	112
13. Socialização da criança.....	112
14. Atividades lúdicas	113
15. O cuidar na educação infantil	113
16. Afetividade e aprendizagem da criança pequena.....	113
17. Organização do tempo e espaço nas instituições de educação infantil	116
18. Aspectos teóricos e metodológicos da prática educativa	117
19. Estatuto da Criança e Adolescente	118
20. Lei Orgânica do Município de Taquarituba/SP.....	155

LÍNGUA PORTUGUESA

COMPREENSÃO DE TEXTOS NARRATIVOS, DESCRITIVOS E DISSERTATIVOS: COMPREENSÃO GERAL DO TEXTO

Compreender e interpretar textos é essencial para que o objetivo de comunicação seja alcançado satisfatoriamente. Com isso, é importante saber diferenciar os dois conceitos. Vale lembrar que o texto pode ser verbal ou não-verbal, desde que tenha um sentido completo.

A **compreensão** se relaciona ao entendimento de um texto e de sua proposta comunicativa, decodificando a mensagem explícita. Só depois de compreender o texto que é possível fazer a sua interpretação.

A **interpretação** são as conclusões que chegamos a partir do conteúdo do texto, isto é, ela se encontra para além daquilo que está escrito ou mostrado. Assim, podemos dizer que a interpretação é subjetiva, contando com o conhecimento prévio e do repertório do leitor.

Dessa maneira, para compreender e interpretar bem um texto, é necessário fazer a decodificação de códigos linguísticos e/ou visuais, isto é, identificar figuras de linguagem, reconhecer o sentido de conjunções e preposições, por exemplo, bem como identificar expressões, gestos e cores quando se trata de imagens.

Dicas práticas

1. Faça um resumo (pode ser uma palavra, uma frase, um conceito) sobre o assunto e os argumentos apresentados em cada parágrafo, tentando traçar a linha de raciocínio do texto. Se possível, adicione também pensamentos e inferências próprias às anotações.

2. Tenha sempre um dicionário ou uma ferramenta de busca por perto, para poder procurar o significado de palavras desconhecidas.

3. Fique atento aos detalhes oferecidos pelo texto: dados, fonte de referências e datas.

4. Sublinhe as informações importantes, separando fatos de opiniões.

5. Perceba o enunciado das questões. De um modo geral, questões que esperam **compreensão do texto** aparecem com as seguintes expressões: *o autor afirma/sugere que...; segundo o texto...; de acordo com o autor...* Já as questões que esperam **interpretação do texto** aparecem com as seguintes expressões: *conclui-se do texto que...; o texto permite deduzir que...; qual é a intenção do autor quando afirma que...*

PONTO DE VISTA OU IDEIA CENTRAL DEFENDIDA PELO AUTOR

O modo como o autor narra suas histórias provoca diferentes sentidos ao leitor em relação à uma obra. Existem três pontos de vista diferentes. É considerado o elemento da narração que com-

preende a perspectiva através da qual se conta a história. Trata-se da posição da qual o narrador articula a narrativa. Apesar de existir diferentes possibilidades de Ponto de Vista em uma narrativa, considera-se dois pontos de vista como fundamentais: O narrador-observador e o narrador-personagem.

Primeira pessoa

Um personagem narra a história a partir de seu próprio ponto de vista, ou seja, o escritor usa a primeira pessoa. Nesse caso, lemos o livro com a sensação de termos a visão do personagem podendo também saber quais são seus pensamentos, o que causa uma leitura mais íntima. Da mesma maneira que acontece nas nossas vidas, existem algumas coisas das quais não temos conhecimento e só descobrimos ao decorrer da história.

Segunda pessoa

O autor costuma falar diretamente com o leitor, como um diálogo. Trata-se de um caso mais raro e faz com que o leitor se sinta quase como outro personagem que participa da história.

Terceira pessoa

Coloca o leitor numa posição externa, como se apenas observasse a ação acontecer. Os diálogos não são como na narrativa em primeira pessoa, já que nesse caso o autor relata as frases como alguém que estivesse apenas contando o que cada personagem disse.

Sendo assim, o autor deve definir se sua narrativa será transmitida ao leitor por um ou vários personagens. Se a história é contada por mais de um ser fictício, a transição do ponto de vista de um para outro deve ser bem clara, para que quem estiver acompanhando a leitura não fique confuso.

RELAÇÕES SEMÂNTICAS ENTRE AS ORAÇÕES, PERÍODOS OU PARÁGRAFOS (RELAÇÕES DE OPOSIÇÃO, CONCLUSÃO, CONCESSÃO, CAUSALIDADE, CONCLUSÃO, EXPLICAÇÃO, ETC.)

Frase

É todo enunciado capaz de transmitir a outrem tudo aquilo que pensamos, queremos ou sentimos.

Exemplos

*Caía uma chuva.
Dia lindo.*

Oração

É a frase que apresenta estrutura sintática (normalmente, sujeito e predicado, ou só o predicado).

Exemplos

Ninguém segura este menino. (*Ninguém*: sujeito; *segura este menino*: predicado)

Havia muitos suspeitos. (Oração sem sujeito; *havia muitos suspeitos*: predicado)

Termos da oração

1.	Termos essenciais	{	s u j e i t o predicado		
2.	Termos integrantes	{	complemento verbal complemento nominal agente da passiva	{	objeto direto objeto indireto
3.	Termos acessórios	{	Adjunto adnominal adjunto adverbial aposto		
4.	Vocativo				

Diz-se que sujeito e predicado são termos “essenciais”, mas note que o termo que realmente é o núcleo da oração é o **verbo**:

Chove. (Não há referência a sujeito.)

Cansei. (O sujeito e *eu*, implícito na forma verbal.)

Os termos “acessórios” são assim chamados por serem supostamente dispensáveis, o que nem sempre é verdade.

Sujeito e predicado

Sujeito é o termo da oração com o qual, normalmente, o verbo concorda.

Exemplos

A notícia corria rápida como pólvora. (Corria está no singular concordando com a notícia.)

As notícias corriam rápidas como pólvora. (Corriam, no plural, concordando com as notícias.)

O **núcleo** do sujeito é a palavra principal do sujeito, que encerra a essência de sua significação. Em torno dela, como que gravitam as demais.

Exemplo: *Os teus lírios brancos embelezam os campos.* (*Lírios* é o núcleo do sujeito.)

Podem exercer a função de núcleo do sujeito o substantivo e palavras de natureza substantiva. Veja:

O medo salvou-lhe a vida. (substantivo)

Os medrosos fugiram. (Adjetivo exercendo papel de substantivo: adjetivo substantivado.)

A definição mais adequada para sujeito é: sujeito é o termo da oração com o qual o verbo normalmente concorda.

Sujeito simples: tem um só núcleo.

Exemplo: *As flores morreram.*

Sujeito composto: tem mais de um núcleo.

Exemplo: *O rapaz e a moça foram encostados ao muro.*

Sujeito elíptico (ou oculto): não expresso e que pode ser determinado pela desinência verbal ou pelo contexto.

Exemplo: *Viajarei amanhã.* (sujeito oculto: *eu*)

Sujeito indeterminado: é aquele que existe, mas não podemos ou não queremos identificá-lo com precisão.

Ocorre:

- quando o verbo está na **3ª pessoa do plural**, sem referência a nenhum substantivo anteriormente expresso.

Exemplo: *Batem à porta.*

- com verbos intransitivo (VI), transitivo indireto (VTI) ou de ligação (VL) acompanhados da partícula SE, chamada de índice de indeterminação do sujeito (IIS).

Exemplos:

Vive-se bem. (VI)

Precisa-se de pedreiros. (VTI)

Falava-se baixo. (VI)

Era-se feliz naquela época. (VL)

Orações sem sujeito

São orações cujos verbos são impessoais, com sujeito inexistente.

Ocorrem nos seguintes casos:

- com verbos que se referem a fenômenos meteorológicos.

Exemplo: *Chovia. Ventava durante a noite.*

- *haver no sentido de existir ou quando se refere a tempo decorrido.*

Exemplo: *Há duas semanas não o vejo.* (= Faz duas semanas)

- *fazer referindo-se a fenômenos meteorológicos ou a tempo decorrido.*

Exemplo: *Fazia 40° à sombra.*

- *ser nas indicações de horas, datas e distâncias.*

Exempl: *São duas horas.*

Predicado nominal

O núcleo, em torno do qual as demais palavras do predicado gravitam e que contém o que de mais importante se comunica a respeito do sujeito, e um *nome* (isto é, um substantivo ou adjetivo, ou palavra de natureza substantiva). O verbo e de *ligação* (liga o núcleo ao sujeito) e indica estado (*ser, estar, continuar, ficar, permanecer*; também *andar*, com o sentido de *estar*; *virar*, com o sentido de *transformar-se em*; e *viver*, com o sentido de *estar sempre*).

Exemplo:

Os príncipes viraram sapos muito feios. (verbo de ligação mais núcleo substantivo: *sapos*)

Verbos de ligação

São aqueles que, sem possuírem significação precisa, ligam um sujeito a um predicativo. São verbos de ligação: *ser, estar, ficar, parecer, permanecer, continuar, tornar-se* etc.

Exemplo: *A rua estava calma.*

Predicativo do sujeito

É o termo da oração que, no predicado, expressa qualificação ou classificação do sujeito.

Exemplo: *Você será engenheiro.*

- O predicativo do sujeito, além de vir com verbos de ligação, pode também ocorrer com verbos **intransitivos** ou com verbos **transitivos**.

Predicado verbal

Ocorre quando o núcleo é um verbo. Logo, não apresenta predicativo. E formado por verbos transitivos ou intransitivos.

Exemplo: *A população da vila assistia ao embarque.* (Núcleo do sujeito: *população*; núcleo do predicado: *assistia*, verbo transitivo indireto)

Verbos intransitivos

São verbos que não exigem complemento algum; como a ação verbal não passa, não transita para nenhum complemento, recebem o nome de **verbos intransitivos**. Podem formar predicado sozinhos ou com adjuntos adverbiais.

Exemplo: *Os visitantes retornaram ontem à noite.*

Verbos transitivos

São verbos que, ao declarar alguma coisa a respeito do sujeito, exigem um complemento para a perfeita compreensão do que se quer dizer. Tais verbos se denominam **transitivos** e a pessoa ou coisa para onde se dirige a atividade transitiva do verbo se denomina **objeto**. Dividem-se em: diretos, indiretos e diretos e indiretos.

Verbos transitivos diretos: Exigem um objeto direto.

Exemplo: *Espero-o no aeroporto.*

Verbos transitivos indiretos: Exigem um objeto indireto.

Exemplo: *Gosto de flores.*

Verbos transitivos diretos e indiretos: Exigem um objeto direto e um objeto indireto.

Exemplo: *Os ministros informaram a nova política econômica aos trabalhadores.* (VTDI)

Complementos verbais

Os *complementos verbais* são representados pelo objeto direto (OD) e pelo objeto indireto (OI).

Objeto indireto

É o complemento verbal que se liga ao verbo pela preposição por ele exigida. Nesse caso o verbo pode ser transitivo indireto ou transitivo direto e indireto. Normalmente, as preposições que ligam o objeto indireto ao verbo são *a, de, em, com, por, contra, para* etc.

Exemplo: *Acredito em você.*

Objeto direto

Complemento verbal que se liga ao verbo sem preposição obrigatória. Nesse caso o verbo pode ser transitivo direto ou transitivo direto e indireto.

Exemplo: *Comunicaram o fato aos leitores.*

Objeto direto preposicionado

É aquele que, contrariando sua própria definição e característica, aparece regido de preposição (geralmente preposição *a*).

O pai dizia aos filhos que adorava a ambos.

Objeto pleonástico

É a repetição do objeto (direto ou indireto) por meio de um pronome. Essa repetição assume valor enfático (reforço) da noção contida no objeto direto ou no objeto indireto.

Exemplos

*Ao colega, já **lhe** perdoei.* (objeto indireto pleonástico)

Ao filme, assistimos **a ele** emocionados. (objeto indireto pleonástico)

Predicado verbo-nominal

Esse predicado tem dois núcleos (um verbo e um nome), é formado por **predicativo** com **verbo transitivo** ou **intransitivo**.

Exemplos:

*A multidão **assistia ao jogo emocionada**.* (predicativo do sujeito com verbo transitivo indireto)

*A riqueza **tornou-o orgulhoso**.* (predicativo do objeto com verbo transitivo direto)

Predicativo do sujeito

O *predicativo do sujeito*, além de vir com verbos de ligação, pode também ocorrer com verbos intransitivos ou transitivos. Nesse caso, o predicado é verbo-nominal.

Exemplo: *A criança brincava alegre no parque.*

Predicativo do objeto

Exprime qualidade, estado ou classificação que se referem ao objeto (direto ou indireto).

Exemplo de predicativo do objeto direto:

*O juiz declarou o réu **culpado**.*

Exemplo de predicativo do objeto indireto:

*Gosto de você **alegre**.*

Adjunto adnominal

É o termo acessório que vem junto ao nome (substantivo), restringindo-o, qualificando-o, determinando-o (*adjunto*: “que vem junto a”; *adnominal*: “junto ao nome”). Observe:

*Os meus três grandes **amigos** [amigos: nome substantivo] vieram me fazer uma **visita** [visita: nome substantivo] agradável ontem à noite.*

São adjuntos adnominais *os* (artigo definido), *meus* (pronome possessivo adjetivo), *três* (numeral), *grandes* (adjetivo), que estão gravitando em torno do núcleo do sujeito, o substantivo *amigos*; o mesmo acontece com *uma* (artigo indefinido) e *agradável* (adjetivo), que determinam e qualificam o núcleo do objeto direto, o substantivo *visita*.

O adjunto adnominal prende-se diretamente ao substantivo, ao passo que o predicativo se refere ao substantivo por meio de um verbo.

Complemento nominal

É o termo que completa o sentido de substantivos, adjetivos e advérbios porque estes não têm sentido completo.

- Objeto – recebe a atividade transitiva de um verbo.

- Complemento nominal – recebe a atividade transitiva de um nome.

O complemento nominal é **sempre** ligado ao nome por preposição, tal como o objeto indireto.

Exemplo: *Tenho necessidade **de dinheiro**.*

Adjunto adverbial

É o termo da oração que modifica o verbo ou um adjetivo ou o próprio advérbio, expressando uma circunstância: lugar, tempo, fim, meio, modo, companhia, exclusão, inclusão, negação, afirmação, dúvida, concessão, condição etc.

Período

Enunciado formado de uma ou mais orações, finalizado por: ponto final (.), reticências (...), ponto de exclamação (!) ou ponto de interrogação (?). De acordo com o número de orações, classifica-se em:

Apresenta apenas uma oração que é chamada *absoluta*.

O período é simples quando só traz uma oração, chamada absoluta; o período é composto quando traz mais de uma oração. Exemplo: *Comeu toda a refeição.* (Período simples, oração absoluta.); *Quero que você leia.* (Período composto.)

Uma maneira fácil de saber quantas orações há num período é contar os verbos ou locuções verbais. Num período haverá tantas orações quantos forem os verbos ou as locuções verbais nele existentes.

Há três tipos de período composto: por coordenação, por subordinação e por coordenação e subordinação ao mesmo tempo (também chamada de misto).

Período Composto por Coordenação

As três orações que formam esse período têm sentido próprio e não mantêm entre si nenhuma dependência sintática: são independentes. Há entre elas uma relação de sentido, mas uma não depende da outra sintaticamente.

As orações independentes de um período são chamadas de orações coordenadas (OC), e o período formado só de orações coordenadas é chamado de período composto por coordenação.

As orações coordenadas podem ser assindéticas e sindéticas.

As orações são coordenadas assindéticas (OCA) quando não vêm introduzidas por conjunção. Exemplo:

Os jogadores correram, / chutaram, / driblaram.
OCA OCA OCA

- As orações são coordenadas sindéticas (OCS) quando vêm introduzidas por conjunção coordenativa. Exemplo:

A mulher saiu do prédio / e entrou no táxi.
OCA OCS

As orações coordenadas sindéticas se classificam de acordo com o sentido expresso pelas conjunções coordenativas que as introduzem. Pode ser:

- **Orações coordenadas sindéticas aditivas:** e, nem, não só... mas também, não só... mas ainda.

A 2ª oração vem introduzida por uma conjunção que expressa ideia de acréscimo ou adição com referência à oração anterior, ou seja, por uma conjunção coordenativa aditiva.

MATEMÁTICA / RACIOCÍNIO LÓGICO

SISTEMA MÉTRICO DECIMAL. MEDIDAS DE COMPRIMENTO, SUPERFÍCIE, VOLUME E MASSA

O sistema métrico decimal é parte integrante do Sistema de Medidas. É adotado no Brasil tendo como unidade fundamental de medida o **metro**.

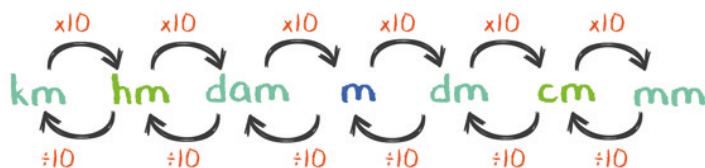
O Sistema de Medidas é um conjunto de medidas usado em quase todo o mundo, visando padronizar as formas de medição.

Medidas de comprimento

Os múltiplos do metro são usados para realizar medição em grandes distâncias, enquanto os submúltiplos para realizar medição em pequenas distâncias.

MÚLTIPLOS			UNIDADE FUNDAMENTAL	SUBMÚLTIPLOS		
Quilômetro	Hectômetro	Decâmetro	Metro	Decímetro	Centímetro	Milímetro
km	hm	Dam	m	dm	cm	mm
1000m	100m	10m	1m	0,1m	0,01m	0,001m

Para transformar basta seguir a tabela seguinte (esta transformação vale para todas as medidas):



Medidas de superfície e área

As unidades de área do sistema métrico correspondem às unidades de comprimento da tabela anterior.

São elas: quilômetro quadrado (km^2), hectômetro quadrado (hm^2), etc. As mais usadas, na prática, são o quilômetro quadrado, o metro quadrado e o hectômetro quadrado, este muito importante nas atividades rurais com o nome de hectare (ha): $1 \text{ hm}^2 = 1 \text{ ha}$.

No caso das unidades de área, o padrão muda: uma unidade é 100 vezes a menor seguinte e não 10 vezes, como nos comprimentos. Entretanto, consideramos que o sistema continua decimal, porque $100 = 10^2$. A nomenclatura é a mesma das unidades de comprimento acrescidas de quadrado.

Vejam as relações entre algumas dessas unidades que não fazem parte do sistema métrico e as do sistema métrico decimal (valores aproximados):

- 1 polegada = 25 milímetros
- 1 milha = 1 609 metros
- 1 légua = 5 555 metros
- 1 pé = 30 centímetros

Medidas de Volume e Capacidade

Na prática, são muito usados o metro cúbico (m^3) e o centímetro cúbico (cm^3).

Nas unidades de volume, há um novo padrão: cada unidade vale 1000 vezes a unidade menor seguinte. Como $1000 = 10^3$, o sistema continua sendo decimal. Acrescentamos a nomenclatura cúbico.

A noção de capacidade relaciona-se com a de volume. A unidade fundamental para medir capacidade é o litro (l); 1l equivale a 1 dm^3 .

Medidas de Massa

O sistema métrico decimal inclui ainda unidades de medidas de massa. A unidade fundamental é o grama(g). Assim as denominamos: Kg – Quilograma; hg – hectograma; dag – decagrama; g – grama; dg – decigrama; cg – centigrama; mg – miligrama

Dessas unidades, só têm uso prático o quilograma, o grama e o miligrama. No dia-a-dia, usa-se ainda a tonelada (t). Medidas Especiais:

1 Tonelada(t) = 1000 Kg

1 Arroba = 15 Kg

1 Quilate = 0,2 g

Em resumo temos:

Medida de	Grandeza	Fator	Múltiplos			Unidade	Submúltiplos		
Capacidade	Litro	10	kl	hl	dal	l	dl	cl	ml
Volume	Metro Cúbico	1000	km ³	hm ³	dam ³	m ³	dm ³	cm ³	mm ³
Área	Metro Quadrado	100	km ²	hm ²	dam ²	m ²	dm ²	cm ²	mm ²
Comprimento	Metro	10	km	hm	dam	m	dm	cm	mm
Massa	Grama	10	kg	hg	dag	g	dg	cg	mg
			: ← → X	: ← → X	: ← → X	: ← → X	: ← → X	: ← → X	: ← → X

Relações importantes



- 1 kg = 1 l = 1 dm³
- 1 hm² = 1 ha = 10.000m²
- 1 m³ = 1000 l

Exemplos:

(CLIN/RJ - GARI E OPERADOR DE ROÇADEIRA - COSEAC) Uma peça de um determinado tecido tem 30 metros, e para se confeccionar uma camisa desse tecido são necessários 15 decímetros. Com duas peças desse tecido é possível serem confeccionadas:

- (A) 10 camisas
- (B) 20 camisas
- (C) 40 camisas
- (D) 80 camisas

Resolução:

Como eu quero 2 peças desse tecido e 1 peça possui 30 metros logo:

30 . 2 = 60 m. Temos que trabalhar com todas na mesma unidade: 1 m é 10dm assim temos 60m . 10 = 600 dm, como cada camisa gasta um total de 15 dm, temos então:

600/15 = 40 camisas.

Resposta: C

(CLIN/RJ - GARI E OPERADOR DE ROÇADEIRA - COSEAC) Um veículo tem capacidade para transportar duas toneladas de carga. Se a carga a ser transportada é de caixas que pesam 4 quilogramas cada uma, o veículo tem capacidade de transportar no máximo:

- (A) 50 caixas
- (B) 100 caixas
- (C) 500 caixas
- (D) 1000 caixas

Resolução:

Uma tonelada(ton) é 1000 kg, logo 2 ton. 1000kg= 2000 kg
Cada caixa pesa 4kg

2000 kg/ 4kg = 500 caixas.

Resposta: C

RAZÃO. PROPORÇÃO. DIVISÃO PROPORCIONAL

Razão

É uma fração, sendo a e b dois números a sua razão, chama-se *razão de a para b* : a/b ou $a:b$, assim representados, sendo $b \neq 0$. Temos que:

$$\frac{a}{b} \Rightarrow \frac{\text{antecedente}}{\text{consequente}}$$

Exemplo:

(SEPLAN/GO – PERITO CRIMINAL – FUNIVERSA) Em uma ação policial, foram apreendidos 1 traficante e 150 kg de um produto parecido com maconha. Na análise laboratorial, o perito constatou que o produto apreendido não era maconha pura, isto é, era uma mistura da *Cannabis sativa* com outras ervas. Interrogado, o traficante revelou que, na produção de 5 kg desse produto, ele usava apenas 2 kg da *Cannabis sativa*; o restante era composto por várias “outras ervas”. Nesse caso, é correto afirmar que, para fabricar todo o produto apreendido, o traficante usou

- (A) 50 kg de *Cannabis sativa* e 100 kg de outras ervas.
- (B) 55 kg de *Cannabis sativa* e 95 kg de outras ervas.
- (C) 60 kg de *Cannabis sativa* e 90 kg de outras ervas.
- (D) 65 kg de *Cannabis sativa* e 85 kg de outras ervas.
- (E) 70 kg de *Cannabis sativa* e 80 kg de outras ervas.

Resolução:

O enunciado fornece que a cada 5kg do produto temos que 2kg da *Cannabis sativa* e os demais *outras ervas*. Podemos escrever em forma de razão $\frac{2}{5}$, logo:

$$\frac{2}{5} \cdot 150 = 60\text{kg de Cannabis sativa}$$

$$\therefore 150 - 60 = 90\text{kg de outras ervas}$$

Resposta: C

Razões Especiais

São aquelas que recebem um nome especial. Vejamos algumas:

Velocidade: é razão entre a distância percorrida e o tempo gasto para percorrê-la.

$$V = \frac{\text{Distância}}{\text{Tempo}}$$

Densidade: é a razão entre a massa de um corpo e o seu volume ocupado por esse corpo.

$$d = \frac{\text{Massa}}{\text{Volume}}$$

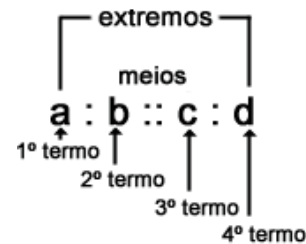
Proporção

É uma igualdade entre duas frações ou duas razões.

$$\frac{a}{b} = \frac{c}{d} \text{ ou } a : b :: c : d$$

Lemos: a esta para b , assim como c está para d .

Ainda temos:



• Propriedades da Proporção

– Propriedade Fundamental: o produto dos meios é igual ao produto dos extremos:

$$a \cdot d = b \cdot c$$

– A soma/diferença dos dois primeiros termos está para o primeiro (ou para o segundo termo), assim como a soma/diferença dos dois últimos está para o terceiro (ou para o quarto termo).

$$\frac{a}{b} = \frac{c}{d} \rightarrow \frac{a+b}{a} = \frac{c+d}{c} \text{ ou } \frac{a+b}{b} = \frac{c+d}{d}$$

$$\frac{a}{b} = \frac{c}{d} \rightarrow \frac{a-b}{a} = \frac{c-d}{c} \text{ ou } \frac{a-b}{b} = \frac{c-d}{d}$$

– A soma/diferença dos antecedentes está para a soma/diferença dos consequentes, assim como cada antecedente está para o seu consequente.

$$\frac{a}{b} = \frac{c}{d} \rightarrow \frac{a+c}{b+d} = \frac{a}{b} \text{ ou } \frac{a+c}{b+d} = \frac{c}{d}$$

$$\frac{a}{b} = \frac{c}{d} \rightarrow \frac{a-c}{b-d} = \frac{a}{b} \text{ ou } \frac{a-c}{b-d} = \frac{c}{d}$$

Exemplo:

(MP/SP – AUXILIAR DE PROMOTORIA I – ADMINISTRATIVO – VUNESP) A medida do comprimento de um salão retangular está para a medida de sua largura assim como 4 está para 3. No piso desse salão, foram colocados somente ladrilhos quadrados inteiros, revestindo-o totalmente. Se cada fileira de ladrilhos, no sentido do comprimento do piso, recebeu 28 ladrilhos, então o número mínimo de ladrilhos necessários para revestir totalmente esse piso foi igual a

- (A) 588.
- (B) 350.
- (C) 454.
- (D) 476.
- (E) 382.

Resolução:

$$\frac{C}{L} = \frac{4}{3}, \text{ que fica } 4L = 3C$$

Fazendo $C = 28$ e substituindo na proporção, temos:

$$\frac{28}{L} = \frac{4}{3}$$

$$4L = 28 \cdot 3$$

$$L = 84 / 4$$

$$L = 21 \text{ ladrilhos}$$

Assim, o total de ladrilhos foi de $28 \cdot 21 = 588$

Resposta: A

REGRA DE TRÊS SIMPLES E COMPOSTA

Regra de três simples

Os problemas que envolvem duas grandezas diretamente ou inversamente proporcionais podem ser resolvidos através de um processo prático, chamado REGRA DE TRÊS SIMPLES.

- Duas grandezas são DIRETAMENTE PROPORCIONAIS quando ao aumentarmos/diminuirmos uma a outra também aumenta/diminui.
- Duas grandezas são INVERSAMENTE PROPORCIONAIS quando ao aumentarmos uma a outra diminui e vice-versa.

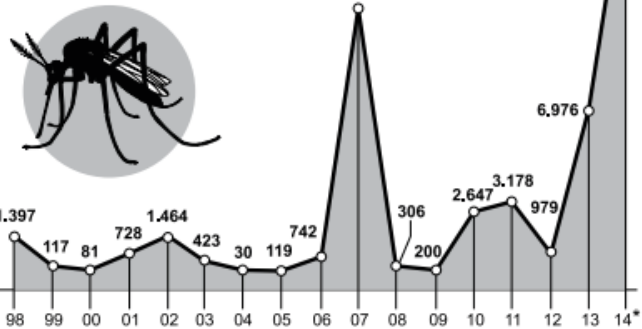
Exemplos:

(PM/SP – OFICIAL ADMINISTRATIVO – VUNESP) Em 3 de maio de 2014, o jornal Folha de S. Paulo publicou a seguinte informação sobre o número de casos de dengue na cidade de Campinas.

DENGUE EM CAMPINAS

Veja o número de casos registrados na cidade de 1998 a abril deste ano

CASOS CONFIRMADOS
Por ano



*Até 28 abr.

(Secretaria Municipal da Saúde de Campinas)

De acordo com essas informações, o número de casos registrados na cidade de Campinas, até 28 de abril de 2014, teve um aumento em relação ao número de casos registrados em 2007, aproximadamente, de

- (A) 70%.
- (B) 65%.
- (C) 60%.
- (D) 55%.
- (E) 50%.

Resolução:

Utilizaremos uma regra de três simples:

ano		%
11442		100
17136		x

$$11442 \cdot x = 17136 \cdot 100$$

$$x = 1713600 / 11442 = 149,8\% \text{ (aproximado)}$$

$$149,8\% - 100\% = 49,8\%$$

Aproximando o valor, teremos 50%

Resposta: E

(PRODAM/AM – AUXILIAR DE MOTORISTA – FUNCAB) Numa transportadora, 15 caminhões de mesma capacidade transportam toda a carga de um galpão em quatro horas. Se três deles quebrassem, em quanto tempo os outros caminhões fariam o mesmo trabalho?

- (A) 3 h 12 min
- (B) 5 h
- (C) 5 h 30 min
- (D) 6 h
- (E) 6 h 15 min

ATUALIDADES

TÓPICOS RELEVANTES E ATUAIS DOS ÚLTIMOS 4(QUATRO) ANOS DE DIVERSAS ÁREAS, TAIS COMO POLÍTICA, ECONOMIA, SOCIEDADE, EDUCAÇÃO, CULTURA, TECNOLOGIA, ENERGIA, RELAÇÕES INTERNACIONAIS, DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL, PROBLEMAS AMBIENTAIS, SEGURANÇA, GLOBALIZAÇÃO E ECOLOGIA E SUAS VINCULAÇÕES HISTÓRICAS, DO MUNICÍPIO, DO ESTADO, DO BRASIL E NO MUNDO.

A importância do estudo de atualidades

Dentre todas as disciplinas com as quais concurreiros e estudantes de todo o país se preocupam, a de atualidades tem se tornado cada vez mais relevante. Quando pensamos em matemática, língua portuguesa, biologia, entre outras disciplinas, inevitavelmente as colocamos em um patamar mais elevado que outras que nos parecem menos importantes, pois de algum modo nos é ensinado a hierarquizar a relevância de certos conhecimentos desde os tempos de escola.

No, entanto, atualidades é o único tema que insere o indivíduo no estudo do momento presente, seus acontecimentos, eventos e transformações. O conhecimento do mundo em que se vive de modo algum deve ser visto como irrelevante no estudo para concursos, pois permite que o indivíduo vá além do conhecimento técnico e explore novas perspectivas quanto à conhecimento de mundo.

Em sua grande maioria, as questões de atualidades em concursos são sobre fatos e acontecimentos de interesse público, mas podem também apresentar conhecimentos específicos do meio político, social ou econômico, sejam eles sobre música, arte, política, economia, figuras públicas, leis etc. Seja qual for a área, as questões de atualidades auxiliam as bancas a peneirarem os candidatos e selecionarem os melhores preparados não apenas de modo técnico.

Sendo assim, estudar atualidades é o ato de se manter constantemente informado. Os temas de atualidades em concursos são sempre relevantes. É certo que nem todas as notícias que você vê na televisão ou ouve no rádio aparecem nas questões, manter-se informado, porém, sobre as principais notícias de relevância nacional e internacional em pauta é o caminho, pois são debates de extrema recorrência na mídia.

O grande desafio, nos tempos atuais, é separar o joio do trigo. Com o grande fluxo de informações que recebemos diariamente, é preciso filtrar com sabedoria o que de fato se está consumindo. Por diversas vezes, os meios de comunicação (TV, internet, rádio etc.) adaptam o formato jornalístico ou informacional para transmitir outros tipos de informação, como fofocas, vidas de celebridades, futebol, acontecimentos de novelas, que não devem de modo algum serem inseridos como parte do estudo de atualidades. Os interesses pessoais em assuntos deste cunho não são condenáveis de modo algum, mas são triviais quanto ao estudo.

Ainda assim, mesmo que tentemos nos manter atualizados através de revistas e telejornais, o fluxo interminável e ininterrupto de informações veiculados impede que saibamos de fato como estudar. Apostilas e livros de concursos impressos também se tornam rapidamente desatualizados e obsoletos, pois atualidades é uma disciplina que se renova a cada instante.

O mundo da informação está cada vez mais virtual e tecnológico, as sociedades se informam pela internet e as compartilham em velocidades incalculáveis. Pensando nisso, a editora prepara mensalmente o material de atualidades de mais diversos campos do conhecimento (tecnologia, Brasil, política, ética, meio ambiente, jurisdição etc.) na “Área do Cliente”.

Lá, o concurreiro encontrará um material completo de aula preparado com muito carinho para seu melhor aproveitamento. Com o material disponibilizado online, você poderá conferir e checar os fatos e fontes de imediato através dos veículos de comunicação virtuais, tornando a ponte entre o estudo desta disciplina tão fluida e a veracidade das informações um caminho certo.

ASPECTOS HISTÓRICOS E GEOGRÁFICOS DO MUNICÍPIO DE TAQUARITUBA-SP: HIDROGRAFIA, RELEVO, POPULAÇÃO, CLIMA, VEGETAÇÃO, LIMITES GEOGRÁFICOS, ECONOMIA, E SÍMBOLOS MUNICIPAIS

Aspectos Históricos e Geográficos do Município de Taquarituba-SP

História

Taquarituba é um município localizado no estado de São Paulo, Brasil. A cidade foi fundada em 1907 e emancipada em 1944. Seu nome deriva do termo indígena “Taquaru”, que significa bambu, indicando a presença dessa planta na região. O desenvolvimento do município está associado à agricultura, especialmente ao cultivo de café e à pecuária.

Geografia

Hidrografia

- Rios: O município é cortado por diversos cursos d’água, destacando-se o Rio Taquari, que é um afluente do Rio Paranapanema. Outros córregos menores e nascentes também compõem a hidrografia local, contribuindo para a irrigação das áreas agrícolas.

Relevo

-Terreno: Taquarituba apresenta um relevo predominantemente ondulado, característico da região do Planalto Ocidental Paulista. As altitudes variam, com algumas áreas planas propícias para a agricultura.

População

- Demografia: Segundo estimativas do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), a população de Taquarituba é composta por aproximadamente 23 mil habitantes. A população é majoritariamente urbana, com uma pequena parte vivendo na zona rural.

Clima

- Tipo Climático: O clima de Taquarituba é classificado como tropical de altitude (Cwa, segundo a classificação de Köppen), com verões quentes e úmidos e invernos secos e moderadamente frios.
 - Temperaturas: As temperaturas médias anuais variam entre 18°C e 24°C, com picos de calor no verão e temperaturas mais amenas no inverno.

Vegetação

- Cobertura Vegetal: A vegetação original da região era composta principalmente por mata atlântica e cerrado, mas grande parte foi substituída por áreas agrícolas e pastagens. Ainda existem fragmentos de vegetação nativa preservados, principalmente em áreas de proteção ambiental.

Limites Geográficos

- Municípios Vizinhos: Taquarituba faz divisa com os municípios de Coronel Macedo, Itaí, Paranapanema, Fartura e Tejuπά.
 - Localização: Está situada na região sudoeste do estado de São Paulo, sendo parte da mesorregião de Itapetininga.

Economia

- Agricultura: A economia de Taquarituba é fortemente baseada na agricultura, com destaque para o cultivo de milho, soja, feijão, trigo e café. A produção de hortifrutigranjeiros também é relevante.
 - Pecuária: A criação de gado bovino para corte e leite é uma atividade econômica significativa.
 - Indústria: O município possui indústrias ligadas ao setor agropecuário, como fábricas de ração e processamento de alimentos.
 - Comércio e Serviços: O comércio local é diversificado, atendendo às necessidades da população urbana e rural. O setor de serviços também é importante, com destaque para a educação e a saúde.

Taquarituba é um município com uma rica história e uma economia diversificada, centrada na agricultura e pecuária. Suas características geográficas, como hidrografia, relevo, clima e vegetação, influenciam diretamente suas atividades econômicas e o modo de vida da população. A cidade mantém traços de sua vegetação nativa e possui um clima favorável ao desenvolvimento agrícola, sendo um exemplo de cidade do interior paulista com forte ligação ao campo e ao desenvolvimento sustentável.

Bandeira Municipal



Brasão do Município



ÉTICA E TRABALHO

A ética profissional é um dos critérios mais valorizados no mercado de trabalho. Ter uma boa conduta no ambiente de trabalho pode ser o passaporte para uma carreira de sucesso.

A vida em sociedade, que preza e respeita o bem-estar do outro, requer alguns comportamentos que estão associados à conduta ética de cada indivíduo. A ética profissional é composta pelos padrões e valores da sociedade e do ambiente de trabalho que a pessoa convive.

No meio corporativo, a ética profissional traz maior produtividade e integração dos colaboradores e, para o profissional, ela agrega credibilidade, confiança e respeito ao trabalho.

Contudo, há ainda muitas dúvidas acerca do que é ética, por isso, antes falar sobre ética profissional, é importante entender um pouco sobre o que é ética e qual a diferença entre ética e moral.

— **O que é ética**

A palavra Ética é derivada do grego e apresenta uma transliteração de duas grafias distintas, *êthos* que significa “hábito”, “costumes” e *ethos* que significa “morada”, “abrigo protetor”.

Dessa raiz semântica, podemos definir ética como uma estrutura global, que representa a casa, feita de paredes, vigas e alicerces que representam os costumes. Assim, se esses costumes se perderem, a estrutura enfraquece e a casa é destruída.

Em uma visão mais abrangente e contemporânea, podemos definir ética como um conjunto de valores e princípios que orientam o comportamento de um indivíduo dentro da sociedade. A ética está relacionada ao caráter, uma conduta genuinamente humana e enraizada, que vêm de dentro para fora.

Qual a diferença entre ética e moral

Embora ética e moral sejam usados, muitas vezes, de maneira similar, ambas possuem significados distintos. A moral é regida por leis, regras, padrões e normas que são adquiridos por meio da educação, do âmbito social, familiar e cultural, ou seja, algo que vem de fora para dentro.

Para o filósofo alemão Hegel, a moral apresenta duas vertentes, a moral subjetiva associada ao cumprimento de dever por vontade e a moral objetiva que é a obediência de leis e normas impostas pelo meio.

No entanto, ética e moral caminham juntas, uma vez que a moral se submete a um valor ético. Desta forma, uma ética individual, quando enraizada na sociedade, passa a ser um valor social que é instituído como uma lei moral.

A consequência de um comportamento antiético afronta os valores, caráter e o princípio de uma pessoa, enquanto a quebra de um valor moral é punida e justificada de acordo com a lei que rege o meio.

Características fundamentais de uma conduta ética

Alguns conceitos são fundamentais para constituir o comportamento ético. São eles:

- **Altruísmo:** A preocupação com os interesses do outro de uma forma espontânea e positivista.
- **Moralidade:** Conjunto de valores que conduzem o comportamento, as escolhas, decisões e ações.
- **Virtude:** Essa característica pode ser definida como a “excelência humana” ou aquilo que nos faz plenos e autênticos.
- **Solidariedade:** Princípios que se aplicados às relações sociais e que orientam a vivência e convívio em harmonia do indivíduo com os demais.

– **Consciência:** Capacidade ou percepção em distinguir o que é certo ou errado de acordo com as virtudes ou moralidade.

– **Responsabilidade ética:** Consenso entre responsabilidade (assumir consequências dos atos praticados) pessoal e coletiva.

O que é Ética Profissional

A ética profissional é o conjunto de valores, normas e condutas que conduzem e conscientizam as atitudes e o comportamento de um profissional na organização. Desta forma, a ética profissional é de interesse e importância da empresa e também do profissional que busca o desenvolvimento de sua carreira.

Além da experiência e autonomia em sua área de atuação, o profissional que apresenta uma conduta ética conquista mais respeito, credibilidade, confiança e reconhecimento de seus superiores e de seus colegas de trabalho.

A conduta ética também contribui para o andamento dos processos internos, aumento de produtividade, realização de metas e a melhora dos relacionamentos interpessoais e do clima organizacional.

Quando profissionais e empresa prezam por valores e princípios éticos como gentileza, temperança, amizade e paciência, existem bons relacionamentos, mais autonomia, satisfação, proatividade e inovação.

Para isso, é conveniente que a empresa tenha um código de conduta ética, para orientar o comportamento de seus colaboradores de acordo com as normas e postura da organização. O código de ética empresarial facilita a adaptação do colaborador e serve como um manual para boa convivência no ambiente de trabalho.

• **Ética profissional e valor estratégico**

Em meio ao cenário caótico nacional, problemas políticos, desigualdade social, falta de infraestrutura para educação e saúde, a ética tornou-se um dos principais assuntos abordados em escolas, universidades, trabalho e até mesmo nas ruas.

Com a população mais consciente das questões morais e da responsabilidade social com que as autoridades e as empresas devem prestar à sociedade e ao meio ambiente, houve um aumento da fiscalização e cobrança pelo comprometimento ético destes órgãos.

Com isso, a ética ganhou um novo valor, o valor estratégico. As empresas se viram obrigadas a modificar seus conceitos, quebrar paradigmas e apresentar uma postura mais transparente, humana e coerente para não perder público.

Neste contexto, a ética profissional que deveria ser uma virtude enraizada do indivíduo tornou-se parte da estratégia organizacional e, conseqüentemente, um diferencial competitivo no mercado de trabalho.

No entanto, quando a empresa adota a ética profissional como uma estratégia de mercado, ela também contribui com desenvolvimento do profissional, que precisa melhorar suas habilidades com relacionamentos interpessoais e liderança.

Um profissional com habilidades de liderança e relacionamento difunde valores éticos, preza pela harmonia no ambiente de trabalho e coloca em primeiro lugar o respeito às pessoas e o comprometimento com o trabalho.

• **Benefícios da ética no trabalho**

O **profissional ético** é, naturalmente, admirado, pois o respeito pelos colegas e pelos clientes é o que dá destaque a esse colaborador. A ética seria uma espécie de filtro que não permite a passagem da fofoca, da mentira, do desejo de prejudicar um colaborador, entre outros aspectos negativos.

É necessário ressaltar que os **líderes são profissionais éticos**, ou devem ser, para desenvolver as competências do cargo com êxito. Os que optam pela ética preferem oferecer feedbacks, em vez de deixar o ambiente de trabalho desarmônico, e são honestos quanto às próprias condições, ou seja: não inventam mentiras para se autossustentarem das falhas.

Cultivar a ética profissional no ambiente de trabalho traz benefícios e vantagens a todos, uma vez que ela proporciona crescimento à empresa e a todos os envolvidos. Com uma conduta ética bem estruturada é possível, do trabalho em equipe e respeito mútuo entre todos colaboradores.

E com um é possível ter profissionais mais engajados, motivados e satisfeitos.

— 10 dicas para construção de uma postura ética no trabalho

Os colaboradores que conseguem construir relações de qualidade entre os colegas e conquistar a confiança dos líderes, com uma postura de trabalho adequada e resultados concretos, são os que obtêm maior sucesso no desenvolvimento de suas carreiras.

Você precisa entender e respeitar os limites de sua função, zelar pelos instrumentos de trabalho e o patrimônio da organização e contribuir para o bom rendimento de sua equipe. Essas são condições básicas para a construção de uma postura ética no trabalho.

Conheça ainda outros fatores importantes que auxiliam neste processo:

1 – Seja honesto:

Fale sempre a verdade e assuma a responsabilidade sobre seus erros. É muito melhor aprender com os erros do que procurar um culpado para suas falhas.

A honestidade é uma das principais características de um profissional ético, ela é prova de credibilidade e confiança. Seja sempre sincero consigo mesmo, com os seus princípios, com as normas das empresas e com os outros.

2 – Respeito o sigilo:

Algumas empresas trabalham com informações extremamente sigilosas. Geralmente, essas condições são expostas ao profissional dentro do contrato de trabalho.

Por isso, manter o sigilo, além de ser uma, pode ser importante para preservar o emprego. Respeite esta condição, mantendo o sigilo!

3 – Tenha comprometimento:

Responsabilidade e comprometimento é o mínimo que se espera de um profissional. Se fazer o seu trabalho parece uma obrigação, reavalie sua carreira e os seus propósitos, pois algo está errado.

Um profissional com ética tem engajamento com a empresa e cumpre sua função com empenho e consciência, sempre visando o melhor resultado para a organização, conseqüentemente, isso agregará valor a sua carreira.

4 – Seja prudente:

Aprenda a diferenciar as relações pessoais dos profissionais, não deixe inimizades e antipatia atrapalharem o seu desempenho ou que isso interfira de forma negativa no trabalho de seus colegas e nos resultados da empresa.

Considere sempre como prioridade a realização do seu trabalho. Respeite a hierarquia da sua empresa, seja você um líder ou um colaborador. Seja profissional!

5 – Tenha humildade:

Independente de hierarquia, dos conhecimentos e habilidades, entenda que ninguém é melhor que ninguém. Humildade e flexibilidade são um dos pré-requisitos para o trabalho em equipe.

Tenha humildade, respeite seus colegas, seja cordial e não faça julgamentos. Contribua para um bom convívio e bons relacionamentos no ambiente de trabalho.

6 – Não prometa aquilo que não possa cumprir:

Não prometa aquilo que não pode entregar ou um prazo que não pode cumprir, ou pior ainda, jogar a responsabilidade em cima de outras pessoas.

Com comprometimento e honestidade é possível alinhar entregas e prazos justos sem comprometer a credibilidade e a ética profissional.

7 – Saiba fazer e receber críticas:

Embora as críticas nos ajudem a crescer, muitas pessoas não sabem fazer ou interpretá-las de forma construtiva.

Por isso, caso precise dar um feedback a alguém, nunca faça isso por impulso, reflita a melhor forma de dizer e como orientar a melhora. E se receber uma crítica, não leve para o lado pessoal, entenda que isso pode ser usado para o seu desenvolvimento.

8 – Reconheça o mérito alheio:

Elogios sinceros podem e devem ser usados em um, mas, se estiverem dentro do contexto profissional. Não precisa parecer um bajulador elogiando o chefe.

Elogie as atitudes assertivas, aquilo que realmente contribui com os resultados da empresa ou da equipe. Saiba reconhecer o empenho de seus colegas, dê a eles os méritos merecidos e não espere recompensa em troca.

9 – Respeite a privacidade:

Nunca mexa no material de trabalho, documentos ou gaveta de um colega de trabalho, exceto, se lhe for solicitado e ainda assim se for algo que vá contribuir com o bem e o trabalho de todos.

Da mesma forma que você não gostaria que mexesse em suas coisas, com certeza seu colega não gostará de saber que teve a privacidade desrespeitada.

10 – Evite fofoca:

Fique longe de fofocas, comentários ofensivos e pessoas que gostam de julgar e criticar os colegas. Algumas “brincadeiras” por mais que pareçam inofensivas, magoam e prejudicam as pessoas.

Caso tenha algum problema com alguém, chame-a para conversar e esclareça aquilo que está o incomodando. Se cometer algum erro, reconheça e peça desculpas, essa é a melhor forma de evitar desentendimentos e conservar a atmosfera positiva no trabalho.¹

¹ Fonte: www.sbcoaching.com.br

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Auxiliar de Educador/Cuidador

HIGIENE DA CRIANÇA

Higiene

Se existe algo que devemos estimular desde cedo as nossas crianças, é o hábito da higiene pessoal.

Segundo a definição, higiene é um conjunto de conhecimentos e técnicas para evitar doenças infecciosas usando desinfecção, esterilização e outros métodos de limpeza com o objetivo de conservar e fortalecer a saúde.

A importância da higienização deve-se começar na infância, pois é nesse momento que os hábitos de higiene são adquiridos e permanecem na vida adulta, e cabe aos pais, serem incentivadores nessa tarefa de educação e conscientização.

Logo nos primeiros anos, as escolas fazem esse trabalho de ensinar e informar, porém reforçar os hábitos para que façam dentro e fora de casa é muito importante para a saúde das crianças.

Esses hábitos devem ser mostrados, porém de nada adianta pedir para que seu filho faça se você mesmo não o ensina através de demonstrações e através do exemplo.

Acompanha-los nesse processo, escovando os dentes junto com ele antes de dormir ou mesmo lavar as mãos com você antes das refeições é muito mais educativo que simplesmente pedir para que faça toda vez que precisar.

O mais incrível, é que ao longo desse processo de educação, você perceberá que esses hábitos de higiene ficarão incutidos em seu filho, e ele o fará antes que você a peça para fazer.

Mas antes que isso aconteça, você terá que lembra-los constantemente.

Portanto, ter paciência, saber lidar com a situação e estabelecer um diálogo constante com o seu filho, o ajudará a adquirir os hábitos de higiene com muito mais rapidez.

Lembre-se sempre de estimular os hábitos de higiene e saúde em seu filho, pois a boa saúde contribuirá para o desenvolvimento e aprendizado dele.

Sobre os diferentes tipos de higiene

A seguir os principais tipos de higiene que temos que ter atenção com as crianças:

1. Lavar as mãos antes e depois das refeições, assim como depois de usar o banheiro

Talvez este seja um dos mais importantes hábitos a ser ensinado ao seu filho, pois segundo estudos, a mão é a principal porta de entrada para infecções e doenças.

Lavar a planta das mãos, atrás e entre os dedos, ensaboando com sabão e enxaguando com água corrente, é de suma importância para mantê-las limpas.

2. Cortar e limpar regularmente as unhas

Cuidar das unhas não é apenas uma questão de estética. O espaço entre a unha e a pele é um lugar muito oportuno para o acúmulo de sujeiras e bactérias.

Portanto, é fundamental que a criança aprenda desde cedo à importância de limpar as unhas, mantendo-as corretamente aparadas, além de evitar o mau hábito de roer as unhas.

3. Tomar banho todos os dias

Como transpiramos ao longo do dia, é necessário que tomemos banho pelo menos uma vez ao dia e não poderia ser diferente com as crianças, ainda mais elas, que passam o dia brincando ou fazendo alguma atividade que demandam esforço.

Esta não é apenas uma questão de estética. O banho evita o acúmulo de micro-organismos capazes de provocar doenças.

4. Troca de fraldas

- Todo material necessário para a troca deve estar à mão para que não se deixe a criança sozinha na bancada.

- Lave a pele com água e sabão;

- Enxágue e seque bem para evitar assaduras;

- Coloque a fralda limpa;

- Evite que a criança manipule a fralda suja ou a pele com fezes.

Ao trocar a criança:

- Retire o excesso de fezes e/ou urina com algodão úmido ou lenço umedecido, passando sempre no sentido da genitália para o ânus, evitando o contato das fezes com a genitália;

Se a criança apresentar assaduras, aplique a pomada de óxido de zinco enviada pela mãe ou uma infusão de camomila. Caso haja prescrição médica para aplicação de outras pomadas ou medicamentos, siga as instruções médicas.

Após a troca de cada criança, é fundamental que o PDI:

- Lave bem as mãos;

- Limpe o local onde lavou a criança e o trocador onde ela estava antes de ser trocada.

Esses cuidados evitam que outras crianças ou a própria pessoa se contamine, adquirindo, por exemplo, uma parasitose;

- Descarte das fraldas - Descarte a fralda suja em saco plástico fechado, acondicionado em recipiente para lixo, com tampa acionada por pedal, exclusivo para este fim;

O lixo com as fraldas descartáveis deve ser retirado antes que fique cheio, para evitar o mau cheiro e para que possa ser fechado e transportado com facilidade e segurança para a área externa de lixo;

5. Uso do penico ou vaso sanitário pelas crianças

- Deve ocorrer sempre acompanhado pelo PDI.

- Observe se o penico ou o vaso sanitário está limpo;

- Evite que a criança entre em contato com fezes e/ou urina;

- Limpe a criança com papel higiênico, passando sempre no sentido da genitália para o ânus, evitando o contato das fezes com a genitália;

- Quando ocorrer o uso do penico, o conteúdo (fezes e/ou urina) deve ser desprezado no vaso sanitário. As fezes que restarem podem ser retiradas com papel toalha ou higiênico. Encaminhe o penico para higienização, conforme descrito mais adiante;

- Acione a descarga com o vaso tampado;
- Lave bem as suas mãos e as da criança.

6. Dentes

- A rotina de higiene bucal é muito importante. Antes mesmo que tenha dentes, pode-se iniciar a limpeza da boca do bebê por volta dos 4 meses de idade para que comece a se acostumar com esta prática de higiene bucal.

Proceda da seguinte maneira:

- Utilize gaze ou pedaço de fralda (exclusiva para esse fim) embebida em água filtrada;
- Limpar todas as partes da gengiva e da língua.

Quando a criança já tiver os dentes da frente (anteriores), a limpeza com gaze ou fralda poderá continuar da mesma forma, limpando também todas as faces dos dentes.

É fundamental higienizar os dentes depois das refeições e antes de dormir para remover e evitar a nova formação da placa de bactérias que provoca a cárie.

Quando a criança tiver os dentes do fundo (posteriores), inicia-se a limpeza com escova de dente (de cabeça pequena e cerdas macias) e pasta de dente sem flúor. Apesar dos benefícios do flúor na prevenção da cárie dentária, a ingestão diária de pasta de dente com flúor pela criança em idade precoce, que ainda não consegue controlar a deglutição, pode causar uma má formação dos dentes permanentes, chamada de fluorose dentária.

Pode-se também realizar a escovação dos dentes das crianças pequenas somente com água limpa, pois a escova removerá e evitará a formação da placa de bactérias.

É importante que:

- Cada criança tenha a sua própria escova de dente;
- A escovação seja feita em todas as faces dos dentes, com movimentos circulares sempre da gengiva em direção ao dente;

Recomenda-se usar a pasta de dente com flúor em pequena quantidade a partir dos 5 anos de idade, quando a criança já consegue cuspir, e os dentes permanentes anteriores já estão formados.

A escova deve ser trocada assim que for verificado o desgaste das cerdas, comprometendo a qualidade da escovação.

- Na face de mastigação do dente, o movimento mais indicado é o vaivém;

- A língua seja escovada para retirar a placa que nela também se forma;

- A escova deve ser bem lavada com água corrente e mantida em lugar limpo e arejado, em porta-escovas de dente individualizados, de modo seco para evitar o crescimento de fungos.

- Escovar os dentes ao acordar, depois das refeições e antes de dormir

A saúde bucal é outro hábito ao qual as crianças devem se habituar desde pequenas. Assegurar que elas lavem os dentes, pelo menos três vezes ao dia é o essencial!

Proporcionar que a criança tenha uma escova e uma pasta de dente adequada à sua idade é o dever e obrigação de todo pai e mãe, além, é claro, de fazer visitas ao dentista, pelo menos uma vez ao ano.

A falta de higiene bucal pode acarretar em cáries, pode provocar fortes dores e infecções à criança.

7. Manter o nariz limpo

Manter a limpeza nasal é muito importante para evitar doenças. Lavar o nariz com frequência é um hábito que traz tantas vantagens à saúde que deveria ser uma regra tão comum quanto escovar os dentes todos os dias.

Lavar o nariz com soro fisiológico não só ajuda a limpá-lo de impurezas e secreção como combate mal-estar, doenças respiratórias, de ouvido e de garganta.

8. Lavar os alimentos antes de comê-los

O cuidado na higienização dos alimentos é um procedimento de extrema importância, pois alimentos manipulados de forma inadequada podem ser grandes transmissores de doenças.

Caso esses alimentos não sejam higienizados de forma correta, estamos deixando nossas crianças suscetíveis a microrganismos que podem causar sérios danos à saúde deles.

Ensiná-los a lavar e a cuidar da higiene dos alimentos também é um dever que temos e passar adiante é nossa obrigação.

9. Manter o ambiente limpo e organizado

Manter o ambiente limpo é muito importante para que se preserve o bem-estar e a saúde do seu filho.

Muitas das doenças respiratórias se disseminam com maior facilidade em ambientes de pouca higienização.

Exigir que seu filho guarde seus brinquedos e os mantenha limpo é algo que deve ser exercitado. Fazer ele participar desse processo, o fará perceber a importância, e no futuro se tornará uma pessoa mais organizada e limpa.

Algumas dicas de higiene e saúde...

- Que a troca de escova de dente é recomendável sempre que as cerdas estão desalinhasadas?

- O momento da refeição é importante para a criação de hábitos saudáveis, entre eles o de comer sentado à mesinha ou à cadeirinha.

- Durante a refeição, cada criança deve comer somente de seu prato, utilizando talheres e copos individuais e previamente higienizados.

- Os alimentos devem ser servidos em temperatura adequada para a criança. A prática de o adulto soprar o alimento deve ser abolida, por conta da vasta disseminação de micro-organismos. Caso seja necessário, incentive a própria criança a soprar sua comida. O ideal é ensinar à criança a esperar um pouquinho até que o alimento esteja na temperatura ideal para ser ingerida.

- Nunca adiar a troca de fraldas, que deverá ser realizada de acordo com a necessidade individual da criança e nunca em horários predeterminados.

- Higienizar as partes íntimas das crianças da frente para trás com algodão umedecido em água e, quando houver necessidade, lavá-las com sabão.

- Os lenços de papel umedecidos são uma opção, porém contém conservantes que podem provocar assaduras.

- A higiene oral deve fazer parte da rotina. Vale à pena buscar parcerias com os serviços de saúde para obter esclarecimentos sobre o método adequado a cada grupamento.

- Banho - O banho é um ato de afeto, que deve ser feito com calma. É um momento precioso, onde um adulto interage individualmente com uma criança. Este momento deve ser de muita conversa, de olho no olho, de brincadeiras com a água:

* Antes de começar o banho, deixe todos os objetos à mão;

- * Não utilize esponjas;
- * Dê preferência ao sabonete líquido;
- * Deve-se ter sempre uma mão segurando a criança;
- * Sempre verifique a temperatura da água do banho com a face interna do antebraço, para evitar queimaduras nas crianças.
- * Não use talco, pois pode provocar alergias e sufocamento.
- * Banheira é a principal causa de afogamento em crianças pequenas.

NUNCA DEIXE A CRIANÇA SOZINHA, NEM POR “UM SEGUNDO”! ACIDENTES OCORREM RAPIDAMENTE!

* O banho de chuveiro para as crianças maiores deve ser protegido por material antiderrapante que deve ser mantido sempre limpo, para evitar o acúmulo de germes.

Ao final, enxugar bem entre os dedos dos pés e das mãos, assim como as dobrinhas, evitando as assaduras.

Por fim, lembre-se que para criarmos hábitos de higiene nas crianças, a principal motivação está na definição de rotinas.¹

NOÇÕES DE HIGIENE E SAÚDE

Prezado Candidato, o tema supracitado, já foi abordado nos tópicos anteriores

NOÇÕES DE ALIMENTAÇÃO DE CRIANÇAS

NOÇÕES BÁSICAS SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Necessidade fundamental de todos os seres vivos, o alimento confunde-se com a própria vida, pois de modo geral, os seres vivos alimentam-se de outros seres vivos. Todas as espécies animais e vegetais, sem a interferência do homem, podem-se integrar em ciclos alimentares equilibrados e suficientes.

Alimento é toda substância que supre as necessidades de nutrição e crescimento de qualquer forma de vida. Apesar da grande diversidade dos seres vivos, pode-se dizer que todos eles têm duas necessidades alimentares essenciais: (1) compostos que sejam fontes de energia; e (2) substâncias capazes de preencher necessidades estruturais ou funcionais. Muitos alimentos satisfazem às duas exigências e, em muitos casos, o que é necessidade dietética para uma espécie não tem nenhuma utilidade para outra, capaz de sintetizar o mesmo alimento a partir de outra fonte material.

Todas as células vivas, quer existam separadamente, quer como parte de um tecido complexo, precisam de uma ou mais substâncias inorgânicas e de alguma forma de carbono e nitrogênio. As necessidades de compostos orgânicos é que variam entre as diferentes formas de vida. As vitaminas e proteínas, por exemplo, imprescindíveis a muitas espécies animais, são perfeitamente dispensáveis para as plantas. Essas diferenças entre as necessidades de cada forma de vida são fundamentais. Criam na natureza ciclos contínuos: compostos simples de elementos como o carbono e o nitrogênio transformam-se em moléculas, que, por sua vez, são utilizadas por formas superiores de vida e, eventualmente reconvertidas em compostos simples. Dessa maneira, na realidade, o único gasto foi de energia. Se esses ciclos fossem interrompidos por muito tempo, a vida terrestre deixaria de existir, pelo menos nas modalidades hoje conhecidas.

As formas mais complexas de vida, que compreendem os animais superiores e o homem, têm uma alimentação muito peculiar. Necessitam de uma série de compostos orgânicos sem os quais não conseguem sobreviver; devem atender não somente às necessidades de suas células como às de tecidos de alta complexidade; dependem das plantas e dos microrganismos para compor suas dietas; e precisam de mais calorias, para suprir a energia gasta pela atividade muscular.

A célula animal tem necessidade vital de calorias. Sem essa fonte de energia a capacidade de funcionamento celular desaparece, sobrevivendo a morte. De modo geral, essa necessidade é satisfeita com o consumo de alimentos que contêm calorias. Estima-se, por exemplo, que um homem de 25 anos de idade, de peso e estatura médios, precisa de 3.200 calorias por dia, e uma mulher, nas mesmas condições, de 2.300. Essa cota varia conforme o trabalho e o clima em que vivem.

De acordo com a composição química, as substâncias alimentícias são classificadas como proteínas (substâncias plásticas, formadoras); carboidratos e gorduras (substâncias energéticas); vitaminas e sais minerais (substâncias protetoras). Um grama (g) de proteína -- o mesmo que um grama de açúcar ou amido -- fornece quatro calorias, um grama de álcool sete, e de gordura, nove.

Conservação dos alimentos. Durante muitos séculos a arte de conservar alimentos desenvolveu-se lentamente, baseada em métodos empíricos, dos quais os mais empregados eram a salga, a defumação e a secagem. A partir do século XIX, quando se descobriram as causas biológicas da decomposição dos alimentos, as técnicas de preservá-los evoluíram com rapidez.

O próprio fato de uma substância ser tida como adequada à alimentação humana já pressupõe a possibilidade de sua decomposição, seja através da ação de microrganismos, seja da ação de fermentos. Excluída a presença das bactérias nos alimentos, eles tendem a conservar-se indefinidamente. Tal exclusão pode ser obtida de diversas maneiras: pelo calor e posterior conservação dos alimentos em vidros ou latas hermeticamente fechados; pela desidratação sob a ação do sol ou em estufas; pelo resfriamento e congelamento que, se não eliminam as bactérias, pelo menos suspendem sua atividade. Enquanto isso, as experiências de conservas químicas têm sido desestimuladas pelos danos que podem causar ao aparelho digestivo.

Componentes alimentares

A boa alimentação depende da dosagem equilibrada dos diversos elementos que a compõem. Todo alimento, seja de origem animal, seja vegetal, encerra uma ou mais dessas substâncias elementares.

Água. Representando sessenta por cento do corpo humano, a água é tão importante que a perda de vinte por cento do conteúdo líquido do organismo já acarreta a morte. A água tanto serve para transportar como para diluir as substâncias alimentícias, integrando a constituição dos protoplasmas celulares. Age também como reguladora da temperatura do corpo e constitui elemento indispensável às trocas osmóticas entre o sangue, a linfa e as células.

Proteína. Embora sejam também fontes fundamentais de calorias, os alimentos proteicos têm por função dietética principal fornecer aminoácidos à manutenção e síntese das proteínas, base do arcabouço estrutural de todas as células. Substâncias nitrogenadas complexas, as proteínas se desdobram no organismo em substâncias químicas mais simples, os 24 aminoácidos conhecidos, dos quais nove são imprescindíveis à vida.

¹ Fonte: www.blog.educapais.com/www.prefeitura.sp.gov.br

O valor nutritivo dos alimentos proteicos varia segundo contêm maior ou menor quantidade desses aminoácidos imprescindíveis. Em geral, ela é mais elevada nos alimentos de origem animal que nos de origem vegetal. São chamadas completas as proteínas que contêm aqueles nove aminoácidos em quantidade suficiente. No entanto, as incompletas podem ser importantes complementos das primeiras em uma mesma refeição.

Carboidratos ou glicídios. Essenciais a todo tipo de alimentação, os carboidratos estão presentes em muitos dos alimentos mais difundidos da maior parte das sociedades humanas, como os cereais, os açúcares, os tubérculos e seus derivados. Formando e mantendo os elementos de oxigenação e reserva do organismo, são indispensáveis ao funcionamento dos músculos, voluntários e involuntários. O organismo humano sempre mantém uma reserva de carboidratos. No sangue, sob a forma de glicose; no fígado e nos músculos, de glicogênio. Entre os alimentos mais comuns, são mais ricos em carboidratos o arroz, o pão, a batata, a mandioca, o macarrão e massas congêneres, doces, biscoitos, bolos etc. Entre as substâncias alimentares energéticas, os carboidratos são utilizados mais prontamente na célula do que as gorduras e proteínas. O excesso ou combinação redundante de carboidratos (como arroz, batata e farofa) é hábito que leva infalivelmente à obesidade.

Gorduras ou lípidios. Sendo a mais concentrada forma de energia dos alimentos, as gorduras contêm substâncias essenciais ao funcionamento normal do organismo e que não são por ele produzidas: os ácidos graxos. Cada grama de gordura produz nove calorias, e os alimentos mais ricos em ácidos graxos são o leite integral, os óleos vegetais, a manteiga, a margarina e o toucinho.

Vitaminas. Catalisadoras de reações importantes, as vitaminas são compostos orgânicos de proteção e regularização, fundamentais para o equilíbrio vital. Intervêm no crescimento, na fixação dos minerais nos tecidos e nos processos de ossificação e cicatrização. Influem ainda na resistência do organismo às infecções e na fisiologia dos sistemas circulatório, nervoso e digestivo. Ao contrário da crença de que as vitaminas são necessárias sob a forma de remédio, a ingestão de alimentos que as contêm é satisfatória.

Sais minerais. O organismo precisa de constante suprimento de minerais para contrabalançar a perda dos que elimina. Os mais necessários são cálcio, magnésio, ferro, iodo, fósforo, sódio e potássio. As quantidades que se requerem de cada um desses minerais variam muito. Enquanto um adulto deve ingerir diariamente um grama de cálcio, necessita apenas de 15mg de ferro. A quantidade de cobalto, sob a forma de vitamina B12 suficiente para combater a anemia perniciosa, é de 0,0001mg por dia.

Geografia econômica e social dos alimentos O uso dos alimentos pelo homem acha-se condicionado a fatores climáticos, econômicos, sociais e técnico-industriais. Daí os contrastes existentes nos regimes alimentares das diversas populações. Além disso, tais regimes diferem conforme o tipo de atividade e padrão de vida das pessoas, bem como de outros fatores. A religião e a tradição também exercem poderosa influência sobre as opções alimentares. Cada povo ou, dentro de um mesmo país, cada região tem um ou mais pratos preferidos, que muitas vezes se tornam típicos.

O progresso da produção industrial revolucionou o regime alimentar de grande parte da humanidade a partir do século XIX. Ainda assim, a influência do ambiente natural mantém-se bastante viva, caracterizando áreas alimentares facilmente reconhecidas: (1) entre os cereais, o trigo é a base da alimentação dos povos do Ocidente, através da farinha, com que se preparam o pão, massas diversas, biscoitos etc.; e o arroz é a base da alimentação dos povos

do Oriente, que o consomem em grão, sob a forma de bolos ou como bebida; (2) entre as bebidas não alcoólicas, enquanto o café é largamente difundido na América, na Europa mediterrânea e no Oriente Médio, o chá é preferido nas ilhas britânicas, na Rússia, na Índia, no Sudeste Asiático e no Extremo Oriente.

No entanto, encontram-se diferenças substanciais. Na América, o milho ocupa lugar de relevo por ter no continente seus maiores produtores. É consumido em grão, em forma de farinha (de que o fubá é um dos tipos principais), curau, canjica ou mungunzá, tortilla, maisena, produtos glicosados, óleo comestível etc. Também se consomem amplamente, em diversos países, a batata e a mandioca.

Na Europa, os alimentos predominantes mostram imensas diferenças e contrastes: na região norte-ocidental, a aveia e o centeio são tradicionalmente utilizados na fabricação de mingaus (porridges), pão e bebida (uísque), embora a batata, depois da descoberta da América, também tenha passado a ocupar lugar de destaque; na região central, povos de diversas origens e as numerosas invasões explicam uma vasta disparidade dos padrões alimentares no que toca a cereais, carnes, queijos e bebidas; na região ocidental, reinam o trigo, a batata, o vinho e a cerveja; na região mediterrânea, embora desde tempos imemoráveis se consuma o trigo e a cevada, dominam a oliveira, a videira e a figueira, que lhe garantem o constante suprimento de azeitonas, azeite, uvas, passas, vinhos e figos.

Na Índia, Sudeste Asiático, China e Extremo Oriente, mais de dois bilhões de pessoas têm no arroz o alimento por excelência, que também fornece bebida como o saquê dos japoneses e o chum-chum da Indochina. Na África, devem-se distinguir a chamada África branca, cujos hábitos alimentares assemelham-se aos da Europa mediterrânea, e a África negra, que prefere a mandioca, o inhame, a banana e o amendoim, além de milho, sorgo, arroz etc. Nos arquipélagos da Oceania, nada é tão importante quanto o pescado.

Alimentação no Brasil A herança legada pelos colonos portugueses adaptou-se naturalmente ao meio físico brasileiro, enriquecendo-se com as contribuições dos povos indígenas e dos negros africanos. Deve-se ao ameríndio do Brasil o uso da farinha de mandioca, do milho, do guaraná e do mate, da mesma forma como o beiju, a pipoca, mingaus. Deve-se ao negro o emprego do azeite-de-dendê e do leite de coco, de diversas pimentas e longa série de pratos como o vatapá, caruru, mungunzá, acarajé, cuscuz, angu, pamonha.

A partir do século XX a imigração de vários povos propiciou significativas contribuições à alimentação brasileira, particularmente italianas (pizzas, massas, polenta), mas também alemães (doces folhados, cerveja), sírio-libanesas (quibe, esfirra) e japonesas. De início limitados às áreas de influência dos imigrantes, muitos desses alimentos passaram a fazer parte das preferências da população em geral, especialmente nas grandes cidades e nas regiões Sudeste e Sul. A influência do meio físico mostra-se particularmente sensível na Amazônia, onde os alimentos, assim como seus temperos, vêm dos rios e da floresta.

Podem-se reconhecer cinco áreas alimentares principais no território brasileiro: (1) a da Amazônia, cuja população consome numerosos peixes, entre os quais o pirarucu (que, seco, se chama piraém e se assemelha ao bacalhau), o peixe-boi ou manati (na verdade um mamífero sirênio), as tartarugas, plantas silvestres como o guaraná, mangaba, açaí, cupuaçu, bacuri, bacaba; (2) a do Nordeste, onde se podem separar a zona da mata (peixes, doces e frutas) e o sertão, onde predominam a carne-de-sol, arroz, feijão-de-corda, farinha de mandioca e farinha-d'água; (3) a do Recôncavo baiano, das mais típicas, graças à influência africana; (4) a do planalto cen-