

OP-090NV-20 CÓD: 7891182040426



Atendente de Escola – (Merendeiro)

EDITAL SA-10 Nº 03/2020

,		
INI	חו	\sim E

Língua Portuguesa

1.	Leitura e interpretação de diversos tipos de textos (literários e não literários)
2.	Sinônimos e antônimos
3.	Sentido próprio e figurado das palavras
4.	Pontuação
5.	Classes de palavras: substantivo, adjetivo, numeral, pronome, verbo, advérbio, preposição e conjunção: emprego e sentido que impri
	mem às relações que estabelecem
6.	Concordância verbal e nominal
7.	Regência verbal e nominal
8.	Colocação pronominal
9.	Crase
N	latemática
1.	Resolução de situações-problema, envolvendo: adição, subtração, multiplicação, divisão, potenciação ou radiciação com número
	racionais, nas suas representações fracionária ou decimal. Mínimo múltiplo comum. Máximo divisor comum
2.	Porcentagem
3.	Razão e proporção
4.	Regra de três simples ou composta
5.	Equações do 1º ou do 2º grau. Sistema de equações do 1º grau
6.	Grandezas e medidas – quantidade, tempo, comprimento, superfície, capacidade e massa
7. 8.	Relação entre grandezas – tabela ou gráfico. Tratamento da informação – média aritmética simples
	onhecimentos Específicos tendente de Escola — (Merendeiro)
~	·
1.	Preparar lanches quentes, frios, refeições e sucos conforme recomendação técnica recebida; distribuir as refeições preparadas; higie
	nizar; temperar, assar, refogar e cozinhar alimentos, atendendo as exigências do cardápio;
2.	Fazer pedidos de suprimento de material necessário à cozinha ou para a preparação dos alimentos;
3.	Operar os diversos equipamentos de cozinha;
4.	Zelar pelo estado de conservação, organização e limpeza dos alimentos, cozinha e despensa;
5.	Orientar e distribuir as atividades de preparação de alimentos;
6.	Controlar o estoque de todos os materiais de consumo, bens duráveis e patrimoniais que estejam na cozinha sob sua responsabilida
_	de;
7.	Realizar os serviços de limpeza e faxina em sua unidade de trabalho, varrendo, lavando e higienizando as instalações, as salas, o pátios, os equipamentos;
8.	Zelar pelo cumprimento das normas fixadas pela segurança do trabalho, bem como pela adequada utilização, guarda e manutenção
	dos equipamentos de proteção individual (EPIs)
9.	Código de ética dos Servidores do Município de Marília – Lei complementar nº 680, de 28/06/2013
	Estatuto da Criança e do Adolescente – Lei Federal nº 8.069/90: artigos 1º ao 6º, 15 ao 18-B, 53 ao 59, e 131 ao 137
	Noções básicas de relações humanas
	Noções de primeiros socorros
	Combate ao bullying (Lei nº 13.185/2015 – Institui o Programa de Combate à Intimidação Sistemática)

_	LÍNGUA PORTUGUESA ————————————————————————————————————			
1.	Leitura e interpretação de diversos tipos de textos (literários e não literários). Sinônimos e antônimos. Sentido próprio e figurado das palavras. Pontuação. Classes de palavras: substantivo, adjetivo, numeral, pronome, verbo, advérbio, preposição e conjunção: emprego e sentido que imprimem às relações que estabelecem. Concordância verbal e nominal. Regência verbal e nominal. Colocação pronominal. Crase			

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

Compreensão e interpretação de textos

Chegamos, agora, em um ponto muito importante para todo o seu estudo: a interpretação de textos. Desenvolver essa habilidade é essencial e pode ser um diferencial para a realização de uma boa prova de qualquer área do conhecimento.

Mas você sabe a diferença entre compreensão e interpretação? A **compreensão** é quando você entende o que o texto diz de forma explícita, aquilo que está na superfície do texto.

Quando Jorge fumava, ele era infeliz.

Por meio dessa frase, podemos entender que houve um tempo que Jorge era infeliz, devido ao cigarro.

A **interpretação** é quando você entende o que está implícito, nas entrelinhas, aquilo que está de modo mais profundo no texto ou que faça com que você realize inferências.

Quando Jorge fumava, ele era infeliz.

Já compreendemos que Jorge era infeliz quando fumava, mas podemos interpretar que Jorge parou de fumar e que agora é feliz. Percebeu a diferença?

Tipos de Linguagem

Existem três tipos de linguagem que precisamos saber para que facilite a interpretação de textos.

• <u>Linguagem Verbal</u> é aquela que utiliza somente palavras. Ela pode ser escrita ou oral.



• <u>Linguagem não-verbal</u> é aquela que utiliza somente imagens, fotos, gestos... não há presença de nenhuma palavra.



• Linguagem Mista (ou híbrida) é aquele que utiliza tanto as palavras quanto as imagens. Ou seja, é a junção da linguagem verbal com a não-verbal.



PROIBIDO FUMAR

Além de saber desses conceitos, é importante sabermos identificar quando um texto é baseado em outro. O nome que damos a este processo é intertextualidade.

Interpretação de Texto

Interpretar um texto quer dizer dar sentido, inferir, chegar a uma conclusão do que se lê. A interpretação é muito ligada ao subentendido. Sendo assim, ela trabalha com o que se pode deduzir de um texto.

A interpretação implica a mobilização dos conhecimentos prévios que cada pessoa possui antes da leitura de um determinado texto, pressupõe que a aquisição do novo conteúdo lido estabeleça uma relação com a informação já possuída, o que leva ao crescimento do conhecimento do leitor, e espera que haja uma apreciação pessoal e crítica sobre a análise do novo conteúdo lido, afetando de alguma forma o leitor.

Sendo assim, podemos dizer que existem diferentes tipos de leitura: uma leitura prévia, uma leitura seletiva, uma leitura analítica e, por fim, uma leitura interpretativa.

É muito importante que você:

- Assista os mais diferenciados jornais sobre a sua cidade, estado, país e mundo;
- Se possível, procure por jornais escritos para saber de notícias (e também da estrutura das palavras para dar opiniões);
- Leia livros sobre diversos temas para sugar informações ortográficas, gramaticais e interpretativas;
- Procure estar sempre informado sobre os assuntos mais polêmicos;
- Procure debater ou conversar com diversas pessoas sobre qualquer tema para presenciar opiniões diversas das suas.

Dicas para interpretar um texto:

- Leia lentamente o texto todo.

No primeiro contato com o texto, o mais importante é tentar compreender o sentido global do texto e identificar o seu objetivo.

- Releia o texto quantas vezes forem necessárias.

Assim, será mais fácil identificar as ideias principais de cada parágrafo e compreender o desenvolvimento do texto.

- Sublinhe as ideias mais importantes.

Sublinhar apenas quando já se tiver uma boa noção da ideia principal e das ideias secundárias do texto.

Separe fatos de opiniões.

O leitor precisa separar o que é um fato (verdadeiro, objetivo e comprovável) do que é uma opinião (pessoal, tendenciosa e mutável).

- Retorne ao texto sempre que necessário.

Além disso, é importante entender com cuidado e atenção os enunciados das questões.

- Reescreva o conteúdo lido.

Para uma melhor compreensão, podem ser feitos resumos, tópicos ou esquemas.

Além dessas dicas importantes, você também pode grifar palavras novas, e procurar seu significado para aumentar seu vocabulário, fazer atividades como caça-palavras, ou cruzadinhas são uma distração, mas também um aprendizado.

Não se esqueça, além da prática da leitura aprimorar a compreensão do texto e ajudar a aprovação, ela também estimula nossa imaginação, distrai, relaxa, informa, educa, atualiza, melhora nosso foco, cria perspectivas, nos torna reflexivos, pensantes, além de melhorar nossa habilidade de fala, de escrita e de memória.

Um texto para ser compreendido deve apresentar ideias seletas e organizadas, através dos parágrafos que é composto pela ideia central, argumentação e/ou desenvolvimento e a conclusão do texto.

O primeiro objetivo de uma interpretação de um texto é a identificação de sua ideia principal. A partir daí, localizam-se as ideias secundárias, ou fundamentações, as argumentações, ou explicações, que levem ao esclarecimento das questões apresentadas na prova.

Compreendido tudo isso, interpretar significa extrair um significado. Ou seja, a ideia está lá, às vezes escondida, e por isso o candidato só precisa entendê-la — e não a complementar com algum valor individual. Portanto, apegue-se tão somente ao texto, e nunca extrapole a visão dele.

IDENTIFICANDO O TEMA DE UM TEXTO

O tema é a ideia principal do texto. É com base nessa ideia principal que o texto será desenvolvido. Para que você consiga identificar o tema de um texto, é necessário relacionar as diferentes informações de forma a construir o seu sentido global, ou seja, você precisa relacionar as múltiplas partes que compõem um todo significativo, que é o texto.

Em muitas situações, por exemplo, você foi estimulado a ler um texto por sentir-se atraído pela temática resumida no título. Pois o título cumpre uma função importante: antecipar informações sobre o assunto que será tratado no texto.

Em outras situações, você pode ter abandonado a leitura porque achou o título pouco atraente ou, ao contrário, sentiu-se atraído pelo título de um livro ou de um filme, por exemplo. É muito comum as pessoas se interessarem por temáticas diferentes, dependendo do sexo, da idade, escolaridade, profissão, preferências pessoais e experiência de mundo, entre outros fatores.

Mas, sobre que tema você gosta de ler? Esportes, namoro, sexualidade, tecnologia, ciências, jogos, novelas, moda, cuidados com o corpo? Perceba, portanto, que as temáticas são praticamente infinitas e saber reconhecer o tema de um texto é condição essencial para se tornar um leitor hábil. Vamos, então, começar nossos estudos?

Propomos, inicialmente, que você acompanhe um exercício bem simples, que, intuitivamente, todo leitor faz ao ler um texto: reconhecer o seu tema. Vamos ler o texto a seguir?

CACHORROS

Os zoólogos acreditam que o cachorro se originou de uma espécie de lobo que vivia na Ásia. Depois os cães se juntaram aos seres humanos e se espalharam por quase todo o mundo. Essa ami-

zade começou há uns 12 mil anos, no tempo em que as pessoas precisavam caçar para se alimentar. Os cachorros perceberam que, se não atacassem os humanos, podiam ficar perto deles e comer a comida que sobrava. Já os homens descobriram que os cachorros podiam ajudar a caçar, a cuidar de rebanhos e a tomar conta da casa, além de serem ótimos companheiros. Um colaborava com o outro e a parceria deu certo.

Ao ler apenas o título "Cachorros", você deduziu sobre o possível assunto abordado no texto. Embora você imagine que o texto vai falar sobre cães, você ainda não sabia exatamente o que ele falaria sobre cães. Repare que temos várias informações ao longo do texto: a hipótese dos zoólogos sobre a origem dos cães, a associação entre eles e os seres humanos, a disseminação dos cães pelo mundo, as vantagens da convivência entre cães e homens.

As informações que se relacionam com o tema chamamos de subtemas (ou ideias secundárias). Essas informações se integram, ou seja, todas elas caminham no sentido de estabelecer uma unidade de sentido. Portanto, pense: sobre o que exatamente esse texto fala? Qual seu assunto, qual seu tema? Certamente você chegou à conclusão de que o texto fala sobre a relação entre homens e cães. Se foi isso que você pensou, parabéns! Isso significa que você foi capaz de identificar o tema do texto!

Fonte: https://portuguesrapido.com/tema-ideia-central-e-ideias-secundarias/

IDENTIFICAÇÃO DE EFEITOS DE IRONIA OU HUMOR EM TEXTOS VARIADOS

Ironia

Ironia é o recurso pelo qual o emissor diz o contrário do que está pensando ou sentindo (ou por pudor em relação a si próprio ou com intenção depreciativa e sarcástica em relação a outrem).

A ironia consiste na utilização de determinada palavra ou expressão que, em um outro contexto diferente do usual, ganha um novo sentido, gerando um efeito de humor.

Exemplo:





Na construção de um texto, ela pode aparecer em três modos: ironia verbal, ironia de situação e ironia dramática (ou satírica).

Ironia verbal

Ocorre quando se diz algo pretendendo expressar outro significado, normalmente oposto ao sentido literal. A expressão e a intenção são diferentes.

Exemplo: Você foi tão bem na prova! Tirou um zero incrível!

Ironia de situação

A intenção e resultado da ação não estão alinhados, ou seja, o resultado é contrário ao que se espera ou que se planeja.

Exemplo: Quando num texto literário uma personagem planeja uma ação, mas os resultados não saem como o esperado. No livro "Memórias Póstumas de Brás Cubas", de Machado de Assis, a personagem título tem obsessão por ficar conhecida. Ao longo da vida, tenta de muitas maneiras alcançar a notoriedade sem sucesso. Após a morte, a personagem se torna conhecida. A ironia é que planejou ficar famoso antes de morrer e se tornou famoso após a morte.

Ironia dramática (ou satírica)

A ironia dramática é um dos efeitos de sentido que ocorre nos textos literários quando a personagem tem a consciência de que suas ações não serão bem-sucedidas ou que está entrando por um caminho ruim, mas o leitor já tem essa consciência.

Exemplo: Em livros com narrador onisciente, que sabe tudo o que se passa na história com todas as personagens, é mais fácil aparecer esse tipo de ironia. A peça como Romeu e Julieta, por exemplo, se inicia com a fala que relata que os protagonistas da história irão morrer em decorrência do seu amor. As personagens agem ao longo da peça esperando conseguir atingir seus objetivos, mas a plateia já sabe que eles não serão bem-sucedidos.

Humor

Nesse caso, é muito comum a utilização de situações que pareçam cômicas ou surpreendentes para provocar o efeito de humor.

Situações cômicas ou potencialmente humorísticas compartilham da característica do efeito surpresa. O humor reside em ocorrer algo fora do esperado numa situação.

Há diversas situações em que o humor pode aparecer. Há as tirinhas e charges, que aliam texto e imagem para criar efeito cômico; há anedotas ou pequenos contos; e há as crônicas, frequentemente acessadas como forma de gerar o riso.

Os textos com finalidade humorística podem ser divididos em quatro categorias: anedotas, cartuns, tiras e charges.

Exemplo:

INTERVENÇÃO MILITAR PÊNALTI SIM, ELE VIUII

ANÁLISE E A INTERPRETAÇÃO DO TEXTO SEGUNDO O GÊ-NERO EM QUE SE INSCREVE

Compreender um texto trata da análise e decodificação do que de fato está escrito, seja das frases ou das ideias presentes. Interpretar um texto, está ligado às conclusões que se pode chegar ao conectar as ideias do texto com a realidade. Interpretação trabalha com a subjetividade, com o que se entendeu sobre o texto.

Interpretar um texto permite a compreensão de todo e qualquer texto ou discurso e se amplia no entendimento da sua ideia principal. Compreender relações semânticas é uma competência imprescindível no mercado de trabalho e nos estudos.

Quando não se sabe interpretar corretamente um texto pode-se criar vários problemas, afetando não só o desenvolvimento profissional, mas também o desenvolvimento pessoal.

Busca de sentidos

Para a busca de sentidos do texto, pode-se retirar do mesmo os **tópicos frasais** presentes em cada parágrafo. Isso auxiliará na apreensão do conteúdo exposto.

Isso porque é ali que se fazem necessários, estabelecem uma relação hierárquica do pensamento defendido, retomando ideias já citadas ou apresentando novos conceitos.

Por fim, concentre-se nas ideias que realmente foram explicitadas pelo autor. Textos argumentativos não costumam conceder espaço para divagações ou hipóteses, supostamente contidas nas entrelinhas. Deve-se ater às ideias do autor, o que não quer dizer que o leitor precise ficar preso na superfície do texto, mas é fundamental que não sejam criadas suposições vagas e inespecíficas.

Importância da interpretação

A prática da leitura, seja por prazer, para estudar ou para se informar, aprimora o vocabulário e dinamiza o raciocínio e a interpretação. A leitura, além de favorecer o aprendizado de conteúdos específicos, aprimora a escrita.

Uma interpretação de texto assertiva depende de inúmeros fatores. Muitas vezes, apressados, descuidamo-nos dos detalhes presentes em um texto, achamos que apenas uma leitura já se faz suficiente. Interpretar exige paciência e, por isso, sempre releia o texto, pois a segunda leitura pode apresentar aspectos surpreendentes que não foram observados previamente. Para auxiliar na busca de sentidos do texto, pode-se também retirar dele os **tópicos frasais** presentes em cada parágrafo, isso certamente auxiliará na apreensão do conteúdo exposto. Lembre-se de que os parágrafos não estão organizados, pelo menos em um bom texto, de maneira aleatória, se estão no lugar que estão, é porque ali se fazem necessários, estabelecendo uma relação hierárquica do pensamento defendido, retomando ideias já citadas ou apresentando novos conceitos.

Concentre-se nas ideias que de fato foram explicitadas pelo autor: os textos argumentativos não costumam conceder espaço para divagações ou hipóteses, supostamente contidas nas entrelinhas. Devemos nos ater às ideias do autor, isso não quer dizer que você precise ficar preso na superfície do texto, mas é fundamental que não criemos, à revelia do autor, suposições vagas e inespecíficas. Ler com atenção é um exercício que deve ser praticado à exaustão, assim como uma técnica, que fará de nós leitores proficientes.

Diferença entre compreensão e interpretação

A compreensão de um texto é fazer uma análise objetiva do texto e verificar o que realmente está escrito nele. Já a interpretação imagina o que as ideias do texto têm a ver com a realidade. O leitor tira conclusões subjetivas do texto.

Gêneros Discursivos

Romance: descrição longa de ações e sentimentos de personagens fictícios, podendo ser de comparação com a realidade ou totalmente irreal. A diferença principal entre um romance e uma novela é a extensão do texto, ou seja, o romance é mais longo. No romance nós temos uma história central e várias histórias secundárias.

Conto: obra de ficção onde é criado seres e locais totalmente imaginário. Com linguagem linear e curta, envolve poucas personagens, que geralmente se movimentam em torno de uma única ação, dada em um só espaço, eixo temático e conflito. Suas ações encaminham-se diretamente para um desfecho.

Novela: muito parecida com o conto e o romance, diferenciado por sua extensão. Ela fica entre o conto e o romance, e tem a história principal, mas também tem várias histórias secundárias. O tempo na novela é baseada no calendário. O tempo e local são definidos pelas histórias dos personagens. A história (enredo) tem um ritmo mais acelerado do que a do romance por ter um texto mais curto.

Crônica: texto que narra o cotidiano das pessoas, situações que nós mesmos já vivemos e normalmente é utilizado a ironia para mostrar um outro lado da mesma história. Na crônica o tempo não é relevante e quando é citado, geralmente são pequenos intervalos como horas ou mesmo minutos.

Poesia: apresenta um trabalho voltado para o estudo da linguagem, fazendo-o de maneira particular, refletindo o momento, a vida dos homens através de figuras que possibilitam a criação de imagens.

Editorial: texto dissertativo argumentativo onde expressa a opinião do editor através de argumentos e fatos sobre um assunto que está sendo muito comentado (polêmico). Sua intenção é convencer o leitor a concordar com ele.

Entrevista: texto expositivo e é marcado pela conversa de um entrevistador e um entrevistado para a obtenção de informações. Tem como principal característica transmitir a opinião de pessoas de destaque sobre algum assunto de interesse.

Cantiga de roda: gênero empírico, que na escola se materializa em uma concretude da realidade. A cantiga de roda permite as crianças terem mais sentido em relação a leitura e escrita, ajudando os professores a identificar o nível de alfabetização delas.

Receita: texto instrucional e injuntivo que tem como objetivo de informar, aconselhar, ou seja, recomendam dando uma certa liberdade para quem recebe a informação.

DISTINÇÃO DE FATO E OPINIÃO SOBRE ESSE FATO

Fato

O fato é algo que aconteceu ou está acontecendo. A existência do fato pode ser constatada de modo indiscutível. O fato pode é uma coisa que aconteceu e pode ser comprovado de alguma maneira, através de algum documento, números, vídeo ou registro.

Exemplo de fato:

A mãe foi viajar.

Interpretação

É o ato de dar sentido ao fato, de entendê-lo. Interpretamos quando relacionamos fatos, os comparamos, buscamos suas causas, previmos suas consequências.

Entre o fato e sua interpretação há uma relação lógica: se apontamos uma causa ou consequência, é necessário que seja plausível. Se comparamos fatos, é preciso que suas semelhanças ou diferenças sejam detectáveis.

Exemplos de interpretação:

A mãe foi viajar porque considerou importante estudar em outro país.

A mãe foi viajar porque se preocupava mais com sua profissão do que com a filha.

Opinião

A opinião é a avaliação que se faz de um fato considerando um juízo de valor. É um julgamento que tem como base a interpretação que fazemos do fato.

Nossas opiniões costumam ser avaliadas pelo grau de coerência que mantêm com a interpretação do fato. É uma interpretação do fato, ou seja, um modo particular de olhar o fato. Esta opinião pode alterar de pessoa para pessoa devido a fatores socioculturais.

Exemplos de opiniões que podem decorrer das interpretações anteriores:

A mãe foi viajar porque considerou importante estudar em outro país. Ela tomou uma decisão acertada.

A mãe foi viajar porque se preocupava mais com sua profissão do que com a filha. Ela foi egoísta.

Muitas vezes, a interpretação já traz implícita uma opinião.

Por exemplo, quando se mencionam com ênfase consequências negativas que podem advir de um fato, se enaltecem previsões positivas ou se faz um comentário irônico na interpretação, já estamos expressando nosso julgamento.

É muito importante saber a diferença entre o fato e opinião, principalmente quando debatemos um tema polêmico ou quando analisamos um texto dissertativo.

Exemplo:

A mãe viajou e deixou a filha só. Nem deve estar se importando com o sofrimento da filha.

ESTRUTURAÇÃO DO TEXTO E DOS PARÁGRAFOS

Uma boa redação é dividida em ideias relacionadas entre si ajustadas a uma ideia central que norteia todo o pensamento do texto. Um dos maiores problemas nas redações é estruturar as ideias para fazer com que o leitor entenda o que foi dito no texto. Fazer uma estrutura no texto para poder guiar o seu pensamento e o do leitor.

Parágrafo

O parágrafo organizado em torno de uma ideia-núcleo, que é desenvolvida por ideias secundárias. O parágrafo pode ser formado por uma ou mais frases, sendo seu tamanho variável. No texto dissertativo-argumentativo, os parágrafos devem estar todos relacionados com a tese ou ideia principal do texto, geralmente apresentada na introdução.

Embora existam diferentes formas de organização de parágrafos, os textos dissertativo-argumentativos e alguns gêneros jornalísticos apresentam uma estrutura-padrão. Essa estrutura consiste em três partes: a ideia-núcleo, as ideias secundárias (que desenvolvem a ideia-núcleo) e a conclusão (que reafirma a ideia-básica). Em parágrafos curtos, é raro haver conclusão.

Introdução: faz uma rápida apresentação do assunto e já traz uma ideia da sua posição no texto, é normalmente aqui que você irá identificar qual o problema do texto, o porque ele está sendo escrito. Normalmente o tema e o problema são dados pela própria prova.

Desenvolvimento: elabora melhor o tema com argumentos e ideias que apoiem o seu posicionamento sobre o assunto. É possível usar argumentos de várias formas, desde dados estatísticos até citações de pessoas que tenham autoridade no assunto.

Conclusão: faz uma retomada breve de tudo que foi abordado e conclui o texto. Esta última parte pode ser feita de várias maneiras diferentes, é possível deixar o assunto ainda aberto criando uma pergunta reflexiva, ou concluir o assunto com as suas próprias conclusões a partir das ideias e argumentos do desenvolvimento.

Outro aspecto que merece especial atenção são os conectores. São responsáveis pela coesão do texto e tornam a leitura mais fluente, visando estabelecer um encadeamento lógico entre as ideias e servem de ligação entre o parágrafo, ou no interior do período, e o tópico que o antecede.

Saber usá-los com precisão, tanto no interior da frase, quanto ao passar de um enunciado para outro, é uma exigência também para a clareza do texto.

Sem os conectores (pronomes relativos, conjunções, advérbios, preposições, palavras denotativas) as ideias não fluem, muitas vezes o pensamento não se completa, e o texto torna-se obscuro, sem coerência.

Esta estrutura é uma das mais utilizadas em textos argumentativos, e por conta disso é mais fácil para os leitores.

Existem diversas formas de se estruturar cada etapa dessa estrutura de texto, entretanto, apenas segui-la já leva ao pensamento mais direto.

NÍVEIS DE LINGUAGEM

Definição de linguagem

Linguagem é qualquer meio sistemático de comunicar ideias ou sentimentos através de signos convencionais, sonoros, gráficos, gestuais etc. A linguagem é individual e flexível e varia dependendo da idade, cultura, posição social, profissão etc. A maneira de articular as palavras, organizá-las na frase, no texto, determina nossa linguagem, nosso estilo (forma de expressão pessoal).

As inovações linguísticas, criadas pelo falante, provocam, com o decorrer do tempo, mudanças na estrutura da língua, que só as incorpora muito lentamente, depois de aceitas por todo o grupo social. Muitas novidades criadas na linguagem não vingam na língua e caem em desuso.

Língua escrita e língua falada

A língua escrita não é a simples reprodução gráfica da língua falada, por que os sinais gráficos não conseguem registrar grande parte dos elementos da fala, como o timbre da voz, a entonação, e ainda os gestos e a expressão facial. Na realidade a língua falada é mais descontraída, espontânea e informal, porque se manifesta na conversação diária, na sensibilidade e na liberdade de expressão do falante. Nessas situações informais, muitas regras determinadas pela língua padrão são quebradas em nome da naturalidade, da liberdade de expressão e da sensibilidade estilística do falante.

Linguagem popular e linguagem culta

Podem valer-se tanto da linguagem popular quanto da linguagem culta. Obviamente a linguagem popular é mais usada na fala, nas expressões orais cotidianas. Porém, nada impede que ela esteja presente em poesias (o Movimento Modernista Brasileiro procurou valorizar a linguagem popular), contos, crônicas e romances em que o diálogo é usado para representar a língua falada.

Linguagem Popular ou Coloquial

Usada espontânea e fluentemente pelo povo. Mostra-se quase sempre rebelde à norma gramatical e é carregada de vícios de linguagem (solecismo – erros de regência e concordância; barbarismo – erros de pronúncia, grafia e flexão; ambiguidade; cacofonia; pleonasmo), expressões vulgares, gírias e preferência pela coordenação, que ressalta o caráter oral e popular da língua. A linguagem popular está presente nas conversas familiares ou entre amigos, anedotas, irradiação de esportes, programas de TV e auditório, novelas, na expressão dos esta dos emocionais etc.

A Linguagem Culta ou Padrão

É a ensinada nas escolas e serve de veículo às ciências em que se apresenta com terminologia especial. É usada pelas pessoas instruídas das diferentes classes sociais e caracteriza-se pela obediência às normas gramaticais. Mais comumente usada na linguagem escrita e literária, reflete prestígio social e cultural. É mais artificial, mais estável, menos sujeita a variações. Está presente nas aulas, conferências, sermões, discursos políticos, comunicações científicas, noticiários de TV, programas culturais etc.

Gíria

A gíria relaciona-se ao cotidiano de certos grupos sociais como arma de defesa contra as classes dominantes. Esses grupos utilizam a gíria como meio de expressão do cotidiano, para que as mensagens sejam decodificadas apenas por eles mesmos.

Assim a gíria é criada por determinados grupos que divulgam o palavreado para outros grupos até chegar à mídia. Os meios de comunicação de massa, como a televisão e o rádio, propagam os novos vocábulos, às vezes, também inventam alguns. A gíria pode acabar incorporada pela língua oficial, permanecer no vocabulário de pequenos grupos ou cair em desuso.

Ex.: "chutar o pau da barraca", "viajar na maionese", "galera", "mina", "tipo assim".

Linguagem vulgar

Existe uma linguagem vulgar relacionada aos que têm pouco ou nenhum contato com centros civilizados. Na linguagem vulgar há estruturas com "nóis vai, lá", "eu di um beijo", "Ponhei sal na comida".

Linguagem regional

Regionalismos são variações geográficas do uso da língua padrão, quanto às construções gramaticais e empregos de certas palavras e expressões. Há, no Brasil, por exemplo, os falares amazônico, nordestino, baiano, fluminense, mineiro, sulino.

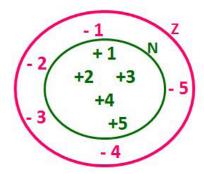
MATEMÁTICA

1.	Resolução de situações-problema, envolvendo: adição, subtração, multiplicação, divisão, potenciação ou radiciação com núme	ero
	racionais, nas suas representações fracionária ou decimal. Mínimo múltiplo comum. Máximo divisor comum	01
2.	Porcentagem	10
3.	Razão e proporção	12
1.	Regra de três simples ou composta	13
5.	Equações do 1º ou do 2º grau. Sistema de equações do 1º grau	14
ŝ.	Grandezas e medidas – quantidade, tempo, comprimento, superfície, capacidade e massa	18
7.	Relação entre grandezas – tabela ou gráfico. Tratamento da informação – média aritmética simples	19
3.	Noções de Geometria – forma, ângulos, área, perímetro, volume, Teoremas de Pitágoras ou de Tales	24

RESOLUÇÃO DE SITUAÇÕES-PROBLEMA, ENVOLVENDO: ADIÇÃO, SUBTRAÇÃO, MULTIPLICAÇÃO, DIVISÃO, POTENCIA-ÇÃO OU RADICIAÇÃO COM NÚMEROS RACIONAIS, NAS SUAS REPRESENTAÇÕES FRACIONÁRIA OU DECIMAL. MÍNIMO MÚLTIPLO COMUM. MÁXIMO DIVISOR COMUM

Conjunto dos números inteiros - z

O conjunto dos números inteiros é a reunião do conjunto dos números naturais N = {0, 1, 2, 3, 4,..., n,...},(N C Z); o conjunto dos opostos dos números naturais e o zero. Representamos pela letra Z.



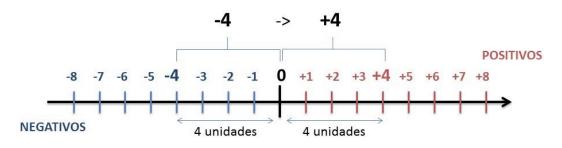
N C Z (N está contido em Z)

Subconjuntos:

SÍMBOLO	REPRESENTAÇÃO	DESCRIÇÃO	
*	Z*	Conjunto dos números inteiros não nulos	
+	Z ₊	Conjunto dos números inteiros não negativos	
* e +	Z* ₊	Conjunto dos números inteiros positivos	
-	Z_	Conjunto dos números inteiros não positivos	
* e -	Z*_	Conjunto dos números inteiros negativos	

Observamos nos números inteiros algumas características:

- **Módulo:** distância ou afastamento desse número até o zero, na reta numérica inteira. Representa-se o módulo por | |. O módulo de qualquer número inteiro, diferente de zero, é sempre positivo.
- Números Opostos: dois números são opostos quando sua soma é zero. Isto significa que eles estão a mesma distância da origem (zero).



Somando-se temos: (+4) + (-4) = (-4) + (+4) = 0

Operações

• Soma ou Adição: Associamos aos números inteiros positivos a ideia de ganhar e aos números inteiros negativos a ideia de perder.

ATENÇÃO: O sinal (+) antes do número positivo pode ser dispensado, mas o sinal (–) antes do número negativo nunca pode ser dispensado.

• Subtração: empregamos quando precisamos tirar uma quantidade de outra quantidade; temos duas quantidades e queremos saber quanto uma delas tem a mais que a outra; temos duas quantidades e queremos saber quanto falta a uma delas para atingir a outra. A subtração é a operação inversa da adição. O sinal sempre será do maior número.

ATENÇÃO: todos parênteses, colchetes, chaves, números, ..., entre outros, precedidos de sinal negativo, tem o seu sinal invertido, ou seja, é dado o seu oposto.

Exemplo:

(FUNDAÇÃO CASA – AGENTE EDUCACIONAL – VUNESP) Para zelar pelos jovens internados e orientá-los a respeito do uso adequado dos materiais em geral e dos recursos utilizados em atividades educativas, bem como da preservação predial, realizou-se uma dinâmica elencando "atitudes positivas" e "atitudes negativas", no entendimento dos elementos do grupo. Solicitou-se que cada um classificasse suas atitudes como positiva ou negativa, atribuindo (+4) pontos a cada atitude positiva e (-1) a cada atitude negativa. Se um jovem classificou como positiva apenas 20 das 50 atitudes anotadas, o total de pontos atribuídos foi

- (A) 50.
- (B) 45.
- (C) 42.
- (D) 36.
- (E) 32.

Resolução:

50-20=30 atitudes negativas

20.4=80

30.(-1)=-30

80-30=50

Resposta: A

- Multiplicação: é uma adição de números/ fatores repetidos. Na multiplicação o produto dos números a e b, pode ser indicado por a x b, a . b ou ainda ab sem nenhum sinal entre as letras.
- **Divisão:** a divisão exata de um número inteiro por outro número inteiro, diferente de zero, dividimos o módulo do dividendo pelo módulo do divisor.

ATENÇÃO:

- 1) No conjunto Z, a divisão não é comutativa, não é associativa e não tem a propriedade da existência do elemento neutro.
 - 2) Não existe divisão por zero.
- 3) Zero dividido por qualquer número inteiro, diferente de zero, é zero, pois o produto de qualquer número inteiro por zero é igual a zero.

Na multiplicação e divisão de números inteiros é muito importante a **REGRA DE SINAIS**:

Exemplo:

(PREF.DE NITERÓI) Um estudante empilhou seus livros, obtendo uma única pilha 52cm de altura. Sabendo que 8 desses livros possui uma espessura de 2cm, e que os livros restantes possuem espessura de 3cm, o número de livros na pilha é:

- (A) 10
- (B) 15
- (C) 18
- (D) 20
- (E) 22

Resolução:

São 8 livros de 2 cm: 8.2 = 16 cm

Como eu tenho 52 cm ao todo e os demais livros tem 3 cm, temos:

52 - 16 = 36 cm de altura de livros de 3 cm

36 : 3 = 12 livros de 3 cm

O total de livros da pilha: 8 + 12 = 20 livros ao todo.

Resposta: D

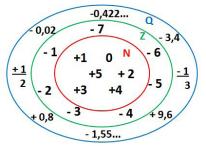
- **Potenciação:** A potência a^n do número inteiro a, é definida como um produto de n fatores iguais. O número a é denominado a base e o número n é o expoente. a^n = a x a x a x a x a x ... x a , a é multiplicado por a n vezes. Tenha em mente que:
 - Toda potência de base positiva é um número inteiro positivo.
- Toda potência de **base negativa** e **expoente par** é um número **inteiro positivo**.
- Toda potência de base negativa e expoente ímpar é um número inteiro negativo.

Propriedades da Potenciação

- 1) Produtos de Potências com bases iguais: Conserva-se a base e somam-se os expoentes. $(-a)^3$. $(-a)^6 = (-a)^{3+6} = (-a)^9$
- 2) Quocientes de Potências com bases iguais: Conserva-se a base e subtraem-se os expoentes. $(-a)^8$: $(-a)^6 = (-a)^{8-6} = (-a)^2$
- 3) Potência de Potência: Conserva-se a base e multiplicam-se os expoentes. $[(-a)^5]^2 = (-a)^{5.2} = (-a)^{10}$
- 4) Potência de expoente 1: É sempre igual à base. $(-a)^1 = -a$ e $(+a)^1 = +a$
- 5) Potência de expoente zero e base diferente de zero: É igual a 1. $(+a)^0 = 1$ e $(-b)^0 = 1$

Conjunto dos números racionais - Q

Um número racional é o que pode ser escrito na forma \overline{n} , onde m e n são números inteiros, sendo que n deve ser diferente de zero. Frequentemente usamos m/n para significar a divisão de m por n.



N C Z C Q (N está contido em Z que está contido em Q)

Subconjuntos:

SÍMBOLO	REPRESENTAÇÃO	DESCRIÇÃO
SINIBOLO	REPRESENTAÇÃO	DESCRIÇÃO
*	Q*	Conjunto dos números racionais não nulos
+	$Q_{\scriptscriptstyle{+}}$	Conjunto dos números racionais não negativos
* e +	Q* ₊	Conjunto dos números racionais positivos
-	α_	Conjunto dos números racionais não positivos
* e -	Q*_	Conjunto dos números racionais negativos

Representação decimal

Podemos representar um número racional, escrito na forma de fração, em número decimal. Para isso temos duas maneiras possíveis:

1º) O numeral decimal obtido possui, após a vírgula, um número finito de algarismos. Decimais Exatos:

$$\frac{2}{5}$$
 = 0,4

2º) O numeral decimal obtido possui, após a vírgula, infinitos algarismos (nem todos nulos), repetindo-se periodicamente Decimais Periódicos ou Dízimas Periódicas:

$$\frac{1}{3}$$
 = 0,333...

Representação Fracionária

É a operação inversa da anterior. Aqui temos duas maneiras possíveis:

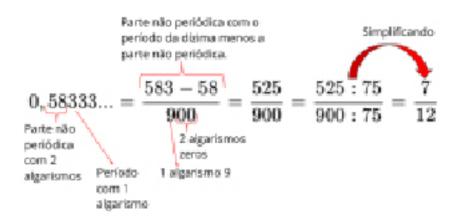
- 1) Transformando o número decimal em uma fração numerador é o número decimal sem a vírgula e o denominador é composto pelo numeral 1, seguido de tantos zeros quantas forem as casas decimais do número decimal dado. Ex.: 0,035 = 35/1000
 - 2) Através da fração geratriz. Aí temos o caso das dízimas periódicas que podem ser simples ou compostas.
 - Simples: o seu período é composto por um mesmo número ou conjunto de números que se repeti infinitamente.

Exemplos:

Procedimento: para transformarmos uma dízima periódica simples em fração basta utilizarmos o dígito 9 no denominador para cada quantos dígitos tiver o período da dízima.

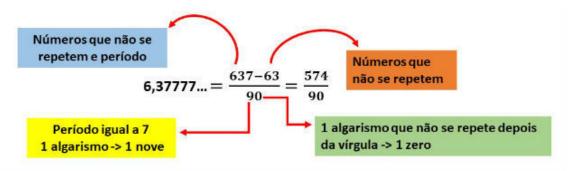
- Composta: quando a mesma apresenta um ante período que não se repete.

a)



Procedimento: para cada algarismo do período ainda se coloca um algarismo 9 no denominador. Mas, agora, para cada algarismo do antiperíodo se coloca um algarismo zero, também no denominador.

b)



$$6\frac{34}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tranformando - a\ \rightarrow (6.90 + 34) = 574, logo: \\ \frac{574}{90} \rightarrow temos\ uma\ fração\ mista, tra$$

Procedimento: é o mesmo aplicado ao item "a", acrescido na frente da parte inteira (fração mista), ao qual transformamos e obtemos a fração geratriz.

Exemplo:

(PREF. NITERÓI) Simplificando a expressão abaixo

Obtém-se
$$\frac{1,3333...+\frac{3}{2}}{1,5+\frac{4}{3}}$$
:

- (A) ½
- (B) 1
- (C) 3/2
- (D) 2
- (E) 3

Resolução:

1,3333...= 12/9 = 4/3
1,5 = 15/10 = 3/2

$$\frac{4}{3} + \frac{3}{2} = \frac{17}{\frac{6}{17}} = 1$$

Resposta: B

Caraterísticas dos números racionais

O módulo e o número oposto são as mesmas dos números inteiros.

Inverso: dado um número racional a/b o inverso desse número $(a/b)^{-n}$, é a fração onde o numerador vira denominador e o denominador numerador $(b/a)^n$.

$$\left(\frac{a}{b}\right)^{-n}$$
, $a \neq 0 = \left(\frac{b}{a}\right)^{n}$, $b \neq 0$

Representação geométrica

Observa-se que entre dois inteiros consecutivos existem infinitos números racionais.

Operações

• Soma ou adição: como todo número racional é uma fração ou pode ser escrito na forma de uma fração, definimos a adição entre os números racionais $\frac{a}{b}$ e $\frac{c}{d}$, da mesma forma que a soma de frações, através de:

$$\frac{a}{b} + \frac{c}{d} = \frac{ad + bc}{bd}$$

• **Subtração:** a subtração de dois números racionais p e q é a própria operação de adição do número p com o oposto de q, isto é: p-q=p+(-q)

$$\frac{a}{b} - \frac{c}{d} = \frac{ad - bc}{bd}$$

ATENÇÃO: Na adição/subtração se o denominador for igual, conserva-se os denominadores e efetua-se a operação apresentada.

Exemplo:

(PREF. JUNDIAI/SP – AGENTE DE SERVIÇOS OPERACIONAIS – MA-KIYAMA) Na escola onde estudo, ¼ dos alunos tem a língua portuguesa como disciplina favorita, 9/20 têm a matemática como favorita e os demais têm ciências como favorita. Sendo assim, qual fração representa os alunos que têm ciências como disciplina favorita?

- (A) 1/4
- (B) 3/10
- (C) 2/9
- (D) 4/5
- (E) 3/2

Resolução:

Somando português e matemática:

$$\frac{1}{4} + \frac{9}{20} = \frac{5+9}{20} = \frac{14}{20} = \frac{7}{10}$$

O que resta gosta de ciências:

$$1 - \frac{7}{10} = \frac{3}{10}$$

Resposta: B

• **Multiplicação:** como todo número racional é uma fração ou pode ser escrito na forma de uma fração, definimos o produto de dois números racionais $\frac{a}{b}$ e $\frac{c}{d}$, da mesma forma que o produto de frações, através de:

$$\frac{a}{b} \times \frac{c}{d} = \frac{ac}{bd}$$

• **Divisão:** a divisão de dois números racionais $p \in q$ é a própria operação de multiplicação do número p pelo inverso de q, isto é: $p
div q = p \times q^{-1}$

$$\frac{a}{b} : \frac{c}{d} = \frac{a}{b} \cdot \frac{d}{c}$$

Exemplo:

(PM/SE – SOLDADO 3ªCLASSE – FUNCAB) Numa operação policial de rotina, que abordou 800 pessoas, verificou-se que 3/4 dessas pessoas eram homens e 1/5 deles foram detidos. Já entre as mulheres abordadas, 1/8 foram detidas.

Qual o total de pessoas detidas nessa operação policial?

- (A) 145
- (B) 185
- (C) 220
- (D) 260
- (E) 120

Resolução:

$$800 \cdot \frac{3}{4} = 600 \ homens$$

 $600 \cdot \frac{1}{5} = 120$ homens detidos

Como 3/4 eram homens, 1/4 eram mulheres

 $800 \cdot \frac{1}{4} = 200 \text{ mulheres}$ ou 800-600=200 mulheres

 $200 \cdot \frac{1}{8} = 25 \text{ mulhers detidas}$

Total de pessoas detidas: 120+25=145

Resposta: A

- Potenciação: é válido as propriedades aplicadas aos números inteiros. Aqui destacaremos apenas as que se aplicam aos números racionais.
- A) Toda potência com expoente negativo de um número racional diferente de zero é igual a outra potência que tem a base igual ao inverso da base anterior e o expoente igual ao oposto do expoente anterior.

$$\left(-\frac{3}{5}\right)^{-2} = \left(-\frac{5}{3}\right)^2 = \frac{25}{9}$$

B) Toda potência com expoente ímpar tem o mesmo sinal da base.

$$\left(\frac{2}{3}\right)^3 = \left(\frac{2}{3}\right) \cdot \left(\frac{2}{3}\right) \cdot \left(\frac{2}{3}\right) = \frac{8}{27}$$

C) Toda potência com expoente par é um número positivo.

$$\left(-\frac{1}{5}\right)^2 = \left(-\frac{1}{5}\right) \cdot \left(-\frac{1}{5}\right) = \frac{1}{25}$$

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS _ATENDENTE DE ESCOLA — (MERENDEIR<u>O)</u>_

Preparar lanches quentes, frios, refeições e sucos conforme recomendação técnica recebida; distribuir as refeições preparadas; higie
nizar; temperar, assar, refogar e cozinhar alimentos, atendendo as exigências do cardápio;
Fazer pedidos de suprimento de material necessário à cozinha ou para a preparação dos alimentos;
Operar os diversos equipamentos de cozinha;
Zelar pelo estado de conservação, organização e limpeza dos alimentos, cozinha e despensa;32
Orientar e distribuir as atividades de preparação de alimentos;
Controlar o estoque de todos os materiais de consumo, bens duráveis e patrimoniais que estejam na cozinha sob sua responsabilida-
de;
Realizar os serviços de limpeza e faxina em sua unidade de trabalho, varrendo, lavando e higienizando as instalações, as salas, os
pátios, os equipamentos;
Zelar pelo cumprimento das normas fixadas pela segurança do trabalho, bem como pela adequada utilização, guarda e manutenção
dos equipamentos de proteção individual (EPIs)
Código de ética dos Servidores do Município de Marília – Lei complementar nº 680, de 28/06/2013
Estatuto da Criança e do Adolescente – Lei Federal nº 8.069/90: artigos 1º ao 6º, 15 ao 18-B, 53 ao 59, e 131 ao 13762
Noções básicas de relações humanas
Noções de primeiros socorros
Combate ao bullying (Lei nº 13.185/2015 – Institui o Programa de Combate à Intimidação Sistemática)
Constituição Federal – artigos 205 a 215

PREPARAR LANCHES QUENTES, FRIOS, REFEIÇÕES E SUCOS CONFORME RECOMENDAÇÃO TÉCNICA RECE-BIDA; DISTRIBUIR AS REFEIÇÕES PREPARADAS; HIGIE-NIZAR; TEMPERAR, ASSAR, REFOGAR E COZINHAR ALI-MENTOS, ATENDENDO AS EXIGÊNCIAS DO CARDÁPIO

Sempre que for servir, perguntar o que gostaria de tomar, ou se aceita umas das opções, e fale quais são as opções.

 – Nunca interferir uma reunião, ou entrar no meio de uma conversa, espere para ser solicitada, ou aguarde um momento em que possa falar sem interromper.

Se não conseguir interromper, peça licença e leve água para todos os participantes da reunião ou do atendimento.

Provavelmente nesta hora você conseguirá oferecer um café, chá ou capuccino.

 – Pedir licença sempre; e quando for servir colocar-se ao lado da pessoa e não à frente, e servir pelo lado também, e não pela frente.

Reunião de negócios— Procure retirar os copos e xícaras vazios assim que terminarem, para dar um ar de profissionalismo e competência.

- Quando for retirar, se as pessoas ainda estiverem conversando ou em reunião, pergunte se alguém aceita mais ou mais alguma coisa.
- Se for servir biscoitos ou bolachas coloque um no pires de chá, café ou do capuccino.

Se for servir mais que um coloque em separado em outro pires ou pratinho.

 – Nunca esqueça do guardanapo, ele só é dispensável se for servir somente água.

Reunião de negócios, como servir:

- Água Sempre colocar a água pela metade do copo, independente do tamanho do copo.
- Servir com bandeja sempre, se for somente um copo, usar uma bandeja pequena ou um salva copo.

Se for servir água para uma reunião ou algumas pessoas em atendimento, levar uma bandeja com o número total de pessoas, e não somente para quem pediu.

Retirar o copo logo que a pessoa tomar.

- Café Servir sempre com opção de açúcar ou adoçante, de preferência com um porta saquinhos que contenha uns 5 de cada.
 - Usar uma bandeja adequada à quantidade de xícaras.
- Chá servir sempre com opção de açúcar ou adoçante, de preferência com um porta saquinhos que contenha uns 5 de cada. Usar uma bandeja adequada à quantidade de xícaras.

Usar um porta saquinho usado ou um pires extra, e retirá-lo logo que a pessoa colocar o saquinho usado.

 – Capuccino servir de preferência pronto, para evitar de fazer sujeira na mesa onde está acontecendo o evento.

De preferência coloque o pó do capuccino e depois a água quente, pode misturar com um pouco de água primeiro e depois completar.

Leve ao cliente com uma colher limpa. Usar bandeja sempre.

Infusos e Bebidas

Os infusos mais usados são café, chá preto e mate. Servidos geralmente quentes, têm ação estimulante, levando calorias ao organismo, ativando a circulação, além de conterem substâncias que são estimulantes químicos e diuréticos, tais como derivados de purinas, cafeína (trimetilxantina), teobromina, taninos, etc. O valor calórico destas infusões decorre do açúcar que elas se acrescenta e da temperatura em que são ingeridas.

a) Café: existem tipos diferentes de café, segundo observadas determinadas normas de cultivo. Independente da qualidade do grão o café sofre a torrefação que desenvolve o cafeol, substância volátil (éster) capaz de dissolver-se na água, emprestando à infusão grande parte do seu aroma característico. Pela torrefação obtém-se também um óleo aromático fixo. Forma-se ainda anidrido carbônico, do qual se perde 65% dentro de 24h da trituração do café torrado. O café torrado e moído, exposto ao ar, reage com o oxigênio e no prazo de nove dias perde todo o anidrido carbônico e a maior parte dos óleos voláteis. Daí por diante começa a apresentar um sabor cada vez menos agradável.

De acordo com o tempo de torrefação pode o café apresentar coloração mais ou menos pronunciada. A torrefação com açúcar acentua ainda mais a coloração, porém modifica a pureza de seu sabor. Influi sobre a preparação final o grau de subdivisão que se submete o café, podendo ser granulado e pulverizado. Aqui no Brasil é mais comum o uso de café pulverizado, com a qual se prepara a bebida, pelo sistema de coador ou com uso de máquina própria. O segundo método é mais eficiente porque impede a volatização de substâncias aromáticas e mantém o café em temperatura mais adequada.

A proporção de café é de uma colher das de sopa para cada xicrinha de café forte. As características desejáveis de um bom café são: muito aroma, que se obtém com café fresco e com o processo de percolação em cafeteira automática; solubilidade da cafeína, de substâncias extrativas e de tanino, o que é feito pelo emprego de água à temperatura de ebulição; serviço rápido do café para que não tenha que ser requentado, quando perde as substâncias aromáticas e concentra-se em tanino, adquirindo sabor amargo.

Há os que usam o método de ebulição, colocando o café em pó ou granulado em água fervente, deixando em ebulição por 2 ou 3 minutos, para assegurar uma maior dissolução dos seus componentes. Na realidade, cafeína e o cafeol se dissolvem imediatamente. O aumento do tempo de cocção extrai somente mais tanino e favorece a perda de cafeol.

Existem no mercado extratos de café para reconstituição instantânea e também café descafeinado. Reconhecidas as características estimulantes da cafeína sobre o sistema muscular e nervoso, há os que a ela atribuam efeitos causadores de insônia, preferindo café descafeinado. O extrato de café apresenta grande facilidade de preparo e tem seus apreciadores. Dá-se em uma hora o máximo de absorção de cafeína e estima-se que sua tolerância seja de 200 a 300 mg (600ml de infuso de café), A infusão de cevada e similares é opção para consumidores habituais de café, sensíveis à cafeína.

b) Chá Preto: segundo a procedência e processo de fabricação, existem três tipos básicos de chá. O verde, cujas folhas são submetidas ao vapor, enroladas e desidratadas. O chá preto: primeiro murcham-se as folhas e se deixam fermentar e oxidar para então enrolar e desidratar. Este processo torna parte do tanino insolúvel e libera melhor as substâncias aromáticas voláteis. O tipo oolong, que é parcialmente fermentado, dando um produto intermediário entre o chá verde e o preto. Algumas marcas de chá da China e Formosa são aromatizadas com aroma de jasmim, gardênia e um tipo de magnólia.

Os chás contêm em sua composição teína, substância análoga à cafeína. Como o chá é feito com mais água, a teína é diluída em comparação com a concentração de cafeína encontrada no café. Os chás também contêm taninos e substâncias aromáticas próprias. Na confecção do chá adiciona-se água em ebulição sobre as folhas (proporção de uma colher das de chá para uma chávena), tapando o bule para não perder as substâncias voláteis, até que se concentre no ponto desejado a infusão. O chá fervido é adstringente, amargo e sem aroma.

O chá pode ser servido gelado, com limão e folhas de hortelã. O acréscimo de suco age sobre os compostos de tanino, descolorando-os. Em meio alcalino estes compostos dão cor escura.

c) Mate: os tipos mais comuns são o mate verde para chimarrão e o mate torrado usado nas infusões comuns. Também contém teína e taninos, além de compostos vitamínicos (vitamina B e C) e substâncias aromáticas. A preparação é semelhante à do chá e do café, porque também se procura obter uma infusão com pouco tanino e muito aroma. Pode servir-se quente ou gelado, acrescentando-se limão.

Já existe também no mercado extrato de mate solúvel, integral, instantâneo. A diluição é feita na proporção de uma medida (uma colher das de café) para um litro de água ou leite. Dissolve-se melhor a quente. Para fazer refresco gelado, dissolvê-lo antes de gelar. Acrescentar o suco de limão e açúcar à vontade.

d) Diversos: várias sementes e ervas são utilizadas para fazer infusões de efeito calmante, digestivo, carminativo etc., muito do agrado principalmente de pessoas idosas, que as tomam por prazer e como medicamento. Por exemplo: chá de erva-doce, de erva-cidreira, chá de folha e flor de laranjeira, chá de anis etc. O centeio (infusão sem cafeína) pode ser usado como sucedâneo do café.

f) Cacau e chocolate: possuem as mesmas substâncias básicas do café e do chá, isto é, os alcaloides teobromina, cafeína, também taninos e substâncias aromáticas, acrescidos de amido e lipídios. O cacau é boa fonte alimentar de ferro. O cacau e o chocolate não podem ser preparados pelo método usado para infusões anteriores porque tem de cozinhar a parcela de amido. São preparações de valor calórico muito maior porque, além do açúcar usado no chá e no café, o chocolate é feito geralmente com leite, quando não se lhe acrescenta gema e maisena para engrossar. Também as preparações de chocolates são servidas quentes ou geladas, espumantes ou não. As bebidas espumantes são batidas no liquidificador ou em batedor próprio de bar. Nas preparações em que se usa o chocolate em pó ou em barra, é conveniente fundi-lo em banho-maria para não alterar seu sabor e para obter liquidificação homogênea.

Como deve ser a área de preparo dos alimentos?

Na área de preparo, os móveis e equipamentos devem ser em número e tamanho suficientes em relação à quantidade de alimentos que será preparada.

Atenção!

É obrigatória a instalação de pia exclusiva para higinienização das mãos abastecida com sabonete líquido neutro e inodoro e com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara nas áreas de pré-preparo e preparo dos alimentos.

PREPARANDO O ALIMENTO

Que produto pode ser utilizado na desinfecção de alimentos? Os produtos utilizados na desinfecção dos alimentos devem ser regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e apresentar a indicação para este fim. A descrição do procedimento de higienização (limpeza e desinfecção) das frutas, verduras e legumes, deve permanecer à disposição da autoridade sanitária.

LEMBRE-SE:

- Antes de iniciar o trabalho, verifique se o ambiente, as mesas, as pias, equipamentos e utensílios estão rigorosamente limpos;
- Trabalhe organizando as atividades e, a cada etapa, lave a pia, mesas e utensílios para evitar a contaminação cruzada;
- Selecione e higienize as frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus. Frutas, verduras e legumes que serão cozidos, fritos ou assados devem ser lavados, mas não necessitam de desinfecção;
- Prepare as carnes, acondicione-as, identifique-as e guarde-as sob refrigeração;
 - Nunca utilize produto com validade vencida.

ATENÇÃO!

Para a desinfecção de frutas, verduras e legumes, siga as recomendações do fabricante do produto utilizado.

Como devo fazer o dessalgue dos produtos cárneos?

O dessalgue deve ser feito em água potável, sob refrigeração até 5°C, por meio de fervura ou conforme a recomendação do fabricante.

Durante o preparo, quanto tempo os produtos perecíveis podem permanecer em temperatura ambiente?

O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve ultrapassar 30 minutos. Em área climatizada entre 12 e 18°C, não deve ultrapassar 2 horas. Portanto, os alimentos devem sempre ser manipulados em pequenas porções.

Quais as informações que um produto pré-preparado no estabelecimento deve conter?

O produto pré-preparado deve conter identificação: nome da preparação, data de uso ou validade.

Exemplos de produtos pré-preparados: peito de frango cru temperado; almôndega crua de carne bovina.

Como fazer o resfriamento e o congelamento?

O alimento deve estar acondicionado em vasilhas rasas, em pequenas porções para facilitar o resfriamento de 60° C a 10° C no prazo máximo de 2 horas. Em seguida, deve ser encaminhado para refrigeração. A partir da temperatura de refrigeração, o congelamento deve atingir temperatura igual ou inferior a -18° C.

Para resfriar mais rapidamente o alimento, pode ser utilizado o resfriamento forçado, realizado das seguintes formas: imersão em gelo antes de levar à geladeira ou através de equipamentos próprios para resfriamento rápido.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS _ATENDENTE DE ESCOLA — (MERENDEIRO)_

Lembre-se:

Mantenha as vasilhas sempre bem protegidas.

Como deve ser realizado o descongelamento dos alimentos?

Pode ser feito das seguintes maneiras:

- Em geladeira, em temperatura inferior a 5°C;
- Em forno de convecção ou microondas;
- Ou segundo a recomendação do fabricante.

Qual a temperatura ideal que os alimentos devem atingir na etapa de cocção?

Todos os alimentos devem ser bem cozidos, assados, grelhados ou fritos.

A temperatura de cocção recomendada é de 74°C em todas as partes dos alimentos.

Quais os cuidados na utilização de fornos a lenha para assar alimentos?

Os fornos que produzem gases provenientes da queima devem ser dotados de chaminé e filtros suficientemente dimensionados para a livre saída dos gases queimados.

ATENÇÃO!

- Cuidado com o líquido que escorre durante o descongelamento, ele pode ser fonte de contaminações;
- Alimentos crus preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados, sem descongelamento prévio, diretamente na cocção.

Quais os cuidados ao reutilizar o óleo de fritura?

O óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar escurecimento da cor, alteração do cheiro e não tiver formação de espuma ou fumaça durante a fritura.

Os óleos e gorduras para fritura não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.

.Posso reaquecer os alimentos?

Sim, desde que atinja todas as partes dos alimentos a temperatura de, no mínimo, 74°C .

Quais as normas para o uso de ovos?

- Não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada ou suja;
- Devem ser manipulados de maneira que o conteúdo não entre em contato com a superfície externa da casca do ovo;
- São proibidas preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Portanto, não utilize ovos crus no preparo de maioneses, mousses, coberturas de bolos, gemadas e outros pratos. Nestes casos, devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos;
 - O ovo deve ser submetido à fervura por 7 minutos;
 - Ovos fritos devem apresentar a gema dura;
- Para ovos líquidos e ovos em pó industrializados verifique no rótulo a instrução de armazenamento recomendada pelo fabricante.

Que cuidados é preciso ter com os alimentos enlatados?

Não se deve comercializar ou utilizar latas amassadas, estufadas ou enferrujadas.

Todas as latas devem ser lavadas antes de serem abertas. A porção não utilizada deve ser transferida para vasilha adequada, devidamente identificada e mantida sob refrigeração atendendo à recomendação do fabricante.

LEMBRE-SE:

- Não deixe alimentos prontos para o consumo, que estão para serem servidos, sobre a mesa ou fogão desligado;
- Os produtos servidos quentes devem permanecer à temperatura mínima de 60ºC;
 - Os alimentos servidos frios devem esperar na geladeira;
- Mantenha a matéria-prima e demais ingredientes em recipientes limpos, tampados ou nas embalagens originais e identificados com nome e data de validade.

Na hora de servir o alimento devemos estar atentos a algumas práticas que irão garantir que o cliente consuma um alimento seguro.

Para que um alimento permaneça seguro devemos impedir:

- A. Novas contaminações;
- B. Que os micro-organismos se multipliquem.

Quais práticas devem ser lembradas para evitar novas contaminações durante o serviço?

- Organizar os utensílios a serem utilizados para a distribuição e para o consumo;
- 2. Abastecer as cubas e os recipientes em pequenas quantidades, tantas vezes quantas forem necessárias;
- 3. Os alimentos prontos para o consumo frios e quentes devem ser dispostos de forma organizada, sem sobreposições de cubas, bandejas e travessas, de forma que todos os recipientes permaneçam totalmente em contato com a pista fria e quente e que o fundo de todas as cubas atinjam a água quente do balcão térmico;
- 4. Os recipientes de exposição dos alimentos frios não devem possuir pedestais (em forma de taça) ou outros suportes, pois isto impede o contato direto do recipiente com a pista fria, prejudicando a manutenção do alimento na temperatura fria;
- 5. Nunca reutilizar alimento preparado que já tenha sido servido aos clientes, inclusive pães, aperitivos, condimentos e molhos ("couverts" ou entradas);
- 6. Recolher os pratos e utensílios usados e oferecer outros limpos aos clientes que estão voltando ao bufê de alimentos;
- 7. Usar utensílios para servir os alimentos de cabos longos de forma a evitar a que o consumidor se debruce sobre os alimentos servidos ou toque nos alimentos;
- 8. Os utensílios destinados a porcionar ou servir alimentos devem ser exclusivos para cada preparação;
- 9. Retirar do bufê todos os alimentos e os utensílios que os clientes possam ter sujado ou contaminado.

SERVINDO O ALIMENTO

Os balcões, os equipamentos e os recipientes de exposição dos alimentos preparados prontos para consumo na área de consumação devem dispor de barreira de proteção que previna a contaminação dos mesmos em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor ou de outras fontes.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS _ATENDENTE DE ESCOLA — (MERENDEIRO)_



PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS _ATENDENTE DE ESCOLA — (MERENDEIRO)_

AGUARDANDO A DISTRIBUIÇÃO

No intervalo de tempo entre o término da cocção e o início da distribuição, a refeição deve ser mantida em temperatura superior a 60°C, utilizando—se de banho-maria.

- Os utensílios (cubas, panelas) que acondicionam as preparações devem ficar tampados, para diminuir a perda de calor e evitar a recontaminação.
- As preparações servidas frias (ex.: salada) devem ficar cobertas e mantidas em refrigerador, nas prateleiras superiores, jamais abaixo de produtos crus

DISTRIBUINDO AS REFEIÇÕES:

Nesta etapa os alimentos ficam vulneráveis à contaminação, por isso o tempo de exposição deve ser o menor possível.

- O alimento deve ser totalmente consumido em no máximo 4 horas, se mantida a temperatura superior a 60°C.
- As preparações quentes que ficarem mais de 30 (trinta) minutos à temperatura ambiente devem ser reaquecidas totalmente antes de serem consumidas.

NO INTERVALO DA DISTRIBUIÇÃO:

- Manter os alimentos e utensílios cobertos.
- Os utensílios utilizados para servir as preparações devem ser mantidos higienizados.
- Ex: a escumadeira deve ser colocada dentro de um recipiente limpo e com tampa, nunca dentro da caçarola ou sobre a tampa.

Utilização de forma integral dos alimentos

O aproveitamento integral dos alimentos visa aproveitar partes dos alimentos que, por preconceito ou falta de informação, são desprezadas. As partes dos alimentos que podem ser aproveitadas são folhas, talos, cascas de frutas e vegetais. Essas partes contem grande quantidade de nutrientes assim como o alimento. A alimentação integral possui como princípio básico a diversidade de alimentos e a complementação de refeições, com o objetivo de reduzir custo, evitar desperdício, proporcionar preparo rápido e oferecer paladar regionalizado.

Alimentos que podem ser aproveitados integralmente:

- Folhas de: cenoura, beterraba, batata doce, nabo, couve-flor, abóbora, mostarda, hortelã e rabanete;
- Cascas de: batata inglesa, banana, tangerina, laranja, mamão, pepino, maçã, abacaxi, berinjela, beterraba, melão, maracujá, goiaba, manga, abóbora;
 - Talos de: couve-flor, brócolis, beterraba;
 - Entrecascas de melancia, maracujá;
 - Sementes de: abóbora, melão, jaca;
 - Nata;
 - Pão amanhecido e biscoitos quebrados.

Podemos aproveitar sobras e aparas, desde que mantidas em condições higiênicas até o preparo:

- Carne assada: croquete, omelete, tortas, carreteiro, recheios etc.;
 - Carne moída: croquete, recheio de panqueca e bolo salgado;
 - Arroz: bolinho, arroz de forno, risotos;
 - Macarrão: salada ou misturado com ovos batidos;

- Hortaliças: farofa, panquecas, sopas, pures, tortas, bolinhos, suflês;
 - Peixes e frango: suflê, risoto, bolo salgado;
 - Feijão: tutu, feijão tropeiro, virado e bolinhos;
 - Pão: pudim, torradas, farinha de rosca, rabanada;
 - Frutas maduras: doces, bolo, sucos, vitaminas, geleia;
 - Leite talhado: doce de leite.

Para melhor aproveitamento dos alimentos:

COMPRAR BEM OS ALIMENTOS: preferir legumes, hortaliças e frutas da época.

CONSERVAR BEM OS ALIMENTOS: armazenar em locais limpos e em temperaturas adequadas a cada tipo de alimento.

PREPARAR BEM OS ALIMENTOS: lavar muito bem os alimentos antes de utiliza-los, não retirar cascas grossas e preparar apenas a quantidade necessária para a refeição de sua família.

Fonte: https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/nutricao/aproveitamento-integral-dos-alimentos/63079

Comportamento dentro do ambiente de produção de alimentos.

Muito se fala da importância dos cuidados com a higiene e a manipulação dos alimentos, das técnicas de preparo, da temperatura que garanta que o alimento não seja contaminado por bactérias e fungos, do armazenamento correto, entre outros aspectos fundamentais para evitar contaminação e possíveis DTA's — Doenças Transmitidas por Alimentos.

A produção de alimentos é demasiada complexa, pode ser uma questão de vida ou morte, se bem monitorada pode significar saúde e bem-estar ou ao menor deslize no controle higiênico-sanitário pode incorrer até em morte.

Segurança Alimentar, qual a origem?

A expressão segurança alimentar apareceu pela primeira vez, após o término da 1ª Guerra Mundial. Foi notado que um país poderia controlar o outro, se tivesse controle sobre o seu fornecimento de alimentos. Era uma estratégia importante, principalmente quando aplicada pelo país mais forte em relação aquele com menor potencial, do ponto de vista militar e incapaz de gerar alimentos suficientes para alimentar sua população. Logo este termo "segurança alimentar" é de fato um conceito de origem militar. Era um quesito de segurança nacional, pois cada país deveria ser autossuficiente ou ter estoques estratégicos de alimentos.

No Brasil, a segurança alimentar e nutricional significa garantir, a todos, alimentos básicos de qualidade, em quantidades suficientes, de modo permanente, e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, contribuindo assim para uma existência digna, em um contexto de desenvolvimento integral da pessoa humana.

A partir daí, surge a percepção que além da disponibilidade dos alimentos, é preciso que todos os povos tenham acesso aos alimentos, item fundamental para a segurança alimentar. Claro que são listados outros fatores que geram insegurança alimentar, como as situações de guerra e desestruturação da capacidade de produção, ou situações de bloqueios econômicos, sofrida normalmente por países que não aceitam as imposições das grandes potências mundiais, ou em situações de catástrofes naturais em que a agricultura dos países atingidos é parcial ou totalmente impactada.