



OP-005DZ-20  
CÓD: 7891182041058

# ***LEOBERTO LEAL***

***PREFEITURA PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOBERTO LEAL  
DO ESTADO DE SANTA CATARINA***

**Merendeira**

**EDITAL Nº 001/2020**

## **Conhecimentos Gerais**

1. Atualidades do Mundo, do Brasil e de Santa Catarina. . . . . 01
2. Histórico Municipal (aspectos históricos, geográficos, econômicos, sociais, políticos e populacionais do município). . . . . 25
3. PLANCON - Plano de Contingência da Educação, Município de Leoberto Leal (encontra-se no site do município). . . . . 32

## **Conhecimentos Específicos Merendeira**

1. Importância da merenda escolar e da merendeira, responsabilidade da merendeira. . . . . 01
  2. Higiene na manipulação de alimentos e higiene pessoal. Higienização e limpeza do ambiente, dos equipamentos, aparelhos e instalações. . . . . 02
  3. Conservação, recebimento e armazenamento de alimentos. . . . . 18
  4. Técnicas de preparo de alimentos e administração do tempo de higienização, preparo e distribuição. . . . . 33
  5. Controle de estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis e desperdício. . . . . 18
  6. Noções básicas de cardápio e vestuário adequado. . . . . 49
  7. Prevenção e controle de insetos e roedores e destino adequado do lixo. . . . . 73
  8. Preservação de acidentes no trabalho e equipamentos de proteção individual. . . . . 84
-

---

## CONHECIMENTOS GERAIS

---

1. Atualidades do Mundo, do Brasil e de Santa Catarina. . . . .	01
2. Histórico Municipal (aspectos históricos, geográficos, econômicos, sociais, políticos e populacionais do município). . . . .	25
3. PLANCON - Plano de Contingência da Educação, Município de Leoberto Leal (encontra-se no site do município). . . . .	32

**ATUALIDADES DO MUNDO, DO BRASIL E DE SANTA CATARINA**

**BRASIL**

**Caso Mariana Ferrer: Julgamento termina com absolvição de empresário André Aranha**

O caso Mariana Ferrer ganhou mais um capítulo na manhã desta terça-feira, 03/11/2020, após o “The Intercept Brasil” que em setembro deste ano a Justiça absolveu André de Camargo Aranha da acusação de estupro. O empresário é acusado de estuprar a promotora durante uma festa em 2018. Além da decisão, o site teve acesso à gravação do julgamento, que mostra o advogado de Aranha, Cláudio Gastão da Rosa Filho, humilhando a vítima. As informações chocaram os internautas que fizeram o caso ser, mais uma vez, um dos assuntos mais comentados do Twitter com hashtags como “#justicaporमारiferer”, “estupro culposo”, “vítima”, “humilhada” e “juiz”. Inicialmente, havia sido informado que o promotor classificou o crime como “estupro culposo” e que, segundo Oliveira, não havia como o empresário André de Camargo Aranha saber que a jovem não estava em condição de consentir o ato sexual e, por isso, não existiu a “intenção” de estuprar. O termo “estupro culposo”, no entanto, não consta na ação e, segundo o site “The Intercept Brasil”, foi usado na reportagem “para resumir o caso e explicar para público leigo”.

Aranha havia sido denunciado pelo promotor Alexandre Piazza por estupro de vulnerável, quando a vítima está sob efeitos entorpecentes ou álcool e não é capaz de consentir ou se defender. Ele também solicitou a prisão preventiva do acusado, que foi aceita pela justiça, mas foi derrubada em liminar em segunda instância pela defesa de Aranha. A sentença mudou após Piazza deixar o caso para, segundo o Ministério Público, assumir outra promotoria. Quem assumiu o processo foi Thiago Carriço de Oliveira.

Em gravações obtidas pelo “The Intercept Brasil”, o advogado da defesa mostra fotos de Mariana antes do caso para argumentar que a relação foi consensual. Gastão classifica as imagens como “ginecológicas” e diz que “jamais teria uma filha do teu nível” após a vítima acusá-lo de assédio moral. “Eu também peço a Deus que o meu filho não encontre uma mulher como você”, diz o advogado de Aranha. Mariana fica abalada com as declarações. Gastão segue acusando a jovem de fazer um “showzinho”. “Não adianta vir com esse teu choro dissimulado, falso e essa lábia de crocodilo”, repreende. “Excelentíssimo, eu tô implorando por respeito, nem os acusados são tratados do jeito que estou sendo tratada, pelo amor de Deus, gente. O que é isso?”, pede a jovem depois do juiz intervir e dizer que Mariana poderia pausar o julgamento para “beber uma água”. “Nem os acusados de assassinato são tratados como eu estou sendo tratada”, completa.

(Fonte: <https://jovempan.com.br/noticias/brasil/caso-mariana-ferrer-julgamento-termina-com-sentenca-inedita-de-estupro-culposo.html>)

**Bolsonaro diz que Trump ‘não é a pessoa mais importante do mundo’**

O presidente Jair Bolsonaro (sem partido) disse nesta sexta-feira (06/11/2020), em Florianópolis (SC), que Donald Trump “não é a pessoa mais importante do mundo”. Nesta manhã, o democrata Joe Biden passou o republicano em mais dois estados considerados chave para definir quem será o próximo presidente dos Estados Unidos — Pensilvânia e Geórgia.

Bolsonaro torce pela reeleição de Trump. As projeções da imprensa americana, entretanto, têm apontado que Biden está mais próximo de vencer a disputa. Até as 13h, o resultado das eleições nos EUA ainda estava sendo apurado (acompanhe a apuração em tempo real aqui).

O democrata lidera em 3 dos 5 estados ainda em aberto — Geórgia, Nevada e Pensilvânia. Se vencer em qualquer um desses 3, atinge os 270 votos no Colégio Eleitoral necessários para ser sagrado o novo presidente dos EUA.

Para conseguir se reeleger, Trump precisa reverter o resultado nos três estados e ainda ganhar na Carolina do Norte.

Sem citar os números, Bolsonaro afirmou ainda que assiste ao que acontece “na política externa” e que “em certos momentos somente uma coisa nos interessa e encoraja e nos fortalece, é Deus sempre acima de tudo.”

**Visita**

A afirmação foi feita durante formatura de 650 agentes da Polícia Rodoviária Federal (PRF) na capital catarinense.

O ministro da Infraestrutura, Tarcísio de Freitas, e o da Justiça, André Mendonça, integram a comitiva. A governadora interina do Estado, Daniela Reinehr (sem partido), recebeu o grupo logo que eles chegaram. Todos estavam sem máscara de proteção contra a Covid-19 -- o uso do item é obrigatório na cidade.

De lá, a comitiva foi em comboio terrestre até a Universidade Corporativa (UNIPRF), localizada no bairro Vargem Pequena, no Norte da Ilha. O trânsito teve pequenas interrupções.

Houve aglomeração na porta do evento, onde Bolsonaro passou, cumprimentou e abraçou apoiadores que o esperavam. Já do lado de dentro, as três arquibancadas ficaram lotadas com convidados.

Professores e servidores da PRF, além dos alunos e acompanhantes participaram do evento. A polícia afirmou que foram adotados protocolos rígidos de segurança para prevenir a transmissão do coronavírus. Não será feito baile de formatura. O curso de policiais começou em julho e durou 16 semanas.

Bolsonaro terminou por volta de 12h30 de cumprir a agenda na PRF em Florianópolis e, na saída do evento, desfilou de carro e cumprimentou apoiadores.

Às 14h, ele chegou ao aeroporto de Chapecó, no Oeste catarinense, para trocar de aeronave. No local, havia apoiadores que foram cumprimentados por Bolsonaro e houve registro de aglomeração. O presidente, assim como parte dos apoiadores, estava sem máscara.

Depois, ele embarcou em um helicóptero que partiu às 14h30 em direção ao Paraná onde o presidente participa da inauguração de uma pequena central hidrelétrica em Renasçença.

Por volta das 19h30, ele voltou de helicóptero a Chapecó, cumprimentou apoiadores e embarcou no avião em direção a Brasília.

**Grande Florianópolis em risco gravíssimo para Covid-19**

A Grande Florianópolis entrou para o risco gravíssimo para a Covid-19 no mapa de risco do governo do estado, eventos estão proibidos na região, de acordo com portaria estadual. Porém, a formatura foi mantida. A capital é a cidade com mais casos ativos no Estado.

O órgão informou em nota que “A formatura será um ato interno, fechado para participação apenas dos alunos e seus acompanhantes, docentes, servidores da PRF e autoridades, com adoção de rígidos procedimentos de segurança para prevenção quanto à infecção pelo novo coronavírus”.

A Prefeitura de Florianópolis disse em nota que “sobre o Curso de Formação da Rodoviária Federal, todo protocolo foi aprovado anteriormente pela Vigilância Sanitária. Os alunos foram testados para o novo coronavírus, seguiram períodos de isolamento, e tem seguido medidas rígidas para não propagação da doença”. O G1 aguarda manifestação do governo do estado sobre o assunto.



**Nicholas Santos segue bem na Europa e vence os 50 borboleta**

O brasileiro Nicholas Santos, que faz parte da equipe Team Iron, aproveitou esta sexta-feira (06/11/2020), segundo dia da sétima etapa da Liga Internacional de Natação (ISL, sigla em inglês), em Budapeste, para cravar mais uma boa marca. O paulista venceu os 50 metros borboleta com 22seg08. O tempo foi o quarto melhor da carreira do brasileiro, que é o recordista mundial da prova com os 21seg75, obtidos na Copa do Mundo de 2018.

O resultado veio um dia depois de o atleta de 40 anos ter feito a melhor marca pessoal nos 100 metros borboleta, os 50seg18 que deram a ele a segunda posição na prova, ficando só atrás do campeão olímpico nos 200 metros, Chad Le Clos. Na semana passada, durante a etapa anterior da ISL, Santos já havia vencido outra prova dos 50 metros borboleta. Na ocasião, com o tempo de 22seg30.

Outro brasileiro que foi bem é Brandonn Almeida, do NY Breakers. O nadador fechou em segundo lugar os 400 metros medley com a melhor marca da carreira, 4min03seg61. O tempo anterior era 4min03seg71, que rendeu o bronze no Campeonato Mundial de Piscina Curta em 2018.

Brandonn, nesta sexta-feira, ficou atrás apenas do japonês Kosuke Hagino, que é o campeão olímpico da prova.

Nos 100 metros peito, Felipe Lima, da equipe Energy Standard, ficou em terceiro com a marca de 57seg31. Outro atleta nacional que foi ao pódio é Guilherme Basseto, da Iron Aquatics, nos 100 metros costas. O paulista marcou 50seg30.

A ISL, disputada em piscina curta (25 metros), é o maior evento da modalidade neste ano de 2020. São aproximadamente 400 atletas divididos em 10 times de vários países. Essas equipes se enfrentam em dez etapas classificatórias até o fim de novembro. A etapa decisiva está prevista para os dias 21 e 22.

(Fonte: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/esportes/noticia/2020-11/nicholas-santos-segue-bem-na-europa-e-vence-os-50-borboleta>)

**Relações com EUA continuarão com eventual vitória de Biden, diz Guedes**

O Brasil seguirá normalmente as relações com os Estados Unidos sob uma eventual presidência do democrata Joe Biden, disse hoje (6) o ministro da Economia, Paulo Guedes. Em evento promovido pelo Banco Itaú, o ministro afirmou que o relativo isolamento da economia brasileira permite que o resultado das eleições norte-americanas não afete tanto o crescimento econômico do país nos próximos anos.

“Eventualmente, havendo mudança [na política dos Estados Unidos], me parece que os dados indicam que isso está próximo de acontecer, isso não afeta nossa dinâmica de crescimento de forma alguma”, declarou Guedes. Para ele, os eventos externos afetam principalmente os fluxos de investimentos e preços de ativos financeiros, como o câmbio, mas não impactam tanto a economia real.

Na avaliação de Guedes, a retomada do crescimento da economia brasileira depende mais da continuidade das reformas, de privatizações, de mudanças no sistema tributário e da liberalização de marcos regulatórios e de melhorias no ambiente de negócios.

“Particularmente sobre os Estados Unidos, voltando para a questão macro, nós estávamos, e continuaremos trabalhando, com todo mundo. Nós vamos dançar com todo mundo porque nós chegamos atrasados à festa. Queremos dançar com todo mundo. Vamos seguir o nosso relacionamento”, disse Guedes.

**Pandemia**

Sobre as críticas da comunidade internacional à política ambiental do Brasil, Guedes disse haver protecionismo por trás das avaliações de alguns países que subsidiam a agricultura e, na avaliação dele, usam medidas ambientais para manter o protecionismo.

“Se, por um lado, existe essa preocupação com o meio ambiente lá fora, no exterior, e isso também pode criar problemas para os investimentos externos, você vê também que há uma pauta disfarçada de interesses comerciais”, declarou.

O ministro acrescentou que as questões comerciais podem ser resolvidas por meio de negociações complexas, que exigem maturidade nas discussões. “Países que dão subsídios à agricultura e que usam o tema ambiental para esconder a falta de competitividade que eles têm e nos atacam. Por isso é muito importante manter a serenidade e o equilíbrio durante essas negociações, durante essas conversas”, completou.

**Reservas internacionais**

Sobre o câmbio, o ministro disse que a desvalorização de cerca de 35% do dólar neste ano exige menos reservas internacionais do país. Guedes, no entanto, disse que o governo não pretende queimar reservas em ritmo acelerado.

“Uma coisa é você estar com a moeda [o dólar] a R\$ 1,80, R\$ 2, R\$ 2,20, R\$ 2,80, sobrevalorizada claramente. Outra coisa é você estar a R\$ 5,50. Aí você não precisa de tanta reserva para defender uma moeda que não está mais sobrevalorizada”, disse. “Também não queremos ter muito menos não, nós queremos ser um credor líquido internacional, é uma meta nossa. Nós não vamos queimar reservas”, comentou Guedes.

As reservas internacionais funcionam como um seguro para o país contra crises externas. Para isso, elas precisam ser superiores à dívida externa total (pública e privada) do país. Atualmente, o Brasil tem US\$ 354,5 bilhões, contra uma dívida externa de US\$ 303,7 bilhões.

(Fonte: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2020-11/relacoes-com-eua-continuarao-com-eventual-vitoria-de-biden-diz-guedes>)

**PF prende suspeitos de compartilhar pornografia infantil no Rio**

A Polícia Federal (PF) prendeu nesta sexta-feira (06/11/2020), no Rio de Janeiro, dois homens flagrados com vídeos e arquivos com pornografia infantil. Os suspeitos estavam entre os alvos da Operação Rastreado, que combate o abuso e a exploração sexual infantil e cumpriu quatro mandados de busca e apreensão nos bairros do Méier, Caju e Benfica.

Segundo a PF, os presos tiveram suas atividades rastreadas na internet com o uso de inteligência artificial e outras técnicas de investigação cibernética.

Um dos detidos, de 54 anos, é suspeito de comercializar na internet os vídeos, em formato de DVD. Segundo descrição do material, alguns vídeos haviam sido produzidos no Brasil e outros, na Europa.

O outro homem, de 48 anos, é suspeito de transmitir, apenas em um período de três meses, aproximadamente 18 mil arquivos de violência sexual contra crianças e adolescentes na internet.

Com as buscas, a Polícia Federal espera descobrir a participação de outras pessoas nos crimes investigados. O material passará por perícia para identificação das vítimas e de outros suspeitos.

De acordo com a PF, os dois presos hoje responderão por crimes que podem somar oito anos de prisão. Eles serão enquadrados em artigos do Estatuto da Criança e do Adolescente, nos artigos 241, 241-A e 241-B, que tratam da venda, exposição, transmissão e posse de material com pornografia infantil.

As investigações ainda buscam esclarecer se eles têm participação na gravação e produção dos vídeos, no estupro de vulneráveis e em outros crimes.

(Fonte: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/justica/noticia/2020-11/pf-prende-suspeitos-de-compartilhar-pornografia-infantil-no-rio>)

**Pedidos de seguro-desemprego caem 16,9% em outubro**

Depois de dispararem no primeiro semestre por causa da pandemia do novo coronavírus, os pedidos de seguro-desemprego de trabalhadores com carteira assinada continuam a cair no segundo semestre. Em outubro, o total de pedidos recuou 16,9% em relação ao mesmo mês do ano passado.

Desde o início de junho, o indicador está em queda. Em outubro, 460.271 benefícios de seguro-desemprego foram requeridos, contra 553.609 pedidos registrados no mesmo mês de 2019. Ao todo, 60,7% dos benefícios foram pedidos pela internet no mês passado, contra apenas 3,4% em outubro de 2019.

O levantamento foi divulgado hoje (8) pela Secretaria de Trabalho do Ministério da Economia, e considera os atendimentos presenciais – nas unidades do Sistema Nacional de Emprego (Sine) e das Superintendências Regionais do Trabalho – e os requerimentos virtuais.

**Acumulado**

Apesar da queda em outubro, os pedidos de seguro-desemprego continuam em alta no acumulado do ano, tendo somado 5.912.022, de 2 janeiro a 31 de outubro de 2020. O total representa aumento de 3,6% em relação ao acumulado no mesmo período do ano passado, que totalizou 5.710.635. A alta, no entanto, perde ritmo. Até setembro, a diferença estava em 5,7% na comparação com o mesmo período de 2019.

No acumulado do ano, 56,5% dos requerimentos de seguro-desemprego (3.339.528) foram pedidos pela internet, pelo portal gov.br e pelo aplicativo da carteira de trabalho digital; 43,5% dos benefícios (2.572.494) foram pedidos presencialmente. No mesmo período do ano passado, 98,1% dos requerimentos (5.602.809) tinham sido feitos nos postos do Sine e nas superintendências regionais e apenas 1,9% (107.826) tinha sido solicitado pela internet.

**Perfil**

Em relação ao perfil dos requerentes do seguro-desemprego em outubro, a maioria é do sexo masculino (60,6%). A faixa etária com maior número de solicitantes está entre 30 e 39 anos (33,5%) e, quanto à escolaridade, 59,6% têm ensino médio completo. Em relação aos setores econômicos, os serviços representaram 41,4% dos requerimentos, seguido pelo comércio (26,8%), pela indústria (15,3%) e pela construção (9,7%).

Os estados com o maior número de pedidos foram São Paulo (136.764), Minas Gerais (52.418) e Rio de Janeiro (36.035). A faixa salarial entre 1 e 1,5 salário mínimo concentrou os requerimentos de seguro-desemprego, com 39,1% do total.

**Atendimento**

Embora os requerimentos possam ser feitos de forma 100% digital e sem espera para a concessão do benefício, o Ministério da Economia informou que alguns trabalhadores podem estar aguardando a reabertura dos postos do Sine, administrados pelos estados e pelos municípios, para darem entrada nos pedidos.

O empregado demitido ou que pediu demissão tem até 120 dias depois da baixa na carteira de trabalho para dar entrada no seguro-desemprego. Por causa da pandemia de covid-19, os postos do Sine passaram a investir em atendimento remoto para evitar aglomerações.

(Fonte: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2020-11/pedidos-de-seguro-desemprego-caem-169-em-outubro>)

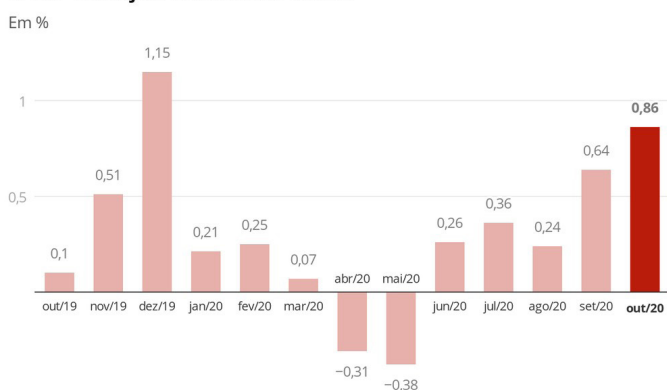
**Inflação acelera para 0,86% em outubro, maior alta para o mês desde 2002**

Puxado pela alta nos preços dos alimentos e das passagens aéreas, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), considerado a inflação oficial do país, avançou 0,86% em outubro, acima da taxa de 0,64% registrada em setembro, divulgou nesta sexta-feira (06/11/2020) o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Trata-se da maior alta para o mês desde 2002, quando a taxa foi de 1,31%, e também da maior taxa desde dezembro de 2019, quando avançou 1,15%. Em outubro de 2019, a variação havia sido de 0,10%.

No acumulado em 2020, o IPCA passou a registrar alta de 2,22% e, em 12 meses, de 3,92%, acima dos 3,14% observados nos 12 meses imediatamente anteriores. Com a forte aceleração, a inflação de 12 meses está agora apenas 0,08 ponto percentual abaixo do centro da meta de inflação do governo para este ano, que é de 4%.

**IPCA - Inflação oficial mês a mês**



Fonte: IBGE

O resultado ficou ligeiramente acima do esperado. A mediana das projeções de 35 consultorias e instituições financeiras consultadas pelo Valor Data era de uma taxa de 0,84%.

**Alimentos seguem pressionando**

A maior variação (1,93%) e o maior impacto (0,39 ponto percentual) na inflação vieram, mais uma vez, do grupo alimentação e bebidas, embora tenha desacelerado sobre o avanço de 2,28% registrado em setembro. No ano, a inflação dos alimentos acumula alta de 9,37%.

Entre os itens que mais subiram, destaque para alimentos como o arroz (13,36%, após alta de 17,98% em setembro), óleo de soja (17,44%, após avanço de 27,54% em setembro) e carnes (4,25%, após alta de 4,53% em setembro).

Houve aceleração na variação de itens como tomate (de 11,72% em setembro para 18,69% em outubro), frutas (de -1,59% para 2,59%) e batata-inglesa (de -6,30% para 17,01%). No lado das quedas, os destaques foram os preços da cebola (-12,57%), da cenoura (-6,36%) e do alho (-2,65%).

O segundo maior impacto (0,24 ponto percentual) no IPCA de outubro veio dos transportes (1,19%), enquanto a segunda maior variação veio dos artigos de residência (1,53%), com a alta de 2,38%, nos preços dos eletroeletrônicos e dos artigos de informática, influenciados pelo dólar.

- Veja o resultado para cada um dos 9 grupos pesquisados
- Alimentação e bebidas: 1,93%
- Habitação: 0,36%
- Artigos de residência: 1,53%

- Vestuário: 1,11%
- Transportes: 1,19%
- Saúde e cuidados pessoais: 0,28%
- Despesas pessoais: 0,19%
- Educação: -0,04%
- Comunicação: 0,21%

### Alta de preços fica mais generalizada

Dos 9 grupos de produtos e serviços pesquisados, 8 apresentaram alta em outubro. A única queda foi no grupo educação (-0,04%).

O índice de difusão indica o espalhamento da alta de preços entre os produtos pesquisados pelo IBGE. Em maio, esse indicador era de 43% e desde então mantém trajetória ascendente.

Já a inflação dos serviços avançou de 0,17% em setembro para 0,55% em outubro, a maior variação desde fevereiro, quando o indicador foi de 0,68%, reforçando a leitura de uma alta de preços mais disseminada pela economia.

### Passagens aéreas sobem 39,83%

No grupo dos transportes, a maior variação veio das passagens aéreas (39,83%), que representaram o impacto individual no índice do mês (0,12 p.p.) e o maior fator de pressão na aceleração da inflação de serviços.

“A alta nas passagens aéreas parece estar relacionada à demanda, já que com a flexibilização do distanciamento social, algumas pessoas voltaram a utilizar o serviço, o que impacta a política de preços das companhias aéreas”, afirmou Kislánov.

A segunda maior contribuição no grupo (0,04 p.p.) veio da gasolina, cujos preços subiram 0,85%, desacelerando em relação à alta de 1,95% observada no mês anterior. Outro destaque foi o seguro voluntário de veículo, com aumento de 2,21%, após sete meses consecutivos de quedas.

### Inflação tem alta em todas as regiões

O IPCA avançou, na passagem de setembro para outubro, em todas as 16 regiões pesquisadas pelo IBGE. Em apenas seis delas, o avanço foi menor que a média nacional. A maior alta foi registrada em Rio Branco (1,37%).

Segundo o IBGE, a inflação na capital acreana foi puxada pelos alimentos, sobretudo das carnes (9,24%) e do arroz (15,44%). Já o menor índice foi observado na região metropolitana de Salvador (0,45%), que sofreu influência da queda nos preços da gasolina (-2,32%).

## IPCA - Inflação por regiões

Em outubro, todas as 16 regiões pesquisadas pelo IBGE registraram alta do índice.

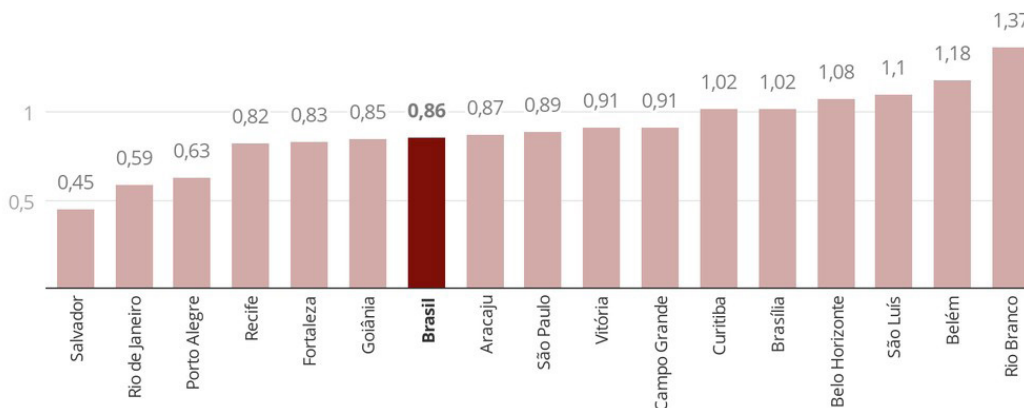


Gráfico: Economia/G1 • Fonte: IBGE

### Perspectivas e meta de inflação

Embora o índice de inflação oficial permaneça sob controle no país, a alta do custo de vida tem pesado mais no bolso dos mais pobres. O índice da FGV que mede a variação de preços de produtos e serviços para famílias com renda entre um e 2,5 salários mínimos, por exemplo, acumula alta de 3,86% no ano e 4,54% nos últimos 12 meses.

Apesar da disparada nos alimentos nos últimos meses, a expectativa de inflação para este ano ainda segue abaixo da meta central do governo, de 4%, embora acima do piso do sistema de metas, que é de 2,5% em 2020.

Os analistas das instituições financeiras projetam um IPCA de 3,02% em 2020, conforme a última pesquisa Focus do Banco Central.

Já o Itaú passou a estimar inflação de 3,41% no ano. “As próximas leituras do IPCA devem seguir pressionadas pela inflação de alimentos e de alguns itens industriais, com destaque para artigos de casa, eletroeletrônicos e vestuário. Projetamos variação de 0,47% em novembro e 0,70% em dezembro”, informou o banco em relatório. Pela regra vigente, o IPCA pode oscilar de 2,5% a 5,5% sem que a meta seja formalmente descumprida. A meta de inflação é fixada pelo Conselho Monetário Nacional (CMN). Para alcançá-la, o Banco Central eleva ou reduz a taxa básica de juros da economia (Selic), atualmente em 2% – mínima histórica.



---

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS  
MERENDEIRA**

---

1. Importância da merenda escolar e da merendeira, responsabilidade da merendeira . . . . .	01
2. Higiene na manipulação de alimentos e higiene pessoal. Higienização e limpeza do ambiente, dos equipamentos, aparelhos e instalações . . . . .	02
3. Conservação, recebimento e armazenamento de alimentos . . . . .	18
4. Técnicas de preparo de alimentos e administração do tempo de higienização, preparo e distribuição . . . . .	33
5. Controle de estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis e desperdício . . . . .	18
6. Noções básicas de cardápio e vestuário adequado . . . . .	49
7. Prevenção e controle de insetos e roedores e destino adequado do lixo . . . . .	73
8. Preservação de acidentes no trabalho e equipamentos de proteção individual. . . . .	84

**IMPORTÂNCIA DA MERENDA ESCOLAR E DA MERENDEIRA, RESPONSABILIDADE DA MERENDEIRA**

**Alimentação Escolar: a consciência também se aprende na escola**

Desenvolver nas crianças a atenção para o que estão comendo e para a importância de incluírem alimentos saudáveis em suas refeições, conscientizar as merendeiras sobre as qualidades nutritivas e de higiene dos alimentos que preparam, contar com a orientação de nutricionistas, engajar a família no processo, utilizar produtos que provêm da agricultura familiar de cada região – esse é o cenário ideal para se oferecer uma alimentação escolar saudável e de qualidade, uma experiência a ser multiplicada em todo o país.

**Alimentação saudável na educação infantil**

Para quem tem filhos na escola ou não, é sempre válido conhecer algumas iniciativas atuais que lidam com a questão da alimentação saudável para crianças!

**Uma merenda escolar saudável e rica em nutrientes é fundamental**

Para muitas das crianças em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é o único alimento que recebem durante o dia. Mesmo sabendo que o café da manhã é tido como a refeição mais importante do dia, muitas famílias simplesmente não têm como oferecer o desjejum em casa, e acabam enviando suas crianças à escola com o estômago completamente vazio.

Essa realidade desalentadora reforça ainda mais a importância de a escola oferecer refeições mais saudáveis e nutritivas para as crianças. Assim, todos os esforços que permitam uma melhoria de qualidade da alimentação escolar distribuída aos alunos são essenciais.

Até para as crianças de situação social mais estável, conhecer as propriedades nutritivas dos alimentos é fundamental para a criação de hábitos alimentares saudáveis e seguros na infância, que poderão guiar suas escolhas durante toda a vida.

Não é apenas no Brasil que a questão merece atenção, tanto que há programas governamentais e iniciativas particulares desenvolvidas aqui e em outros lugares do mundo que servem de exemplo.

**Alimentação faz parte do aprendizado**

A escola não é – e jamais deve ser – um ambiente restrito ao ensino da leitura e escrita. O papel das instituições de ensino vai muito além disso e deve abranger o ser humano por completo, cuidando de educá-lo no que tange às suas outras experiências. E isso inclui a alimentação e o conhecimento dos alimentos.

Há tempos as escolas tem trazido essa preocupação para dentro do planejamento e é extamante por esse caminho que os gestores educacionais devem seguir. Afinal, comer corretamente é tão importante quanto ler e escrever, concorda?

Nesse sentido, a escola deve pensar como abordar a alimentação dentro da grade curricular, a fim de formar cidadãos mais conscientes consigo, com o meio ambiente e com o país.

E quando falamos em alimentação, diversos temas podem ser explorados dentro da sala de aula, uma vez que há outros pontos importantes e relevantes ao seu entorno. Veja algumas sugestões de temas que podem ser encaixado nas aulas sobre alimentação.

**Saúde**

Não tem como desvincular alimentação e saúde, pois ela é a fonte de nutrientes que o nosso corpo precisa para se manter vivo. Uma dieta equilibrada e bem planejada beneficia as crianças e ado-

lescentes e dá a elas o força e vigor para aguentar a rotina diária. Comer bem traz benefícios para o corpo e alma e garante uma vida mais saudável, ao passo que uma dieta desregulada pode trazer sérios problemas de saúde.

É bem provável que os pais já tenham essa preocupação em casa e esse fato torna o tema ainda mais importante dentro da escola. Ter essa atenção reforça o compromisso de cuidado da instituição com a criança, além de deixar a família mais segura e tranquila.

**Desenvolvimento do paladar**

Se hoje temos tantos adultos com dificuldades para comer alimentos saudáveis, como verduras e legumes, boa parte da culpa está na educação alimentar que não tiveram na infância.

Se desde cedo começarmos a educar o paladar da criança, as chances de ela crescer e manter o hábito de se alimentar saudavelmente serão enormes. Nós não gostamos do que é estranho para nós, do que não somos acostumados a experimentar. Se desde cedo a criança experimenta certos tipos de alimentos, eles farão parte da sua memória degustativa e ela não o achará estranho no decorrer da vida.

Mas é importante que essa introdução de alimentos saudáveis seja feita de maneira correta e sem traumas, se não, a lembrança que a criança terá do alimento será negativa e não é isso que deve acontecer.

A escola precisa incentivar essas experiências degustativas, atuando com uma facilitadora no processo de construção de um paladar mais apurado e saudável. Se necessário oriente a família também, para que seja replicado em casa o que foi aprendido na escola.

**Consciência social e sustentabilidade**

Vivemos em uma época crítica, em que qualquer tipo de desperdício deve ser evitado, incluindo alimentos.

É importante ensinar à criança a importância de comer bem e não desperdiçar alimentos, criando nela uma atitude mais sensível. E isso inclui economia, respeito aos que não tem o que comer e consciência com o próprio planeta.

**Um plano alimentar diferencia a escola**

Além de tudo o que falamos, ter uma dieta alimentar implantada na escola melhora o diferencial competitivo dela, destacando-a frente os seus concorrentes e atraindo a atenção dos pais.

A motivação principal sempre deve ser oferecer um ambiente de qualidade. Afinal, qualquer preocupação deve visar o crescimento do aluno. Porém, como bem sabemos, esses detalhes atraem outras coisas boas, como um aumento no número de pais interessados em matricular seus filhos, pois a tendência é que as famílias optem por escolas preocupadas com essas questões, dentre outras.

**Quais as funções da merendeira escolar?**

Há algumas décadas, o governo enviava alimentos praticamente prontos para as escolas. As merendeiras apenas os colocavam na água fervente, misturavam e esperavam que cozinhassem. Após 1994, ao invés de enviar alimentos, o governo passou a enviar verbas para que alguns municípios e estados os comprassem. A partir de então, a alimentação escolar passou a ser servida segundo o hábito dos alunos, preparada com alimentos in natura. Em 2009, as escolas passaram definitivamente a receber alimentos frescos e, com isso, a manipulação dos alimentos tornou-se maior, exigindo da merendeira escolar muito mais trabalho e cuidados.

Década após década, o trabalho da merendeira vem sofrendo diversas transformações, tornando-se muito mais intenso e complexo. Do preparo de uma simples merenda, que constava à base de leite com achocolatado e biscoitos, arroz-doce, mingaus e polenta,

a merendeira escolar prepara refeições em período integral, seguindo cardápios balanceados por nutricionistas e utilizando alimentos frescos.

Hoje, além de elaborar o alimento escolar, a boa merendeira dá importância ao cuidado e ao afeto na relação com os alunos, o que deve ser reconhecido. Por isso, é importante que essa profissional tenha um treinamento adequado, contando com o apoio de uma nutricionista, para o planejamento e o monitoramento de suas atividades, e assim, desempenhar com destreza suas inúmeras atribuições.

Atualmente, nas escolas brasileiras, são inúmeras as funções da merendeira, desde a limpeza e organização da cozinha até os cuidados com os insumos usados na confecção dos alimentos.

Principais funções da merendeira:

1. Zelar pela limpeza e organização da cozinha;
2. Receber do nutricionista e da direção da escola as instruções necessárias;
3. Receber os alimentos e demais materiais destinados à alimentação escolar;
4. Controlar os estoques de produtos utilizados na alimentação escolar;
5. Armazenar alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo;
6. Preparar as refeições destinadas ao aluno durante o período em que permanecer na escola, de acordo com a receita padronizada, de acordo com o cardápio do dia;
7. Distribuir as refeições, no horário indicado pela direção da escola;
8. Organizar o material sob sua responsabilidade na cozinha e nas dependências da cozinha (despensa, sanitário, caso seja exclusivo para uso da merendeira);
9. Cuidar da manutenção do material e do local sob seus cuidados;
10. Trajar o uniforme fornecido pelo Serviço de Alimentação Escolar ou pela direção da escola.

#### Manual da Merendeira

Todas as pessoas para se tornarem adultos sadios devem ter uma boa alimentação desde a infância

Uma pessoa mal alimentada é fraca, desanimada, irritada, não tem vontade de trabalhar, andar e pensar, além de ter maior facilidade em ficar doente.

Uma criança bem alimentada é mais esperta, ativa, aprende com mais facilidade e tem mais disposição para brincadeiras e outras atividades.

É muito importante que a criança se alimente corretamente o dia inteiro. Para suprir suas necessidades enquanto estiver na escola, existe a merenda escolar.

Deste modo, a merenda precisa ser bem aceita e para que isto aconteça ela deve ser bem preparada. E esse preparo depende quase que exclusivamente de você, merendeira!

E para que você obtenha cada vez mais sucesso em seu trabalho são necessários certos cuidados, tais como:

- higiene pessoal;
- higiene dos alimentos;
- higiene dos equipamentos e utensílios;
- higiene da cozinha e despensa;
- preocupação com o armazenamento;
- prevenção de acidentes de trabalho;
- elaboração do cardápio escolar.

#### RESPONSABILIDADE DA MERENDEIRA

A merendeira é responsável por:

- controlar a entrada e saída dos alimentos com registro diário na ficha de controle;

- observar os aspectos dos alimentos antes e depois de sua preparação, quanto ao cheiro, cor e sabor;
- abrir apenas as embalagens para o consumo do dia;
- guardar bem fechadas as que não forem utilizadas totalmente;
- verificar o cardápio do dia;
- providenciar com antecedência a merenda, segundo as técnicas de preparo para que esteja pronta no horário estabelecido e na temperatura adequada;
- lavar os utensílios de distribuição antes e depois de usá-los; quando necessário,
- colocar os gêneros alimentícios de molho na véspera de seu uso;
- controlar o consumo de gás, material de limpeza, entre outros;
- cuidar da conservação do fogão, bem como controle das panelas, pratos, canecas, tigela e todos os outros utensílios de cozinha;
- manter a mais rigorosa higiene nas dependências de armazenamento, cantina, preparo e distribuição da merenda;
- manter um bom relacionamento com o (a) diretor (a), professores, alunos e demais funcionários;
- tratar com delicadeza as crianças; apresentar-se sempre limpa, com touca e avental, com as unhas limpas e aparadas. Seja um exemplo! Não se esquecendo principalmente da higiene das mãos. Toda vez que fizer uma atividade diferente ou fora da cozinha, lave as mãos antes de retornar e manipular os alimentos; nunca mexer nos alimentos com feridas ou cortes;
- tampe as panelas e nunca deixe os alimentos expostos a moscas e mosquitos;
- a cozinha deve estar limpa antes e após a preparação dos alimentos.
- usar a criatividade, procurando tornar a merenda saborosa e nutritiva;
- fazer exames de saúde regularmente;
- manter-se sempre informada participando de capacitações em sua área profissional;
- participar no planejamento das compras.

Fonte: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/outros-assuntos/manual-da-merendeira/16-manual-da-merendeira.pdf>

### HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E HIGIENE PESSOAL. HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA DO AMBIENTE, DOS EQUIPAMENTOS, APARELHOS E INSTALAÇÕES

#### MANUAL DA MERENDEIRA

#### HIGIENE E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE

A higiene tem por finalidade destruir os micróbios, elementos causadores de doenças, ajudando a preservar a saúde, tornando os alimentos e o ambiente mais agradáveis e asseados.

Os micróbios são seres vivos muito pequenos que enxergamos somente com o auxílio de um microscópio.

Assim, mesmo que você não os veja, eles podem estar presentes e espalham-se com facilidade através:

- do ar;
- da água;
- do chão;
- da boca e das mãos;
- do cabelo e das roupas;
- das feridas;
- dos equipamentos de cozinha e principalmente dos alimentos

Para os micróbios se multiplicarem, eles necessitam de ar, umidade, de alimentos e da temperatura certa para viver e, por esta razão, a cozinha se torna um ambiente ideal de contaminação.

A cada 20 minutos os micróbios se multiplicam, assim sendo, de um único micróbio podemos ter, em dez horas, um milhão de micróbios

Eles gostam de temperaturas mornas entre 10º e 60º C. Por esta razão, a refrigeração faz com que a multiplicação se torne lenta. A maioria dos micróbios morrem quando expostos a temperaturas acima de 63º C.

#### Higiene pessoal

A pessoa que lida com alimentos ou com o preparo dos mesmos, como a merendeira, deve estar sempre atenta aos hábitos de higiene de todos os que trabalham sob seu comando na cozinha. É importante cuidar da higiene do corpo, observando:

#### ANTES DE IR TRABALHAR

- tomar banho diariamente;
- manter os cabelos sempre limpos;
- as unhas devem estar limpas, aparadas e sem esmalte;
- cuidar bem dos dentes, escovando-os pelo menos 3 vezes ao dia e sempre que necessário ir ao dentista;
- verificar a limpeza de seu uniforme

#### NO TRABALHO

- usar o uniforme (avental, touca ou rede);
- os cabelos devem estar protegidos
- com touca ou rede;
- evitar usar perfumes, dar
- preferência aos desodorantes sem perfume;
- os homens, devem estar sempre barbeados;
- não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.

#### AS MÃOS

- devem estar asseadas e não devem estar com jóias ou bijuterias

*Sempre lavar as mãos com água e sabão e enxugar, sempre que:*

- iniciar o serviço e sempre que
- retornar à cozinha;
- ao assoar o nariz;
- sempre que pegar em dinheiro;
- após ir ao banheiro;
- após transportar o lixo ou outros objetos fora da cozinha;
- quando houver ferimento nas mãos, usar curativos para evitar a contaminação dos alimentos;
- não tocar nos alimentos com as mãos sujas, feridas ou com cortes.
- não fumar no local de preparo e distribuição de alimentos;
- evitar, o quanto possível, tocar nos alimentos diretamente com as mãos. Usar sempre garfos ou colheres. Nunca coloque o dedo no alimento ou a colher na mão. A colher que é utilizada no preparo dos alimentos e a que se faz a prova dele, não pode ser a mesma;
- evitar usar o avental para secar as mãos;
- estar sempre atenta para não passar a mão ou coçar a cabeça e em seguida tocar nos alimentos

**CONTROLE DE SAÚDE: VÁ A UM POSTO DE SAÚDE E FAÇA EXAME MÉDICO UMA VEZ AO ANO.**

#### Higiene Ambiental

Tanto na cozinha, como no depósito, a limpeza deve ser feita regularmente.

#### A - COZINHA E DEPÓSITO:

**PISO:** o piso da cozinha deve ser lavado diariamente na hora de menos movimento. Nunca varrer durante o preparo da merenda para não levantar poeira e contaminar os alimentos.

**PAREDE:** deve ser lavada com água e sabão semanalmente e diariamente passar pano úmido.

**ARMÁRIOS:** limpá-los sempre que necessário com um pano levemente úmido.

**PRATELEIRAS:** manter os armários fechados e livres de insetos e roedores. Após a lavagem, enxugar bem evitando resíduos de água.

**B - LATA OU LATÃO DE LIXO:** manter as latas ou latões dos alimentos, de preferência, fora da cozinha e tampado, e devem ser limpos diariamente.

#### C - Equipamentos e utensílios:

Para a higienização de pratos, canecas, talheres e painéis, observar a seguinte ordem: retirar os restos de alimentos e colocar na lata de lixo; não colocar restos da comida e gordura na pia, para evitar entupimento; lavar os utensílios um a um com esponja, sabão ou detergente; enxaguar em água corrente; colocar no escorredor para secar

**PANELAS:** colocar água logo após desocupá-las e ferver um pouco para amolecer os resíduos.

Já nos equipamentos devemos observar:

**PIA:** deve ser lavada após o término da lavagem dos utensílios. Deve ser bem ensaboada, enxugando logo após.

**MESA:** passar sempre um pano úmido, depois de cada trabalho.

**FOGÃO:** o fogão deve ser lavado diariamente com água e sabão, e secar. Não esquecer de limpar os bicos de gás, retirando toda partícula de comida que tenha caído.

**GELADEIRA OU FREEZER:** procurar não deixar formar gelo em excesso, porque a geladeira ou o freezer não trabalhará com toda força; impá-la a cada 15 dias (no mínimo) com água e sabão.

Não colocar dentro da geladeira ou freezer alimentos ainda quentes. Só abrir quando houver necessidade e o menor número

Fonte: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/outros-assuntos/manual-da-merendeira/16-manual-da-merendeira.pdf>

#### Equipamentos essenciais para cozinha industrial

##### Antes de comprar os equipamentos

Nenhuma compra deve ser impulsiva, ainda mais quando se trata de uma empresa. É preciso ter calma e prudência para escolher os equipamentos certos. Não adianta ir pelo menor preço ou querer dar conta de tudo, é preciso analisar de forma crítica a sua situação atual. A ajuda de uma consultoria em nutrição, neste sentido, é válida.

É preciso levar em consideração alguns aspectos, como: orçamento disponível, número de refeições produzidas por dia, mão de obra, espaço disponível, reputação da marca, otimização no dia a dia, a legislação vigente, etc.

Por que comprar uma caldeira alta, com maior capacidade, se nenhum dos seus funcionários tem altura o suficiente para manuseá-la? Por que ter uma batedeira profissional se, normalmente, as sobremesas têm preparos simples?

Converse, antes, com a sua equipe. Quais equipamentos facilitam o dia a dia na cozinha? O que é útil e o que é supérfluo? Será que vocês precisam de um descascador de batata profissional? Quantos freezers são necessários de acordo com a demanda?

#### Compreendendo cada área

A cozinha funciona como uma dança, com ritmo e coreografia. Tudo deve fluir com a música, que, no caso, seriam as boas práticas de fabricação. Do recebimento para o armazenamento. Do armazenamento para o pré-preparo. Do pré-preparo para o preparo. Do preparo para a distribuição. Volta tudo outra vez.

Em cada uma das áreas de uma cozinha, diferentes equipamentos exercem diferentes funções. Ao compreender essa dinâmica, fica mais fácil identificar quais as necessidades da sua cozinha. A dica, aqui, é passar uma semana observando de longe o trabalho da equipe e notar em quais pontos é preciso uma otimização.

Além disso, em uma cozinha hospitalar, o carrinho térmico é essencial, enquanto em um self service este equipamento é substituído pelo balcão de distribuição. Em uma padaria, uma máquina para moldagem de massas é útil, enquanto em um restaurante de frutos do mar ela não faz sentido algum. Entende as diferenças?

Conhecer bem o seu cardápio também ajuda a cometer menos erros na hora da compra. Que tipo de comida você serve? Como é o tratamento deste alimento? Qual é o seu foco principal? Leve isto em consideração.



#### A importância de boas referências

Em casa, se o liquidificador apresentar defeito, o responsável envia para a assistência técnica e ficar sem o equipamento 1 semana não lhe trará problemas. Em uma cozinha industrial, se uma câmara frigorífica dá defeito, é um corre corre para descobrir como irão armazenar as carnes da forma correta. É provável que essa situação cause, além do desgaste físico e emocional, desperdício de alimentos e um aumento nos gastos.

Na cozinha industrial, tudo deve ser bem pensado a fim de evitar imprevistos que coloquem em risco a saúde do cliente e o fluxo das atividades. Como cozinhar 30kg de arroz com panelas domésticas? Impossível fazer isso todos os dias.

Por esse motivo, é muito importante pesquisar bem a marca dos equipamentos. Você conhece alguém que já passou por essa experiência? Então, troque o máximo de figurinhas que puder. Não conhece? Então, que tal a ajuda de uma consultoria em nutrição que têm expertise na área e passou por várias cozinhas industriais?

Veja como funciona a garantia da empresa. Se um equipamento importante parar de funcionar, eles terão um de reserva enquanto a assistência trabalha? O atendimento é 24 horas, para cozinhas que não param? Eles oferecem um treinamento para que a equipe saiba como manusear aquele equipamento?

#### Os equipamentos essenciais para cozinha industrial

Com toda essa informação em mãos, podemos partir para a lista em si dos equipamentos essenciais para cozinha industrial. É claro que esta lista não é uma regra. Cada cozinha funciona de uma forma diferente e, por isso, é preciso questionar se cada item cabe ou não dentro da sua realidade de trabalho. Vamos lá?

#### Área de recebimento

- Balança do tipo plataforma;
- Termômetros tipo espeto e infravermelho;
- Bancada para conferência e trocas das embalagens quando precisar;
- Carros para transporte.

#### Área de armazenamento

- Prateleiras do tipo inox;
- Carrinhos do tipo plataforma;
- Escada móvel com 5 degraus;
- Estrados de atileno;
- Geladeiras industriais;
- Câmaras frigoríficas;
- Freezer.

#### Área de pré-preparo

- Moedores;
- Amaciadores de bife;
- Bancadas com tampo em atileno;
- Bancadas com cuba de 90cm de profundidade para vegetais;
- Processadores;
- Fatiadores;
- Descascadores;
- Esprededor industrial;
- Bancada em inox com orifício central ou abertura lateral para grãos;
- Liquidificador industrial;
- Batedeira industrial;
- Cilindro para massas.

#### Área de preparo

- Fogão industrial;
- Forno elétrico a gás;
- Fritadeira;
- Forno combinado;
- Coifa com exaustor;
- Chapas e grelhas;
- Bancada e pia em inox;
- Caldeira.

#### Área de distribuição

- Pass Through ou balcão térmico do tipo banho maria;
- Rechauds, indicado para pequenos volumes;
- Balcões refrigerados;
- Refresqueiras.

#### Por que optar por equipamentos de qualidade?

Qualidade e eficiência são dois fatores fundamentais quando o assunto é equipamentos para cozinha industrial. Isso por que esses aspectos interferem diretamente no aumento da vida útil dos aparelhos, na redução dos custos com energia e na diminuição dos gastos com manutenção. Além disso, ao optar por equipamentos de ponta, há uma maior facilidade de higienização, devido à qualidade do acabamento.

A infraestrutura da cozinha industrial também impacta no tempo de preparo dos alimentos, na cocção, no sabor e na textura dos alimentos. Ou seja, na qualidade do produto como um todo. Isso porque a tecnologia dos equipamentos de ponta favorece o resultado final de vários tipos de preparo.

Aos escolher o maquinário, considere também a demanda do restaurante, dentro de uma perspectiva de crescimento e de aumento de vendas. Mas pondere, pois também pode ocorrer uma diminuição de consumo, e cada passo deve ser estudado por um bom gestor. Avalie o mercado, a concorrência e defina quais são as perspectivas do estabelecimento em curto, médio e longo prazo.

#### **É melhor optar por equipamentos novos ou usados?**

Equipamentos novos e com tecnologia de ponta têm larga vantagem, por serem mais robustos, compactos, econômicos e apresentarem alta eficiência em resultados.

Os fornos combinados, por exemplo, são ótimos substitutos de fritadeiras e bocas de fogão. Além disso, ocupam menos espaço na cozinha, facilitando a movimentação da equipe e oferecendo maior segurança durante o uso.

Os fornos combinados também oferecem economia de mão de obra e proporcionam uma grande redução no consumo de óleo, o que contribui para o preparo de alimentos mais saudáveis. E a vantagem é que a preocupação com saúde e bem-estar é uma forte tendência no mercado de alimentação, não podendo ser ignorada.

#### **O barato que sai caro**

Em tempos de crise, é saudável que o empreendedor organize as contas e pondere os gastos de seu estabelecimento, e é muito comum os gestores fazerem um levantamento daquilo que pode ser enxugado nas despesas do negócio. Até aí, tudo certo. O equívoco ocorre quando os cortes orçamentários recaem sobre os investimentos que são necessários e geram receita.

Nesse contexto, alguns empreendedores optam por adquirir equipamentos usados. Mas o que não é considerado é que, após algum tempo, as máquinas passam a apresentar mau funcionamento, baixo desempenho e a necessitar de reparos e trocas de peças. Esses imprevistos quebram o ritmo de produção na cozinha e são dispendiosos financeiramente. Sem contar o alto consumo de energia elétrica.

Uma das vantagens dos equipamentos novos em relação aos usados é justamente a manutenção dos aparelhos. Máquinas novas, por terem garantia e assistência do fabricante, não costumam apresentar esses problemas, e o suporte operacional faz toda diferença nessa hora. Acredite!

#### **Fornecedores de equipamentos para a cozinha industrial**

Como explicado, são muito os fatores que justificam a vantagem de investir em novos equipamentos para cozinha industrial. Cabe ao gestor avaliar a melhor forma de adquirir as máquinas, para que a aplicação se reverta em aumento de produtividade e lucro.

Nesse momento, é fundamental escolher com cautela o fabricante. Procure saber se todo o processo de produção segue as normas e os padrões determinados por órgãos e entidades competentes. Há legislações e regulamentação específicas para isso, como as estipuladas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, pelo INMETRO e pelo CREA. Na hora da compra, verifique os certificados do fabricante.

Vale pesquisar também o histórico do fornecedor e dedicar atenção especial à leitura do contrato e aos termos da garantia e assistência técnica. A atenção deve ser voltada também para a ins-

talação e os cuidados com a rede elétrica. Peça ao fabricante para fornecer as especificações energéticas dos aparelhos e verifique se elas condizem com as características da rede do seu estabelecimento.

Por último, é recomendado que, no processo de instalação, os funcionários sejam orientados sobre o manuseio seguro dos equipamentos. Procure se a empresa fabricante fornece esse tipo de treinamento.

#### **O que as normas da Anvisa exigem?**

Sobre os equipamentos para cozinha industrial, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária fornece importantes recomendações. Listamos algumas para ajudá-lo a entender os cuidados que precisam ser levados em consideração.

Os móveis, equipamentos e utensílios que ficam em contato direto com os alimentos não devem ser porosos, para não acumular resíduos e nem transmitir substâncias tóxicas. Da mesma forma, não são permitidas superfícies com rugosidades, trincas ou imperfeições, para não comprometer a limpeza.

A legislação recomenda que os utensílios sejam em materiais que não transmitam odores e sabores. Devem ter superfícies lisas, laváveis e impermeáveis. Desse modo, a higienização é facilitada e impede-se processos de contaminação.

#### **Como guardar os utensílios**

Na cozinha industrial, a maioria dos utensílios é de aço inoxidável, um material de grande durabilidade e que oferece facilidade no momento da higienização. Bancadas, armários e painéis, por exemplo, costumam ser fabricados nesse material.

A legislação vigente estabelece que os utensílios devam estar em bom estado de conservação e ser resistentes quanto ao uso e ao processo de desinfecção. Após a lavagem, esses objetos devem ser guardados, de modo que fiquem protegidos de sujeiras e insetos.

Como vimos no post de hoje, os equipamentos precisam oferecer qualidade, eficiência e segurança. Para enfrentar a concorrência no acirrado mercado de alimentação, é necessário fazer os investimentos necessários e oferecer um serviço de excelência. Por isso, investir em equipamentos para cozinha industrial é uma decisão acertada e que resulta em processos mais autônomos.

#### **HIGIENE**

A segurança no preparo e na distribuição das refeições não é garantida se não houver também a higienização correta dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente.

Lembre-se de utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) quando necessário e de manter os materiais para higienização em local distante dos alimentos.

Os produtos químicos utilizados para a higienização deverão possuir registro no Ministério da Saúde.

#### **LIMPEZA**

##### **Pré-lavagem com água para**

#### **DESINFECÇÃO**

A remoção dos resíduos como restos de alimentos, sujidades, poeiras etc.

Procedimento para redução do número de microrganismos por método físico (água quente) e/ ou agente químico (hipoclorito de sódio ou álcool 70°)

#### **HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + DESINFECÇÃO**

Os UTENSÍLIOS entram em contato direto com o alimento e por isto devem ser