



OP-008DZ-20
CÓD: 7891182041089

CANTÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTÁ
ESTADO DE RORAIMA

Merendeira

EDITAL Nº 001, DE 16 DE NOVEMBRO DE 2020

Língua Portuguesa

1. Interpretação de textos: textos variados; Construção frasal.	01
2. Discurso direto e indireto.	15
3. Variação Linguística	17
4. Linguagem verbal e não verbal	01
5. Linguagem coloquial e formal	17
6. Acentuação gráfica	19
7. Classificação das sílabas	20
8. Processos de formação das palavras; Morfologia	20
9. Sintaxe: período simples e composto	28
10. Conotação e denotação; Antônimo e sinônimo.	30
11. Concordância verbal e nominal simples	32

Atualidades e Conhecimentos Gerais

1. Assuntos de extrema relevância sobre política e economia mundial, brasileira e estadual; Assuntos de extrema relevância sobre esportes e educação no Brasil e no Estado	01
2. História e cultura brasileira: formação social do Brasil, fatos relevantes da história brasileira (descobrimto, independência, proclamação da República, velha e nova República, governo militar e redemocratização), história e fatos de movimentos culturais e artísticos, artistas famosos, pintores, poetas, escritores e ações religiosas;	27
3. Aspectos geográficos do Brasil: regiões, estados, capitais.	77
4. História do município: fundação, contextualização histórica, Poderes Executivo e Legislativo, símbolos municipais (brasão, hino, bandeira e gentílico).	133
5. Dados municipais: educação, geografia, população, aspectos econômicos e culturais;	135
6. Operações básicas: adição, subtração, multiplicação, divisão;	142
7. Funções;	149
8. Problemas matemáticos.	156
9. Cálculos com porcentagens	157

Conhecimentos Específicos

Merendeira

1. Preparo Específico de Técnicas de Pré-preparação e Cocção dos Alimentos;	01
2. Conhecimento e Entendimento de Receituários e Padronizações;	13
3. Conceito de Serviço de Alimentação: Tipologia, Caracterização, Tipos de serviço, Compras e Estocagem de Alimentos;	29
4. Manipulação de Ingredientes: Técnicas de cortes e utilização das diferentes técnicas de pré-preparo para verduras, legumes, carnes, aves, peixes e frutos do mar; Uso de Equipamentos e Utensílios; Conceitos Básicos Tradicionais da Cozinha quanto a Métodos: cocção, preparação de fundos e caldos, sopas em geral e molhos.	37

LÍNGUA PORTUGUESA

1. Interpretação de textos: textos variados; Construção frasal.	01
2. Discurso direto e indireto.	15
3. Variação Linguística	17
4. Linguagem verbal e não verbal	01
5. Linguagem coloquial e formal	17
6. Acentuação gráfica	19
7. Classificação das sílabas	20
8. Processos de formação das palavras; Morfologia	20
9. Sintaxe: período simples e composto	28
10. Conotação e denotação; Antônimo e sinônimo	30
11. Concordância verbal e nominal simples	32

INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS: TEXTOS VARIADOS; CONSTRUÇÃO FRASAL; LINGUAGEM VERBAL E NÃO VERBAL

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.

• **Linguagem Verbal** é aquela que utiliza somente palavras. Ela pode ser escrita ou oral.



• **Linguagem não-verbal** 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:



ANÁLISE E A INTERPRETAÇÃO DO TEXTO SEGUNDO O GÊNERO 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; pleonismo), 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 estados 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.

ATUALIDADES E CONHECIMENTOS GERAIS

1. Assuntos de extrema relevância sobre política e economia mundial, brasileira e estadual; Assuntos de extrema relevância sobre esportes e educação no Brasil e no Estado	01
2. História e cultura brasileira: formação social do Brasil, fatos relevantes da história brasileira (descobrimto, independência, proclamação da República, velha e nova República, governo militar e redemocratização), história e fatos de movimentos culturais e artísticos, artistas famosos, pintores, poetas, escritores e ações religiosas;	27
3. Aspectos geográficos do Brasil: regiões, estados, capitais.	77
4. História do município: fundação, contextualização histórica, Poderes Executivo e Legislativo, símbolos municipais (brasão, hino, bandeira e gentílico).	133
5. Dados municipais: educação, geografia, população, aspectos econômicos e culturais;	135
6. Operações básicas: adição, subtração, multiplicação, divisão;	142
7. Funções;	149
8. Problemas matemáticos.	156
9. Cálculos com porcentagens	157

**ASSUNTOS DE EXTREMA RELEVÂNCIA SOBRE POLÍTICA E ECONOMIA MUNDIAL, BRASILEIRA E ESTADUAL.
ASSUNTOS DE EXTREMA RELEVÂNCIA SOBRE ESPORTES E EDUCAÇÃO NO BRASIL E NO ESTADO**

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 estupro a promotor 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 “#justicapormariarfferer”, “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 estupro. 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 Renascença.

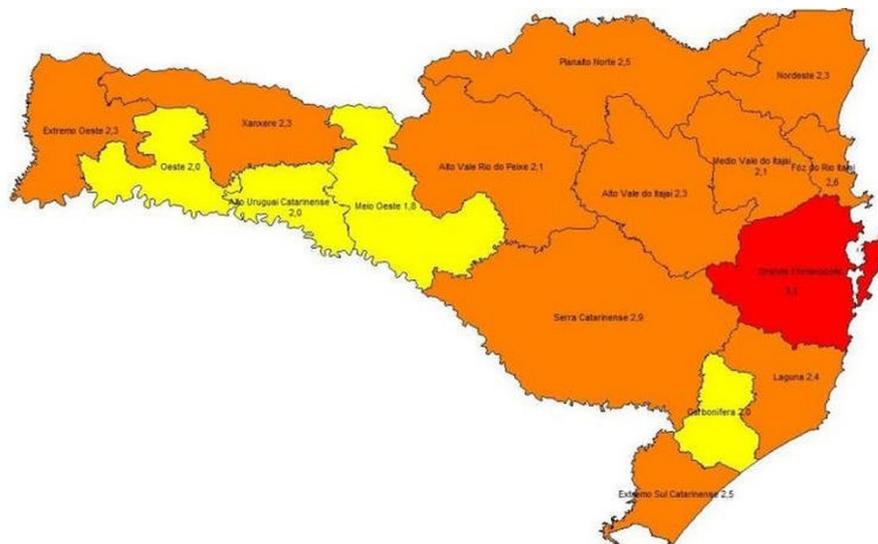
Por volta das 19h30, ele voltou de helicóptero a Chapecó, cumprimentou apoiadores e embarcou no avião em direção a Brasília.

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.



Outras visitas do presidente a SC

Bolsonaro já esteve em Santa Catarina por outras três vezes após se tornar presidente. A mais recente visita dele ocorreu em julho, também durante a pandemia do coronavírus. Nessa ocasião, ele sobrevoou as regiões mais atingidas pelo “ciclone-bomba”.

Ele também participou de uma aula magna do curso da PRF em outubro de 2019 em Florianópolis. Em maio daquele ano, ele ainda veio ao estado para um evento religioso em Camboriú, no Litoral Norte catarinense.

(Fonte: <https://g1.globo.com/sc/santa-catarina/noticia/2020/11/06/presidente-bolsonaro-visita-sc-para-formatura-da-prf-nesta-sexta-feira.ghtml>)

Após tomar posse no STF, Nunes Marques herda mais de 1,6 mil processos de Celso de Mello

O ministro Nunes Marques, do Supremo Tribunal Federal (STF), empossado nesta quinta-feira (06/11/2020), chega à Corte com mais de 1,6 mil processos deixados por Celso de Mello, que se aposentou em outubro e cuja vaga passou a ocupar.

Primeiro ministro indicado para o STF pelo presidente Jair Bolsonaro, Marques herdou 1.668 processos, entre processos de controle de constitucionalidade de normas, recursos, inquéritos policiais e procedimentos de investigação criminal.

Desse total, 834 já estavam no gabinete de Celso de Mello e a outra metade, fora, em órgãos como a Procuradoria-Geral da República, Polícia Federal e Advocacia-Geral da União.

Entre as ações já distribuídas ao novo ministro está uma apresentada pela Rede Sustentabilidade. O partido questiona decisão da Justiça do Rio de Janeiro que levou para a segunda instância da Justiça o caso das “rachadinhas” atribuídas ao senador Flávio Bolsonaro (Republicanos-RJ).

Em julho, Celso de Mello havia determinado que o caso fosse julgado diretamente pelo plenário do STF. O senador pediu o arquivamento da ação.

O partido argumenta que o próprio Supremo decidiu em 2018 que o foro privilegiado — que permite ao parlamentar ser julgado somente no STF — só vale para crimes cometidos no mandato e em razão da atividade parlamentar.

O partido alega, então, que Flavio Bolsonaro não é mais deputado estadual e, com isso, o caso das “rachadinhas” não deve ficar na segunda instância da Justiça, devendo retornar para a primeira.

A defesa de Flavio Bolsonaro, porém, argumenta que ele nunca perdeu o direito ao foro porque, após deixar o mandato de deputado estadual, foi eleito senador.

Durante a sabatina à qual foi submetido no Senado, Nunes Marques foi indagado por vários senadores sobre o que pensava a respeito do foro privilegiado.

“O Supremo Tribunal Federal recentemente já delineou novos contornos em relação a que tão somente teria direito à prerrogativa desse foro se estivesse o parlamentar no exercício do mandato e se a sua conduta fosse em decorrência também do mandato. Já é um avanço”, respondeu.

Outros processos

O inquérito que apura se o presidente Jair Bolsonaro tentou intervir na autonomia da Polícia Federal, que teve como relator original o ministro Celso de Mello, não ficará com Nunes Marques.

Atendendo a um pedido da defesa do ex-juiz Sergio Moro, o presidente do STF, ministro Luiz Fux, determinou o sorteio do inquérito a outro relator antes do novo integrante da Corte tomar posse. Por isso, esse caso está com o ministro Alexandre de Moraes.

Outra ação que fica com Marques é a que enquadrou a homofobia e a transfobia como crimes de racismo.

Nessa ação, a Advocacia-Geral da União recorreu, pedindo esclarecimentos sobre a decisão do plenário atinge, entre outros, a liberdade religiosa. O recurso já foi distribuído a Marques.

(Fonte: <https://g1.globo.com/politica/noticia/2020/11/06/apos-tomar-posse-no-stf-nunes-marques-herda-mais-de-16-mil-processos-de-celso-de-mello.ghtml>)

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>)

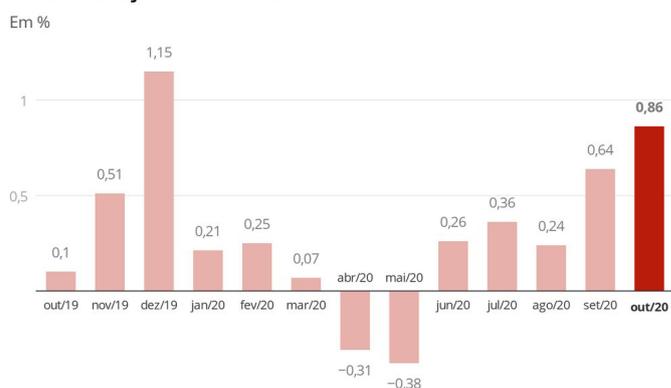
Inflação acelera para 0,86% em outubro, maior alta para o mês desde 2002

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.

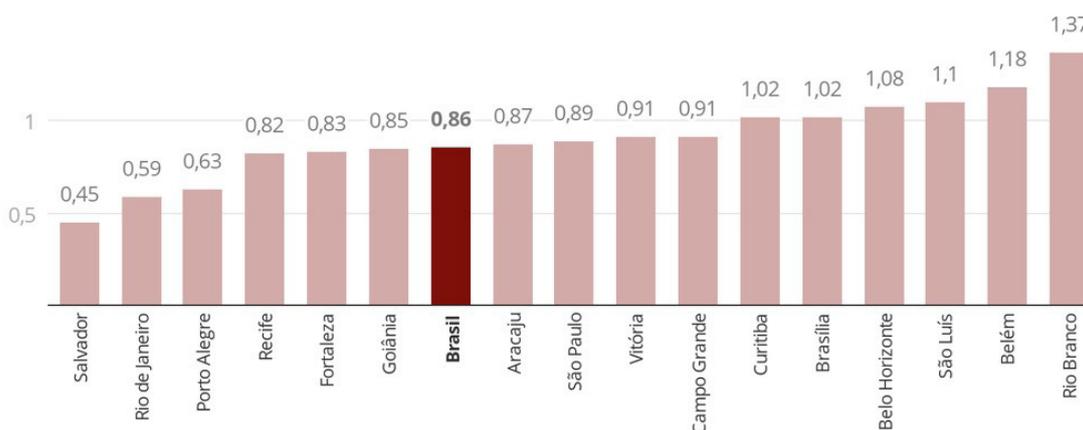


Gráfico: Economia/G1 • Fonte: IBGE

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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
MERENDEIRA

1. Preparo Específico de Técnicas de Pré-preparação e Cocção dos Alimentos;	01
2. Conhecimento e Entendimento de Receituários e Padronizações;	13
3. Conceito de Serviço de Alimentação: Tipologia, Caracterização, Tipos de serviço, Compras e Estocagem de Alimentos;	29
4. Manipulação de Ingredientes: Técnicas de cortes e utilização das diferentes técnicas de pré-preparo para verduras, legumes, carnes, aves, peixes e frutos do mar; Uso de Equipamentos e Utensílios; Conceitos Básicos Tradicionais da Cozinha quanto a Métodos: cocção, preparação de fundos e caldos, sopas em geral e molhos.	37

PREPARO ESPECÍFICO DE TÉCNICAS DE PRÉ-PREPARAÇÃO E COZÇÃO DOS ALIMENTOS

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS
Alimentos em geral

- Observar se as características dos produtos e embalagens estão adequadas;
- Utilizar utensílios adequados na manipulação (exemplo: tábuas e colheres de polietileno, polipropileno ou altileno. NÃO utilizar tábuas ou colheres de madeira).
- Não deixar que os alimentos entrem em contato com os cabos dos utensílios ou outros pontos tocados pelas mãos.
- Manipular os alimentos sobre locais adequados, tais como bancadas de inox, tábuas de polietileno, polipropileno ou altileno.
- Higienizar as superfícies de trabalho, utensílios e equipamentos antes e depois de cada tarefa (ver POP 001).
- Manter o ambiente limpo e seco durante a manipulação.
- Lavar em água corrente as embalagens impermeáveis antes de abri-las (exemplo: latas e pouch).
- Procurar abrir somente as embalagens dos produtos que serão utilizados para o preparo de refeições daquele horário, evitando assim que haja sobras.
- Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada (conforme item 2 desse manual) entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, o pré-preparo e preparo final.
- Manter os alimentos que serão utilizados para preparação, ou já prontos, em recipientes cobertos por tampas, fi lmes plásticos ou papéis impermeáveis.

Vegetais Folhosos

- Desfolhar as verduras antes de iniciar a lavagem e fazer uma seleção, descartando as folhas queimadas, feias e as partes estragadas.
- Lavar todas as folhas e legumes em água potável corrente, garantindo a limpeza e a retirada da sujeira e da terra que fi cam aderidas.
- Fazer a desinfecção dos vegetais, deixando-os de molho em água com solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água) durante 15 minutos.
- Enxaguar os vegetais folhosos e os legumes em água potável corrente e deixar escorrer.
- Cobrir com plástico até o momento de preparo, armazenando-os devidamente identifi cados no refrigerador (ver POP 004).

Os alimentos são compostos de nutrientes, assim divididos em micronutrientes (vitaminas e minerais) e macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) sendo que esses últimos são responsáveis por oferecer energia e suprir a fome e prover saúde, através de suas calorias.

É importante ter conhecimento sobre noções gerais de nutrição e aplicá-las no nosso dia a dia, pois é por meio dela que iremos oferecer ao organismo condições ideais para realizar todas as suas funções de maneira equilibrada e saudável, trazendo benefícios para a saúde.



1. A Função dos Nutrientes

1.1 Alimentos Construtores

São alimentos que têm função de construir e renovar nosso corpo. São ricos em proteínas animais e vegetais e são muito importantes para o crescimento das crianças.

As proteínas de origem animal são encontradas na carne, ovos, leite e seus derivados como: queijos, iogurte, coalhada e as de origem vegetal estão presentes no feijão, ervilha, lentilha, soja, grão-de-bico.

2. Alimentos Energéticos

São alimentos que fornecem energia para o nosso organismo, isto é, dão força e disposição para realizarmos as atividades do dia a dia e para manter o funcionamento do organismo.

Carboidratos:

- arroz, milho, aveia, trigo, cevada;
- pão, biscoito, bolo;
- massas (macarrão, lasanha, nhoque);
- batata, cará, mandioca;
- mel, açúcar, geléias;
- farinhas.

Gorduras:

- óleos vegetais, margarina, maionese;
- banha;
- manteiga, creme de leite, etc.

3. Alimentos Reguladores

Os alimentos deste grupo têm como função fazer nosso organismo funcionar direito, além de protegê-lo das doenças e ajudar no crescimento e toda a formação hormonal das crianças .

As vitaminas e sais minerais são encontrados nas frutas e hortaliças (legumes e verduras). São elas:

Frutas:

- abacaxi, acerola, banana, laranja, mamão, maçã, entre outras.

Legumes:

- beterraba, cenoura, chuchu, pimentão, rabanete, tomate, vagem, entre outros.

Verduras:

- alface, almeirão, brócolis, couve, espinafre, entre outros.

Para termos uma alimentação correta, precisamos comer pelo menos um alimento de cada grupo, em cada refeição, para torná-la variada e nutricionalmente adequada.

Desta maneira, a combinação destes nutrientes favorecerá o bom funcionamento do organismo permitindo a defesa contra determinadas doenças e promovendo a saúde e bem estar das pessoas.

Guia Alimentar da População Brasileira

É certo que a pirâmide alimentar encontra-se superada tendo em vista que classifica na mesma base carboidratos simples e processados (biscoitos, massas) e carboidratos complexos (cereais produtos integrais) como se pertencessem a um mesmo grupo alimentar, quando na verdade trata-se de alimentos ultra processados e industrializados.

Incentivado pela Organização Mundial da Saúde, o governo brasileiro através do Ministério da Saúde publicou em 2015 o Guia Alimentar para a População Brasileira, que tem como objetivo oferecer ações combinadas que proponham hábitos de vidas saudáveis de acordo com as necessidades e práticas alimentares especiais dos indivíduos, especificamente dos escolares nesta ocasião.

É importante o entendimento deste guia pelas merendeiras para que ele possa acrescentar conhecimento sobre os princípios da nutrição assim como um modo de vida saudável adquirido através de uma alimentação equilibrada.

O guia oferece de forma simples algumas orientações para atingirmos este ideal, uma delas são os dez passos para uma alimentação saudável.

São eles:

1. Fazer alimentos in natura ou minimamente processados

Consideram-se alimento in natura aqueles alimentos que foram retirados da natureza e não sofreram nenhum método de processamento, são exemplos: frutas, verduras, legumes, tubérculos, ovos enquanto que os minimamente processados passaram por algum método químico ou físico até estar disposto ao consumidor por exemplo moagem pasteurização, envasamento em recipientes plásticos, neste processo podemos ter: leites, carnes, farinhas e até mesmo legumes que foram higienizados e envazados, grãos.

2. Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.

Esses alimentos contribuem para o aumento de peso e está associado a doenças como diabetes, problemas renais e cardíacos entre outros.

3. Limitar o consumo de alimentos processados

Alimentos processados são aqueles que recebem a adição de alguma espécie de produto com a função conservar sua integridade física e biológica alterando suas características para torná-lo mais durável e agradável quanto ao sabor.

4. Evitar o consumo de alimentos ultra processados

São fabricados pela indústria de alimentos e geralmente não possuem a integridade do alimento porque foram utilizadas técnicas de processamento industriais e acrescentado substâncias químicas para realçar cor, sabor, aroma tudo para atrair o consumidor a ingerir e a desestimular qualquer forma de manipulação e técnicas de preparo. São eles: bolachas, salsichas, sorvetes, salgadinhos entre outros.

5. Comer com regularidade e atenção em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia

Fazer refeições regulares evita que a pessoa faça refeições fora de hora e desta maneira que ela ganhe peso, assim como um ambiente apropriado torna a alimentação mais prazerosa

6. Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados

O consumo de frutas e legumes crus- in natura deve ser prioridade, sempre com a finalidade de estimular a ingestão de vitaminas e minerais presente em todo o alimento inclusive nas cascas e evitar produtos químicos presentes em alimentos processados.

7. Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias

Cozinhar o próprio alimento traz conhecimento sobre os ingredientes e as técnicas de preparo, torna as refeições um momento de celebração do que produzimos enquanto cozinhamos.

8. Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece

Sabemos que cozinhar demanda tempo e dedicação para conseguirmos administrar estes requisitos é necessário planejamento para definir com antecedência o cardápio, organizar os itens da despensa que serão necessários para aquisição das compras.

9. Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora

Refeições preparadas e servidas na hora preservam a características dos alimentos e suas propriedades nutricionais evitando fast foods que normalmente são elaborados a partir de diversas técnicas de conservação e preparo que tornam a comida rápida para ser consumida, porém com abaixo ou nenhum valor nutricional.

10. Ser crítico quanto à informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.

É importante estar atento quanto aos rótulos e propagandas dos alimentos, a imagem e a informação que passam deve ser questionada e analisada se realmente é verdade ou não.

ORIENTAÇÃO PARA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO ESCOLAR

O cardápio planejado deve ser respeitado integralmente, e ser preparado observando-se:

- Para adquirir os produtos devem ser observados os já existentes no depósito da escola para evitar o desperdício
- o número de alunos que será atendido no dia;
- a quantidade recomendada de cada alimento por aluno (per capita) e de acordo com a faixa etária
- a ficha técnica de preparo, com os ingredientes que compõe a refeição, suas quantidades e modo de fazer atendendo sempre que possível a cultura alimentar do local

O cardápio deve estar bem visível, com todas as informações: dias da semana e o nome da preparação. Dessa forma, orientará melhor a organização de cada preparo, a programação de entrega dos gêneros alimentícios com os fornecedores, além de evitar o desperdício ou a falta de alimentos.

Observar a aceitabilidade de cada cardápio, para, caso a preparação não ser bem aceita, providenciar a sua substituição ou modificar a sua forma de preparo ou apresentação.

A distribuição da merenda pode ser feita na cantina, no refeitório ou na sala de aula, sendo que em cada um desses locais, o professor deverá acompanhar os alunos, orientando-os quanto à educação alimentar.

Por que falar em higiene?

O alimento é fonte de nutrientes e responsável pela manutenção da vida, porém se preparado sem o devido cuidado com sua higiene ou de quem os prepara, pode se tornar risco de contaminação podendo levar até a morte de quem consome.

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

Alguns alimentos podem ser contaminados pela falta de higiene do manipulador ou mesmo das instalações e equipamentos que não passaram por limpeza.

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 se espalham com facilidade, por meio:

- do ar;
- da água;
- do chão;
- da boca e das mãos;
- do cabelo e das roupas;
- das feridas;
- dos equipamentos de cozinha;
- 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 vinte 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, dentro desta faixa temos a temperatura do corpo humano e é nele que a maioria se localiza, em locais como boca, nariz, garganta e mãos. Por essa razão, a higiene pessoal e a refrigeração dos alimentos faz com que a multiplicação se torne lenta, trazendo segurança aos alimentos.

A maioria dos micróbios morrem quando expostos a temperaturas acima de 60º C, outra importante maneira de evitar a contaminação por micróbios é lavando as mãos corretamente, pois é com ela que realizamos a maior parte das atividades.

1. Higiene Pessoal

A pessoa que manuseia alimentos e sua preparação, como a merendeira, deverá sempre ter cuidado com os seus hábitos de higiene e de todos os que trabalham sobre sua orientação na cozinha, pois. É importante cuidar da higiene do corpo, como: cabelos, unhas, nariz, boca, orelhas, pés e mãos, observando:

Antes de ir trabalhar:

- tomar banho diariamente;
- manter os cabelos sempre limpos;
- higienizar os dentes evitando formação de cáries
- as unhas devem estar limpas, aparadas e sem esmaltes;
- verificar a limpeza de seu uniforme.

No trabalho:

- usar o uniforme (avental, touca ou rede no cabelo preso) em bom estado de conservação e trocados diariamente;
- não usar o avental nem o pano de prato para secar as mãos;
- evitar usar perfumes, dar preferência aos desodorantes sem perfume;
- Para os homens a barba deverá estar sempre aparada;
- não falar, tossir, espirrar, cantar enquanto manipula os alimentos;

- não fumar no local de preparo e distribuição dos alimentos;
- evitar tocar nos alimentos diretamente com as mãos. Usar sempre garfos, colheres ou luvas. Estar sempre atenta para não passar a mão ou coçar a cabeça e em seguida tocar nos alimentos. A colher que é utilizada no preparo dos alimentos e a que se faz a prova dele, não pode ser a mesma;
- utilizar sapatos fechados

As mãos:

- devem estar limpas e sem jóias ou bijuterias (anéis e pulseiras), pois estes acessórios podem acumular sujeiras.
- quando houver ferimentos, usar curativos e luvas para evitar a contaminação dos alimentos;
- ao utilizar luvas, evitar tocar em superfícies não limpas e voltar a manusear os alimentos

Lavar as mãos com água e sabão sempre que:

- iniciar o serviço ou retornar a cozinha;
- ao assoar o nariz;
- pegar em dinheiro;
- após ir ao banheiro;
- após transportar o lixo ou objetos fora da cozinha

2. Higiene dos Alimentos

Os alimentos são importantes para a preservação da saúde, mas quando contaminados por germes transmitem doenças infecto-contagiosas, como a tifo, brucelose, entre outras. Quando deteriorados produzem intoxicações graves, que causam diarreia, cólera, botulismo, e, em alguns casos, podem levar à morte.

Causas:

- merendeira ou outro manipulador de alimento com falta de higiene e com pouca saúde;
- solo, lixo jogado, esparramado;
- água sem tratamento.
- Preparo dos alimentos com muita antecedência, expondo os alimentos muito tempo a temperatura inadequada

3. Higiene Ambiental

DIÁRIA:

- Pisos, rodapés, ralos e paredes
1. recolher os resíduos;
 2. lavar com detergente;
 3. esfregar;
 4. enxaguar com água;
 5. retirar o excesso de água com rodo.

• Bancadas e mesas de apoio

1. lavar com água e detergente;
2. enxaguar com água;
3. retirar o excesso com rodo para pia ou pano exclusivo;
4. desinfetar, borrifando com álcool 70%;
5. deixar secar naturalmente.

CONFORME O USO:

- Panelas, assadeiras, facas, escumadeiras, conchas, talheres, tábua, canecas, pratos, cumbucas e outros
1. tirar a sujeira, esfregar com água e detergente;
 2. enxaguar em água corrente e água quente no caso de gordura;
 3. desinfetar, borrifando com álcool 70%;
 4. deixar secar naturalmente;
 5. guardar em local limpo e seco.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS MERENDEIRA

Panelas e assadeiras devem ser guardadas viradas para baixo e os talheres devem ser cobertos.

- Forno e fogão

Partes móveis (grelhas, bandejas, chapas)

1. retirar as partes móveis;
2. limpar com esponja, detergente e água ou produto específico;

3. enxaguar e deixar secar naturalmente.

Partes fixas

1. limpar com esponja de aço umedecida em solução de água e detergente;
2. remover a espuma com pano próprio úmido;
3. desinfetar, borrifando solução de álcool 70%;
4. deixar secar naturalmente.

- Batedeira, liquidificador, processador e fatiador de alimentos

Partes móveis

1. retirar e colocar de molho na água e detergente;
2. esfregar com escova;
3. enxaguar com água;
4. desinfetar, borrifando solução de álcool 70%;
5. deixar secar naturalmente.

Partes fixas

1. limpar com esponja umedecida com água e detergente;

2. tirar a espuma com pano úmido e secar com pano seco.

- Panos

Os panos não devem ser misturados, cada setor deve ter o seu pano próprio.

1. separar os panos segundo suas áreas (pia, chão, sanitário);
2. lavar com água, sabão, água sanitária e escova;
3. esfregar bem até tirar toda sujeira;
4. enxaguar em água corrente;
5. torcer bem;
6. secar em local limpo, e bem ventilado.

SEMANAL:

- Geladeira e freezer

1. desligar o equipamento;
2. retirar todos os alimentos e deixar as portas abertas;
3. descongelar naturalmente;
4. limpar a parte de dentro com esponja, detergente e água;
5. enxaguar em água corrente;
6. retirar o excesso de água com pano próprio;
7. desinfetar, borrifando com álcool 70%.
8. fechar a porta e ligar para recuperar a temperatura;
9. colocar os alimentos.

QUINZENAL:

- Prateleiras e estrados

1. retirar todos os alimentos;
2. limpar com pano umedecido com água e detergente;
3. retirar o detergente com pano úmido;
4. deixar secar naturalmente;
5. recolocar os alimentos tomando cuidado para que todas as embalagens estejam bem fechadas

MENSAL:

- Janelas e portas

1. lavar com água e detergente;
2. esfregar com escova, enxaguar com água corrente;
3. deixar secar naturalmente.

- Limpeza de telas

1. lavar com água e detergente;
2. esfregar com escova, enxaguar com água corrente;
3. deixar secar naturalmente.

- Luminárias, interruptores e tomadas

1. limpar com pano umedecido com água e detergente;
2. esfregar com escova, retirar o detergente com pano úmido;
3. deixar secar naturalmente.

- Ralos

1. recolher os resíduos acumulados;
2. esfregar com detergente e escova;
3. enxaguar com solução clorada;
4. deixar secar naturalmente.

SEMESTRAL:

- Teto ou forro

1. lavar e enxaguar manualmente ou com máquina própria para este fim.

Técnicas básicas e procedimentos durante o preparo dos alimentos

Os processos culinários anteriores ao resfriamento e aquecimento têm como principal objetivo tornar os alimentos visualmente mais agradáveis e maior aceitabilidade ao paladar humano.

Valor nutritivo

- Os processos culinários podem alterar o valor nutritivo dos alimentos;
- Processos físicos e mecânicos também afetam o valor nutritivo dos alimentos:
- Picar, moer, ralar etc.
- Exemplo: perda das vitaminas quando se descasca ou pica um alimento.

Sabor

- Para manter o sabor natural dos alimentos é necessário:
- Que os processos de pré-preparo sejam os mais breves possíveis.
- Cortar e (se necessário) cozinhar vegetais.
- utilizando-se poucos ou nenhum flavorizante;
- Uso de Sal, bicarbonato de sódio, vinagre etc.
- Utensílios apropriados para armazenamento até o preparo:
- Recomenda-se caixas e potes transparentes, travessas de vidro, inox ou polipropileno, resistentes à temperatura e processos mecânicos

Textura

- Outro objetivo é manter a textura natural do alimento
- Leguminosas de molho, proporcionam melhor textura;
- Cereais duplicam de volume (trigo para kibe);
- Adição de substâncias ácidas ou alcalinas favorecem a enrijecer ou amaciar (sal, vinagre)
- Pode produzir efeitos desejados ou indesejados:
- Rigidez (adicionar sal com muita antecedência nas carnes)
- Maciez (adicionar açúcar com antecedência na maça no pré-preparo do strudel)

Antes do preparo

- Define-se como todas as operações pelas quais os alimentos passam até o aquecimento ou apresentação final (preparações cruas).

• Inclui vários procedimentos, tais como lavar, limpar, descascar, picar, misturar etc.

- As operações preliminares:
 1. divisão dos alimentos
- Subdivisão simples;
- Subdivisão por separação de partes.
 2. união dos alimentos

Subdivisão dos alimentos

- a. Subdivisão simples
- b. Subdivisão por partes

Subdivisão simples

É uma operação mecânica simples, onde cada fragmento contém as partes do todo. Como exemplo, pode-se citar a divisão de uma fruta em gomos.

• Pode-se variar o grau de subdivisão ao picar ou moer um alimento.

Esta operação :

- antecipa o ato mecânico de mastigação, favorecendo a digestão dos alimentos;
- perdas de nutriente pela exposição ao ar (oxidação);
- tornar o alimento mais vulnerável aos agentes de contaminação e deterioração de alimento.

Picar: operação mecânica que consiste em dividir um alimento em partes menores

Ralar: procedimento de passar um alimento (todo) por um ralador (partes), diferentes tamanhos e formas

Moer : Procedimento pelo qual se reduz o alimento por meio de um equipamento ou utensílio que pode ser: um moedor, um triturador, um processador.

Cortar: separar ou dividir um alimento seguindo diferentes formatos e medidas , mantendo uma uniformidade .

- Para o sucesso de uma boa preparação, não depende somente do sabor, mas também da apresentação: inclui medidas uniformes, adequação do corte ' a preparação e harmonia dos cortes em relação aos outros alimentos.

Cortes básicos

Palitos e bastonetes: corte longitudinal 6mmx6mmx6mm, ideal para batatas fritas.

Cubos: corte destinado ' a preparações como picadinho ou para um elemento aromatizador: mirepoix

Cubos

Pequenos: 6mm de lado;

Médios 9 mm de lado

Grandes 1,5 cm de lado

Brunoise

- Cubos pequenos de 3 mm por lado

- Deve dar-se início com o corte Julienne

Chiffonade

Corte de qualquer espessura para cortar folhas

Boleados: Por meio da utilização de um utensílio, pode-se bolear alimentos desde 6 mm

(Royalle) até 1,5cm (Parisiense)

- considerando o formato do alimento, podemos ter fatias ou rodela

-procedimento realizado por utensílios (faca) ou equipamentos (fatiador)

- Chips: 2 mm

Soufflé/ Vichy: para batatas soufflé ou salada quente de cenouras, rodela ou fatias de 3 mm

Torneados

- Chateau: 6 cm

- Fondant: 6 cm

- Cocotte: 4 cm

- Olivette: 2 cm

Ornamentais

Paysanne:

- termo francês, significa à camponesa;

- legumes e raiz cortados finos;

-os camponeses franceses cortavam os legumes em rodela ou folhas e eram utilizados para guarnições de sopa;

Subdivisão com separação de partes

Operações complexas - auxílio de equipamentos, tais como centrífuga, espremedor, etc.

• As mesmas decorrências da subdivisão simples podem ser observadas.

• Pode haver mudança no valor nutritivo

• Por exemplo: separação da gordura do leite

1.separação de dois líquidos: destilar;

2.separação de dois sólidos: descascar, peneirar;

3.separação de um sólido e um líquido: centrifugar, espremer, decantar, coar, filtrar.

Descascar: retirar a parte comestível ou não de um vegetal;

- Separar em gomos

União dos alimentos

•Operação pela qual se juntam mais de dois ingredientes ou alimentos – misturar, bater e amassar:

• obtém-se preparações de valor nutritivo equivalente à soma dos alimentos empregados na receita.

Misturar: na confecção de receitas, corresponde à adição de substâncias facilmente miscíveis, tais com farinha e água.

• bater: quando se deseja reunir substâncias dificilmente miscíveis emprega-se movimento rápido e enérgico, que também pode ser feito por bateadeira automática. Por exemplo: juntar manteiga e açúcar.

• amassar/sovar: operação empregada na confecção de massas.

• A limpeza de utensílios e cuidados na manipulação influem nas condições higiênicas da preparação e a complexidade das operações se refletem no custo final do produto.

Bater - manualmente

Amassar/ sovar

Misturar - homogeneizar