



OP-047DZ-20
CÓD: 7891182041492

DIONÍSIO CERQUEIRA

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIONÍSIO CERQUEIRA
ESTADO DE SANTA CATARINA

Auxiliar de Serviços Gerais

EDITAL DE PROCESSO SELETIVO Nº 01/2020

Língua Portuguesa

1. Compreensão e interpretação de texto; Coerência e coesão textual	01
2. Ortografia	15
3. Pontuação	16
4. Acentuação gráfica	17
5. Emprego da norma culta	17
6. Classes de palavras: substantivo, artigo, adjetivo, numeral, verbo, pronome, advérbio, preposição, conjunção, interjeição	19
7. Concordância nominal e verbal	27
8. Regência nominal e verbal, crase	27
9. Análise sintática	28

Conhecimentos Gerais

1. Fundamentos e aspectos socioeconômicos, culturais, artísticos, históricos, políticos e geográficos do mundo, do Brasil, de Santa Catarina e do Município.	01
2. Atualidades nos assuntos atuais de diversas áreas, tais como política, economia, sociedade, educação, esportes, tecnologia, segurança pública, saúde, justiça, relações internacionais, desenvolvimento sustentável, problemas e fenômenos ambientais, cidadania e direitos humanos do mundo, do Brasil, de Santa Catarina e do Município.	67
3. Lei Orgânica do Município;	92
4. Regras básicas de comportamento profissional para o trato diário com o público interno e externo e colegas de trabalho.	115
5. Zelo pelo patrimônio público.	119
6. Raciocínio lógico.	120

Conhecimentos Específicos Auxiliar de Serviços Gerais

1. Atividades específicas teóricas inerentes ao cargo;	01
2. Boas Maneiras; Comportamento no ambiente de trabalho;	48
3. Organização do local de trabalho;	63
4. Produtos de limpeza, sua utilidade e aplicação; Instrumentos e materiais utilizados na realização de limpezas em geral; Serviços de limpeza de: móveis, paredes, janelas, portas, vidros, espelhos, persianas, equipamentos, escadas, pisos, passadeiras, tapetes e utensílios;	68
5. Coleta de lixo e tipos de recipientes; Coleta seletiva do lixo, destino adequado e reciclagem;	83
6. Higiene pessoal e com todo o material mantido sobre a sua responsabilidade;	88
7. Noções de segurança no trabalho; Prevenção de acidentes no trabalho e equipamento de proteção individual.	90
8. Noções de primeiros socorros.	101

LÍNGUA PORTUGUESA

1. Compreensão e interpretação de texto; Coerência e coesão textual	01
2. Ortografia	15
3. Pontuação	16
4. Acentuação gráfica	17
5. Emprego da norma culta	17
6. Classes de palavras: substantivo, artigo, adjetivo, numeral, verbo, pronome, advérbio, preposição, conjunção, interjeição	19
7. Concordância nominal e verbal	27
8. Regência nominal e verbal, crase	27
9. Análise sintática.....	28

COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO; COERÊNCIA E COESÃO TEXTUAL

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 seladas 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 levam 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 amizade 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.

CONHECIMENTOS GERAIS

1. Fundamentos e aspectos socioeconômicos, culturais, artísticos, históricos, políticos e geográficos do mundo, do Brasil, de Santa Catarina e do Município.	01
2. Atualidades nos assuntos atuais de diversas áreas, tais como política, economia, sociedade, educação, esportes, tecnologia, segurança pública, saúde, justiça, relações internacionais, desenvolvimento sustentável, problemas e fenômenos ambientais, cidadania e direitos humanos do mundo, do Brasil, de Santa Catarina e do Município.	67
3. Lei Orgânica do Município;	92
4. Regras básicas de comportamento profissional para o trato diário com o público interno e externo e colegas de trabalho.	115
5. Zelo pelo patrimônio público.	119
6. Raciocínio lógico.	120

FUNDAMENTOS E ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS, CULTURAIS, ARTÍSTICOS, HISTÓRICOS, POLÍTICOS E GEOGRÁFICOS DO MUNDO, DO BRASIL, DE SANTA CATARINA E DO MUNICÍPIO

BRASIL
História do Brasil

Na História do Brasil, estão relacionados todos os assuntos referentes à história do país. Sendo assim, o estudo e o ensino de História do Brasil abordam acontecimentos que se passaram no espaço geográfico brasileiro ou que interferiram diretamente em nosso país.

Portanto, os povos pré-colombianos que habitavam o território que hoje corresponde ao Brasil antes da chegada dos portugueses fazem parte da história de nosso país. Isso é importante de ser mencionado porque muitas pessoas consideram que a história brasileira iniciou-se com a chegada dos portugueses, em 1500.

Nossa história é marcada pela diversidade em sua formação, decorrente dos muitos povos que aqui chegaram para desbravar e conquistar nossas terras.

Esse processo de colonização e formação de uma nova sociedade se deu através de muitos movimentos e manifestações, sempre envolvendo interesses e aspectos sociais, políticos e econômicos.

Movimentos esses que estão entrelaçados entre si, em função dos fatores que os originavam e dos interesses que por traz deles se apresentavam.

Diante disso, faremos uma abordagem sobre nossa história, desde o tempo da colonização portuguesa, até os dias de hoje, abordando os movimentos que ao longo do tempo foram tecendo as condições para que nosso Brasil apresente hoje essas características político-sócio-econômicas.

Embora os portugueses tenham chegado ao Brasil em 1500, o processo de colonização do nosso país teve início somente em 1530. Nestes trinta primeiros anos, os portugueses enviaram para as terras brasileiras algumas expedições com objetivos de reconhecimento territorial e construção de feitorias para a exploração do pau-brasil. Estes primeiros portugueses que vieram para cá circularam apenas em territórios litorâneos. Ficavam alguns dias ou meses e logo retornavam para Portugal. Como não construíram residências, ou seja, não se fixaram no território, não houve colonização nesta época.

Neste período também ocorreram os primeiros contatos com os indígenas que habitavam o território brasileiro. Os portugueses começaram a usar a mão-de-obra indígena na exploração do pau-brasil. Em troca, ofereciam objetos de pequeno valor que fascinavam os nativos como, por exemplo, espelhos, apitos, chocalhos, etc.

O início da colonização

Preocupado com a possibilidade real de invasão do Brasil por outras nações (holandeses, ingleses e franceses), o rei de Portugal Dom João III, que ficou conhecido como “o Colonizador”, resolveu enviar ao Brasil, em 1530, a primeira expedição com o objetivo de colonizar o litoral brasileiro. Povoando, protegendo e desenvolvendo a colônia, seria mais difícil de perdê-la para outros países. Assim, chegou ao Brasil a expedição chefiada por Martim Afonso de Souza com as funções de estabelecer núcleos de povoamento no litoral, explorar metais preciosos e proteger o território de invasores. Teve início assim a efetiva colonização do Brasil.

Nomeado capitão-mor pelo rei, cabia também à Martim Afonso de Souza nomear funcionários e distribuir sesmarias (lotes de terras) à portugueses que quisessem participar deste novo empreendimento português.

A colonização do Brasil teve início em 1530 e passou por fases (ciclos) relacionadas à exploração, produção e comercialização de um determinado produto.

Vale ressaltar que a colonização do Brasil não foi pacífica, pois teve como características principais a exploração territorial, uso de mão-de-obra escrava (indígena e africana), utilização de violência para conter movimentos sociais e apropriação de terras indígenas.

O conceito mais sintético que podemos explorar é o que define como Regime Colonial, uma estrutura econômica mercantilista que concentra um conjunto de relações entre metrópoles e colônias. O fim último deste sistema consistia em proporcionar às metrópoles um fluxo econômico favorável que adviesse das atividades desenvolvidas na colônia.

Neste sentido a economia colonial surgia como complementar da economia metropolitana europeia, de forma que permitisse à metrópole enriquecer cada vez mais para fazer frente às demais nações europeias.

De forma simplificada, o Pacto ou Sistema Colonial definia uma série de considerações que prevaleceriam sobre quaisquer outras vigentes. A colônia só podia comercializar com a metrópole, fornecer-lhe o que necessitasse e dela comprar os produtos manufaturados. Era proibido na colônia o estabelecimento de qualquer tipo de manufatura que pudesse vir a concorrer com a produção da metrópole. Qualquer transação comercial fora dessa norma era considerada contrabando, sendo reprimido de acordo com a lei portuguesa.

A economia colonial era organizada com o objetivo de permitir a acumulação primitiva de capitais na metrópole. O mecanismo que tornava isso possível era o exclusivismo nas relações comerciais ou monopólio, gerador de lucros adicionais (sobre-lucro).

As relações comerciais estabelecidas eram: a metrópole venderia seus produtos o mais caro possível para a colônia e deveria comprar pelos mais baixos preços possíveis a produção colonial, gerando assim o sobre-lucro.

Fernando Novais em seu livro Portugal e Brasil na crise do Antigo Sistema Colonial ressalta o papel fundamental do comércio para a existência dos impérios ultramarinos:

O comércio foi de fato o nervo da colonização do Antigo Regime, isto é, para incrementar as atividades mercantis processava-se a ocupação, povoamento e valorização das novas áreas. E aqui ressalta de novo o sentido que indicamos antes da colonização da época Moderna; indo em curso na Europa a expansão da economia de mercado, com a mercantilização crescente dos vários setores produtivos antes à margem da circulação de mercadorias – a produção colonial, isto é, a produção de núcleos criados na periferia de centros dinâmicos europeus para estimulá-los, era uma produção mercantil, ligada às grandes linhas do tráfico internacional. Só isso já indicaria o sentido da colonização como peça estimuladora do capitalismo mercantil, mas o comércio colonial era mais o comércio exclusivo da metrópole, gerador de super-lucros, o que completa aquela caracterização.

Para que este sistema pudesse funcionar era necessário que existissem formas de exploração do trabalho que permitissem a concentração de renda nas mãos da classe dominante colonial, a estrutura escravista permitia esta acumulação de renda em alto grau: quando a maior parte do excedente seguia rumo à metrópole, uma parte do excedente gerado permanecia na colônia permitindo a continuidade do processo.

Importante ressaltar que as colônias encontravam-se inteiramente à mercê de impulsos provenientes da metrópole, e não podiam auto estimular-se economicamente. A economia agro-exportadora de açúcar brasileira atendeu aos estímulos do centro econômico dominante. Este sistema colonial mercantilista ao funcionar plenamente acabou criando as condições de sua própria crise e de sua superação.

Neste ponto é interessante registrar a opinião de Ciro Flamarion Cardoso e Héctor P. Buiquióli:

O processo de acumulação prévia de capitais de fato não se limita à exploração colonial em todas as suas formas; seus aspectos decisivos de expropriação e proletarianização se dão na própria Europa, em um ambiente histórico global ao qual por certo não é indiferente à presença dos impérios ultramarinos. A superação histórica da fase da acumulação prévia de capitais foi, justamente o surgimento do capitalismo como modo de produção.

A relação Brasil-África na época do Sistema Colonial Português.

A princípio parece fácil descrever as relações econômicas entre metrópole e colônia, mas devemos entender que o Sistema Colonial se trata de uma teia de relações comerciais bem mais complexa e nem sempre fácil de identificar.

Os portugueses detinham o controle do tráfico de escravos entre a África e o Brasil, estabelecia-se uma estrutura de comércio que foge um pouco ao modelo apresentado anteriormente.

Traficantes portugueses aportavam no Brasil onde adquiriam fumo e aguardente (geribita), daí partiam para Angola e Luanda onde negociariam estes produtos em troca de cativos. A cachaça era produzida principalmente em Pernambuco, na Bahia e no Rio de Janeiro; o fumo era produzido principalmente na Bahia. A importância destes produtos se dá em torno do seu papel central nas estratégias de negociação para a transação de escravos nos sertões africanos.

A geribita tinha diversos atributos que a tornavam imbatível em relação aos outros produtos trocados por escravos. A cachaça é considerada um subproduto da produção açucareira e por isso apresentava uma grande vantagem devido ao baixíssimo custo de produção, lucravam os donos de engenho que produziam a cachaça e os traficantes portugueses que faziam a troca por cativos na África, além é claro do elevado teor alcoólico da bebida (em torno de 60%) que a tornava altamente popular entre seus consumidores.

O interessante de se observar é que do ponto de vista do controle do tráfico, o efeito mais importante das geribitas foi transferi-lo para os comerciantes brasileiros. Os brasileiros acabaram usando a cachaça para quebrar o monopólio dos comerciantes metropolitanos que em sua maioria preferia comercializar usando o vinho português como elemento de troca por cativos.

Pode-se perceber que o Pacto Colonial acabou envolvendo teias de relações bem mais complexas que a dicotomia Metrópole-Colônia, o comércio intercolonial também existiu, talvez de forma mais frequente do que se imagina. Na questão das manufaturas as coisas se complicavam um pouco, mas não podemos esquecer do intenso contrabando que ocorria no período.

Despotismo esclarecido em Portugal.

Na esfera política, a formação do Estado absolutista correspondeu a uma necessidade de centralização do poder nas mãos dos reis, para controlar a grande massa de camponeses e adequar-se ao surgimento da burguesia.

O despotismo esclarecido foi uma forma de Estado Absolutista que predominou em alguns países europeus no século XVIII. Filósofos iluministas, como Voltaire, defendiam a ideia de um regime monárquico no qual o soberano, esclarecido pelos filósofos, governaria apoiando-se no povo contra os aristocratas. Esse monarca acabaria com os privilégios injustos da nobreza e do clero e, defendendo o direito natural, tornaria todos os habitantes do país iguais perante a lei. Em países onde, o desenvolvimento econômico capitalista estava atrasado, essa teoria inspirou o despotismo esclarecido.

Os déspotas procuravam adequar seus países aos novos tempos e às novas ideias que se desenvolviam na Europa. Embora tenham feito uma leitura um pouco diferenciada dos ideais iluministas, com certeza diminuíram os privilégios considerados mais odiosos da nobreza e do clero, mas ao invés de um governo apoiado no “povo” vimos um governo apoiado na classe burguesa que crescia e se afirmava.

Em Portugal, o jovem rei D. José I “entregou” a árdua tarefa de modernizar o país nas mãos de seu principal ministro, o Marquês de Pombal. Sendo um leitor ávido dos filósofos iluministas e dos economistas ingleses, o marquês estabeleceu algumas metas que ele acreditava serem capazes de levar Portugal a alinhar-se com os países modernos e superar sua crise econômica.

A primeira atitude foi fortalecer o poder do rei, combatendo os privilégios jurídicos da nobreza e econômicos do clero (principalmente da Companhia de Jesus). Na tentativa de modernizar o país, o marquês teve de acabar com a intolerância religiosa e o poder da inquisição a fim de desenvolver a educação e o pensamento literário e científico.

Economicamente houve um aumento da exploração colonial visando libertar Portugal da dependência econômica inglesa. O Marquês de Pombal aumentou a vigilância nas colônias e combateu ainda mais o contrabando. Houve a instalação de uma maior centralização política na colônia, com a extinção das Capitânicas hereditárias que acabou diminuindo a excessiva autonomia local.

Capitânicas Hereditárias

As Capitânicas hereditárias foi um sistema de administração territorial criado pelo rei de Portugal, D. João III, em 1534. Este sistema consistia em dividir o território brasileiro em grandes faixas e entregar a administração para particulares (principalmente nobres com relações com a Coroa Portuguesa).

Este sistema foi criado pelo rei de Portugal com o objetivo de colonizar o Brasil, evitando assim invasões estrangeiras. Ganham o nome de Capitânicas Hereditárias, pois eram transmitidas de pai para filho (de forma hereditária).

Estas pessoas que recebiam a concessão de uma capitania eram conhecidas como donatários. Tinham como missão colonizar, proteger e administrar o território. Por outro lado, tinham o direito de explorar os recursos naturais (madeira, animais, minérios).

O sistema não funcionou muito bem. Apenas as capitanias de São Vicente e Pernambuco deram certo. Podemos citar como motivos do fracasso: a grande extensão territorial para administrar (e suas obrigações), falta de recursos econômicos e os constantes ataques indígenas.

O sistema de Capitânicas Hereditárias vigorou até o ano de 1759, quando foi extinto pelo Marquês de Pombal.

Capitânicas Hereditárias criadas no século XVI:

- Capitania do Maranhão
- Capitania do Ceará
- Capitania do Rio Grande
- Capitania de Itamaracá
- Capitania de Pernambuco

Capitania da Baía de Todos os Santos
 Capitania de Ilhéus
 Capitania de Porto Seguro
 Capitania do Espírito Santo
 Capitania de São Tomé
 Capitania de São Vicente
 Capitania de Santo Amaro
 Capitania de Santana

Governo Geral

Respondendo ao fracasso do sistema das capitanias hereditárias, o governo português realizou a centralização da administração colonial com a criação do governo-geral, em 1548. Entre as justificativas mais comuns para que esse primeiro sistema viesse a entrar em colapso, podemos destacar o isolamento entre as capitanias, a falta de interesse ou experiência administrativa e a própria resistência contra a ocupação territorial oferecida pelos índios.

Em vias gerais, o governador-geral deveria viabilizar a criação de novos engenhos, a integração dos indígenas com os centros de colonização, o combate do comércio ilegal, construir embarcações, defender os colonos e realizar a busca por metais preciosos. Mesmo que centralizadora, essa experiência não determinou que o governador cumprisse todas essas tarefas por si só. De tal modo, o governo-geral trouxe a criação de novos cargos administrativos.

O ouvidor-mor era o funcionário responsável pela resolução de todos os problemas de natureza judiciária e o cumprimento das leis vigentes. O chamado provedor-mor estabelecia os seus trabalhos na organização dos gastos administrativos e na arrecadação dos impostos cobrados. Além destas duas autoridades, o capitão-mor desenvolvia ações militares de defesa que estavam, principalmente, ligadas ao combate dos invasores estrangeiros e ao ataque dos nativos.

Na maioria dos casos, as ações a serem desenvolvidas pelo governo-geral estavam subordinadas a um tipo de documento oficial da Coroa Portuguesa, conhecido como regimento. A metrópole expedia ordens comprometidas com o aprimoramento das atividades fiscais e o estímulo da economia colonial. Mesmo com a forte preocupação com o lucro e o desenvolvimento, a Coroa foi alvo de ações ilegais em que funcionários da administração subvertiam as leis em benefício próprio.

Entre os anos de 1572 e 1578, o rei D. Sebastião buscou aprimorar o sistema de Governo Geral realizando a divisão do mesmo em duas partes. Um ao norte, com capital na cidade de Salvador, e outro ao sul, com uma sede no Rio de Janeiro. Nesse tempo, os resultados pouco satisfatórios acabaram promovendo a reunificação administrativa com o retorno da sede a Salvador. No ano de 1621, um novo tipo de divisão foi organizado com a criação do Estado do Brasil e do Estado do Maranhão.

Ao contrário do que se possa imaginar, o sistema de capitanias hereditárias não foi prontamente descartado com a organização do governo-geral. No ano de 1759, a capitania de São Vicente foi a última a ser destituída pela ação oficial do governo português. Com isso, observamos que essas formas de organização administrativa conviveram durante um bom tempo na colônia.

Economia e sociedade colonial

A colonização implantada por Portugal estava ligada aos interesses do **sistema mercantilista**, baseado na circulação de mercadorias. Para obter os maiores benefícios desse comércio, a Metrópole controlava a colônia através do pacto colonial, da lei da complementaridade e da imposição de monopólios sobre as riquezas coloniais.

- Pau-Brasil

O pau-brasil era valioso na Europa, devido à tinta avermelhada, que dele se extraía e por isso atraía para cá muitos piratas contrabandistas (os brasileiros). Foi declarado monopólio da Coroa portuguesa, que autorizava sua exploração por particulares mediante pagamento de impostos. A exploração era muito simples: utilizava-se mão-de-obra indígena para o corte e o transporte, pagando-a com bugigangas, tais como, miçangas, canivetes, espelhos, tecidos, etc. (escambo). Essa atividade predatória não contribuiu para fixar população na colônia, mas foi decisiva para a destruição da Mata Atlântica.

- Cana-de-Açúcar

O açúcar consumido na Europa era fornecido pelas ilhas da Madeira, Açores e Cabo Verde (colônias portuguesas no Atlântico), Sicília e pelo Oriente, mas a quantidade era muito reduzida diante da demanda.

Animada com as perspectivas do mercado e com a adequação do clima brasileiro (quente e úmido) ao plantio, a Coroa, para iniciar a produção açucareira, tratou de levantar capitais em Portugal e, principalmente, junto a banqueiros e comerciantes holandeses, que, aliás, foram os que mais lucraram com o comércio do açúcar.

Para que fosse economicamente viável, o plantio de cana deveria ser feito em grandes extensões de terra e com grande volume de mão-de-obra. Assim, a produção foi organizada em sistema de plantation: latifúndios (engenhos), escravidão (inicialmente indígena e posteriormente africana), monocultura para exportação. Para dar suporte ao empreendimento, desenvolveu-se uma modesta agricultura de subsistência (mandioca, feijão, algodão, etc).

O cultivo de cana foi iniciado em 1532, na Vila de São Vicente, por Martim Afonso de Sousa, mas foi na Zona da Mata nordestina que a produção se expandiu. Em 1570, já existiam no Brasil cerca de 60 engenhos e, em fins do século XVI, esse número já havia sido duplicado, dos quais 62 estavam localizados em Pernambuco, 36 na Bahia e os restantes nas demais capitanias. A decadência se iniciou na segunda metade do século XVII, devido à concorrência do açúcar holandês. É bom destacar que nenhuma atividade superou a riqueza de açúcar no Período Colonial.

OBS. Apesar dos escravos serem a imensa maioria da mão-de-obra, existiam trabalhadores brancos remunerados, que ocupavam funções de destaque, mas por trabalharem junto aos negros, sofriam preconceito.

Sociedade Açucareira

A sociedade açucareira nordestina do Período Colonial possuía as seguintes características:

- Latifundiária.
- Rural.
- Horizontal.
- Escravista.
- Patriarcal

OBS. Os mascates, comerciantes itinerantes, constituíam um pequeno grupo social.

- Mineração

A mineração ocorreu, principalmente, nos atuais estados de Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, entre o final do século XVII e a segunda metade do século XVIII.

Ouro

Havia dois tipos de exploração aurífera: ouro de fiação (realizada nas areias dos rios e riachos, em pequena quantidade, por homens livres ou escravos no dia da folga); e ouro de lavra ou de mina (extração em grandes jazidas feita por grande quantidade de escravos).

A Intendência das Minas era o órgão, independente de qualquer autoridade colonial, encarregado da exploração das jazidas, bem como, do policiamento, da fiscalização e da tributação.

- Tributação: A Coroa exigia 20% dos metais preciosos (o Quinto) e a Capitação (imposto pago de acordo com o número de escravos). Mas como era muito fácil contrabandear ouro em pó ou em pepita, em 1718 foram criadas as Casas de Fundição e todo ouro encontrado deveria ser fundido em barras.

Em 1750, foi criada uma taxa anual de 100 arrobas por ano (1500 quilos). Sempre que a taxa fixada não era alcançada, o governo poderia decretar a Derrama (cobrança forçada dos impostos atrasados). A partir de 1762, a taxa jamais foi alcançada e as "derramas" se sucederam, geralmente usando de violência. Em 1789, a Derrama foi suspensa devido à revolta conhecida como Inconfidência Mineira.

Diamantes

No início a exploração era livre, desde que se pagasse o Quinto. A fiscalização ficava por conta do Distrito Diamantino, cujo centro era o Arraial do Tijuco. Mas, a partir de 1740, só poderia ser realizada pelo Contratador Real dos Diamantes, destacando-se João Fernandes de Oliveira.

Em 1771 foi criada, pelo Marquês de Pombal, a Intendência Real dos Diamantes, com o objetivo de controlar a atividade.

Sociedade mineradora

A sociedade mineira ou mineradora possuía as seguintes características:

- Urbana.
- Escravista.
- Maior Mobilidade Social

OBS.

1- Surgem novos grupos sociais, como, tropeiros, garimpeiros e mascates.

2- Alguns escravos, como Xica da Silva e Chico Rei, tornaram-se muito ricos e obtiveram ascensão social.

3- É um erro achar que a população da região mineradora era abastada, pois a maioria era muito pobre e apenas um pequeno grupo era muito rico. Além disso, os preços dos produtos eram mais elevados do que no restante do Brasil.

4- A mineração contribuiu para interiorizar a colonização e para criar um mercado interno na colônia.

- Pecuária

A criação de gado foi introduzida na época de Tomé de Sousa, como uma atividade subsidiária à cana-de-açúcar, mas como o gado destruía o canavial, sua criação foi sendo empurrada para o sertão, tornando-se responsável pela interiorização da colonização do Nordeste, com grandes fazendas e oficinas de charque, utilizando a mão-de-obra local e livre, pois o vaqueiro era pago através da "quartiação". Mais tarde, devido às secas devastadoras no sertão nordestino, a região Sul passou a ser a grande produtora de carne de charque, utilizando negros escravos.

- Algodão

A plantação de algodão se desenvolveu no Nordeste, principalmente no Maranhão e tinha uma importância econômica de caráter interno, pois era utilizado para fazer roupas para a população mais pobre e para os escravos.

- Tabaco

Desenvolveu-se no Nordeste como uma atividade comercial, escravista e exportadora, pois era utilizado, juntamente com a rapadura e a aguardente, como moeda para adquirir escravos na África.

- Drogas do sertão

Desde o século XVI, as Drogas do Sertão (guaraná, pimentas, ervas, raízes, cascas de árvores, cacau, etc.) eram coletadas pelos índios na Amazônia e exportadas para a Europa, tanto por contrabandistas, quanto por padres jesuítas. Como o acesso à região era muito difícil, a floresta foi preservada.

Povoamento do interior no Período Colonial (Séc. XVII)

Até o século XVI, com a extração de pau-brasil e a produção açucareira, o povoamento do Brasil se limitou a uma estreita faixa territorial próxima ao litoral, em função da vegetação e do solo favoráveis a tais práticas respectivamente, porém, como vimos acima, esses não eram os únicos produtos explorados, o sistema econômico exploratório envolvia outras fontes, isso potencializou o povoamento do interior.

As causas da interiorização do povoamento

1) União Ibérica (1580-1640): a união entre Espanha e Portugal por imposição da Coroa Espanhola colocou em desuso o Tratado de Tordesilhas, permitindo que expedições exploratórias partissem do litoral brasileiro em direção ao que antes era definido como América Espanhola.

2) Tratado de Madri (1750): o fim da União Ibérica foi marcado pela incerteza acerca dos limites entre terras portuguesas e espanholas. Alguns conflitos e acordos sucederam a restauração portuguesa de 1640, até que os países ibéricos admitissem o princípio do "uti possidetis" como critério de divisão territorial no Tratado de Madri. O princípio legitima a posse territorial pelo seu uso, ou seja, pela sua exploração. Com base nesse princípio, Portugal passou a ter salvo-conduto em áreas ocupadas e exploradas desde a União Ibérica por expedições com origem no Brasil.

3) Crise açucareira (séc.XVII): a crise açucareira no Brasil impulsionou a busca por novas riquezas no interior. A procura por metais preciosos, pelo extrativismo vegetal na Amazônia e por mão-de-obra escrava indígena foram alguns dos focos principais das expedições exploratórias intensificadas no século XVII.

As atividades exploratórias do interior

1) Entradas: expedições patrocinadas pela Coroa com intuito de procurar metais, fundar povoados, abrir estradas etc.

2) Bandeiras: expedições particulares que partiam de São Vicente com o intuito de explorar riquezas no interior. As bandeiras podem ser classificadas em três tipos:

a) Bandeiras de prospecção: procuravam metais preciosos (ouro, diamantes, esmeraldas etc);

b) Bandeiras de apresamento ou preação: capturavam índios no interior para vendê-los como escravos. Os principais alvos do apresamento indígena foram as missões jesuíticas, onde os índios já se encontravam em acentuado processo de aculturação pela imposição de uma cultura europeia caracterizada pelo catolicismo, pelo regime de trabalho intenso e pela língua vernácula (português ou espanhol).

c) Bandeiras de sertanismo de contrato: expedições contratadas por donatários, senhores de engenho ou pela própria Coroa para o combate militar a tribos indígenas rebeldes e quilombos. O exemplo mais importante foi a bandeira de Domingos Jorge Velho, responsável pela destruição do Quilombo de Palmares.

3) Monções: expedições comerciais que partiam de São Paulo para abastecer as áreas de mineração do interior.

4) Missões jesuíticas: arrebanhavam índios de várias tribos, principalmente daquelas já desmanteladas pela ação das bandeiras de apresamento. Os índios eram reunidos em aldeamentos chefiados pelos padres jesuítas, que impunham a esses índios uma dura disciplina marcada pelo regime de intenso trabalho e educação voltada à catequização indígena. As principais missões jesuíticas portuguesas se concentravam na Amazônia e tinham como base econômica a extração e a comercialização das chamadas “drogas do sertão”, isto é, especiarias da Amazônia como o cacau e a baunilha. As principais missões espanholas em áreas atualmente brasileiras se situavam no sul, com destaque para o Rio Grande do Sul, onde hoje figura um importante patrimônio arquitetônico na região de Sete Povos das Missões. A base econômica dessas missões era a pecuária, favorecida pelas gramíneas dos Pampas.

5) Mineração: atividade concentrada no interior, inclusive em áreas situadas além dos antigos limites de Tordesilhas, como as minas de Goiás e Mato Grosso. A mineração nessas áreas, principalmente em Minas Gerais, provocou nas primeiras décadas do século XVIII um decréscimo populacional em Portugal em função do intenso povoamento dessas áreas mineradoras do interior.

6) Tropeirismo: era o comércio com vistas ao abastecimento das cidades mineradoras de Minas Gerais. Os tropeiros conduziam verdadeiras tropas de gado do Rio Grande do Sul até a feira de Sorocaba, em São Paulo. Daí, os tropeiros partiam para os pólos mineiros de Minas Gerais. Além de venderem gado (vacum e muar principalmente) nessas áreas, os tropeiros também transportavam e vendiam mantimentos no lombo do gado. Ao longo do “Caminho das Tropas” surgiram vários entrepostos de comércio e pernoite dos tropeiros, os chamados “pousos de tropa”, que deram origem a importantes povoados no interior de Santa Catarina e Paraná.

7) Pecuária: a exclusividade do litoral para as áreas açucareiras, conforme determinava a Coroa no início da colonização, permitiu o desenvolvimento de fazendas pecuaristas no interior nordestino, principalmente durante a invasão holandesa, quando a expansão canavieira eliminou o pasto de muitos engenhos. A expansão da pecuária para o interior de Pernambuco seguiu a rota do Rio São Francisco até alcançar Minas Gerais no início do século XVIII, quando a pecuária passou a abastecer muito mais as cidades mineradoras do que os engenhos.

Invasões estrangeiras

Durante os séculos XVI e XVII, o Brasil sofreu saques, ataques e ocupações de países europeus. Estes ataques ocorreram na região litorânea e eram organizados por corsários ou governantes europeus. Tinham como objetivos o saque de recursos naturais ou até mesmo o domínio de determinadas regiões. Ingleses, franceses e holandeses foram os povos que mais participaram destas invasões nos primeiros séculos da História do Brasil Colonial.

- Invasões francesas

Comandados pelo almirante francês Nicolas Villegaignon, os franceses fundaram a França Antártica no Rio de Janeiro, em 1555. Foram expulsos pelos portugueses, com a ajuda de tribos indígenas do litoral, somente em 1567.

Em 1612, sob o comando do capitão da marinha francesa Daniel de La Touche, os franceses fundaram a cidade de São Luís (Maranhão), criando a França Equinocial. Foram expulsos três anos depois.

Entre os anos de 1710 e 1711, os franceses tentaram novamente, mas sem sucesso, invadir e ocupar o Rio de Janeiro.

- Invasões holandesas

As cidades do Rio de Janeiro, Salvador e Santos foram atacadas pelos holandeses no ano de 1599.

Em 1603 foi a vez da Bahia ser atacada pelos holandeses. Com a ajuda dos espanhóis, os portugueses expulsam os holandeses da Bahia em 1625.

Em 1630 tem início o maior processo de invasão estrangeira no Brasil. Os holandeses invadem a região do litoral de Pernambuco.

Entre 1630 e 1641, os holandeses ocupam áreas no litoral do Maranhão, Paraíba, Sergipe e Rio Grande do Norte.

O Conde holandês Maurício de Nassau chegou em Pernambuco, em 1637, com o objetivo de organizar e administrar as áreas invadidas.

Em 1644 começou uma forte reação para expulsar os holandeses do Nordeste. Em 1645 teve início a Insurreição Pernambucana.

As tropas holandesas foram vencidas, em 1648, na famosa e sangrenta Batalha dos Guararapes. Porém, a expulsão definitiva dos holandeses ocorreu no ano de 1654.

- Invasões inglesas

Em 1591, sob o comando do corsário inglês Thomas Cavendish, ingleses saquearam, invadiram e ocuparam, por quase três meses, as cidades de São Vicente e Santos.

A crise do Sistema Colonial.

A partir de meados do século XVIII, o sistema colonial começou a enfrentar séria crise, decorrente dos efeitos da transformação econômica desencadeada pela Revolução Industrial nos países mais desenvolvidos economicamente da Europa. Nestes países, o capitalismo deixava o estágio comercial e encaminhava-se para a etapa industrial.

Portugal neste período se encontrava em profunda crise e dependia fortemente da política econômica inglesa. Neste cenário o capitalismo industrial inglês acabou entrando em choque com o colonialismo mercantilista português.

O principal ponto deste choque se dava em torno das principais características da economia colonial: o monopólio comercial e o regime de trabalho escravista. Era necessária a criação de mercados livres para que os donos de indústria pudessem ter um maior número de mercados consumidores.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS

1. Atividades específicas teóricas inerentes ao cargo;	01
2. Boas Maneiras; Comportamento no ambiente de trabalho;	48
3. Organização do local de trabalho;	63
4. Produtos de limpeza, sua utilidade e aplicação; Instrumentos e materiais utilizados na realização de limpezas em geral; Serviços de limpeza de: móveis, paredes, janelas, portas, vidros, espelhos, persianas, equipamentos, escadas, pisos, passadeiras, tapetes e utensílios;	68
5. Coleta de lixo e tipos de recipientes; Coleta seletiva do lixo, destino adequado e reciclagem;	83
6. Higiene pessoal e com todo o material mantido sobre a sua responsabilidade;	88
7. Noções de segurança no trabalho; Prevenção de acidentes no trabalho e equipamento de proteção individual.	90
8. Noções de primeiros socorros.	101

**ATIVIDADES ESPECÍFICAS TEÓRICAS INERENTES
AO CARGO**

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 instalação 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 garantia 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

HIGIENIZADOS antes e após serem usados e também durante a sua utilização.

Mas porque higienizar os utensílios antes, durante e após sua utilização?

ANTES:

Os utensílios deverão estar sempre bem guardados, protegidos da poeira e de insetos, mas como existe sempre a possibilidade de que estes agentes contaminantes entrem em contato com o utensílio, recomenda-se sua higienização antes de utilizá-los.

DURANTE E APÓS:

Resíduos de alimentos que ficam aderidos à sua superfície podem causar proliferação de microrganismos a ponto de causar danos à saúde, mesmo que por um curto espaço de tempo, como por exemplo:

- O utensílio utilizado para mexer a carne picada durante a cocção deve ser higienizado constantemente para não permanecer com resíduos.
- O utensílio usado para servir o arroz deve ser higienizado quando houver intervalo na distribuição.
- Os monoblocos deverão ser higienizados após a retirada dos gêneros.

Como proceder na higienização dos utensílios?

Quando e como proceder na higienização dos equipamentos?

ANTES E APÓS A UTILIZAÇÃO balança, batedeira, descascador de tubérculos, extrator de sucos, liquidificador, multiprocessador de alimentos, picador de carne.

Procedimento

- Desmontar as peças que não estão fixadas;
- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Passar as peças em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes das peças desmontadas, partes fixas do equipamento, fio e plugue;
- Enxaguar as partes removíveis em água corrente e escorrer.

Para as partes fixas, fio e plugue retirar o detergente com pano descartável das;

• Imergir as peças desmontadas em solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água) deixando agir por 15 minutos, enxaguando para retirar o resíduo. Nas demais partes borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente.

Antes da utilização:

- Lavar em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;

- Enxaguar em água corrente, de preferência quente, e escorrer.

Durante e após a utilização:

- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Lavar em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;
- Enxaguar em água corrente, de preferência quente, e escorrer;
- Borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente;
- Guardar em organizadores adequadamente tampados.

Os EQUIPAMENTOS podem ter contato direto ou não com o alimento, mas representam também grande risco de contaminação. A sua higienização ocorre em períodos determinados, conforme a sua utilização.

DIARIAMENTE

Filtro (externamente, torneira), fogão, forno.

Procedimento

- Certificar-se de que o fogão ou forno estão com os queimadores desativados;
- Retirar resíduos acumulados, descartando-os na lixeira;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, queimadores e acionadores de chama;
- Retirar o resíduo do detergente com pano descartável umedecido;
- No caso do filtro, borrifar álcool 70° ao final, sem enxaguar posteriormente.

Observação: Trocar o elemento filtrante a cada dois ou três meses, ou conforme a orientação do fabricante, colando uma etiqueta com a data da troca para monitoramento.

SEMANALMENTE

Freezer, refrigerador.

Procedimento

- Tenha certeza que os equipamentos elétricos estão desconectados da tomada antes de iniciar a higienização.
- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira.
- Aguardar o degelo. Não utilizar material pontiagudo ou faca.
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, prateleiras, cantos e puxadores das portas.
- Retirar o resíduo do detergente enxaguando ou com pano descartável umedecido.
- Aplicar solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água), deixando agir por 15 minutos, com o auxílio de um pano, enxaguando para retirar o resíduo e/ou borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente.

MENSALMENTE

-coifa.

Procedimento

- Certificar-se de que o equipamento está desligado;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas e cantos;

Retirar o resíduo do detergente com pano descartável umedecido.

A ÁREA FÍSICA pode representar também risco de contaminação, portanto devem ser muito bem HIGIENIZADA, em períodos determinados, conforme sua utilização.

DIARIAMENTE:

- Bancadas
- Paredes próximas ao fogão e aos lavatórios
- Lavatórios (pias e cubas)
- Maçanetas e puxadores dos equipamentos
- Pisos, rodapés e ralos
- Área externa por onde transita o lixo
- Recipientes de lixo

SEMANALMENTE:

- Área sob as bancadas
- Estrados
- Interruptores, tomadas
- Paredes, portas e janelas
- Prateleiras e armários

MENSALMENTE:

- Luminárias
- Telas milimétricas
- Teto
- Tubulações - externamente

SEMESTRALMENTE:

- Reservatórios de água
- Tubulação da exaustão - internamente

Como proceder na higienização da área física?

- Lavar com água e detergente e enxaguar;
- No caso de interruptores, tomadas e luminárias aplicar detergente com a utilização de esponja retirando o resíduo do detergente com pano descartável umedecido.

- Banhar ou passar pano exclusivo para este procedimento com solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água), deixando agir por 15 minutos;

- Deixar secar ao natural, retirando o excesso de maçanetas, interruptores, bancadas e prateleiras;

- Manter as lixeiras tampadas e os resíduos (lixo) que forem retirados da área de manipulação guardados em local distante da área de manipulação em container igualmente tampado;

- Lavar bem com água e detergente, as lixeiras, containeres, vassouras, rodos, pás de lixo, panos de chão, baldes e outros acessórios usados na higienização. Deixar secar.

- Os acessórios usados na higienização da área física não poderão ser destinados à higienização de equipamentos e utensílios.

ATENÇÃO!

- Não é recomendado o uso de escovas, esponjas ou similares de metal, bem como lãs de aço.

- Os reservatórios de água devem ser higienizados por empresa credenciada no INEA (Feema) devendo ser mantidos os registros da operação.

- Desinsetizar o ambiente por meio de empresa credenciada no INEA, mantendo os registros da operação.

A higienização de uma cozinha profissional não é a mesma de uma cozinha doméstica, pois é mais profunda e os produtos são diferentes. Primeiramente, o empreendedor deve saber que existem 3 fases nesse processo:

Limpeza: é a remoção da poeira, objetos, lixo e restos de alimentos do local;

Descontaminação: é a eliminação de agentes biológicos e químicos que provocam danos à saúde e contaminam alimentos;

Desinfecção: é a eliminação de micro-organismos com produtos específicos.

Cuidados básicos

Evite varrer a cozinha, pois a vassoura é um foco de micro-organismos, levanta pó e espalha a sujeira. Realize sempre uma lavagem de cima para baixo, ou seja, primeiro as paredes (inclusive portas e janelas), depois bancadas, fogões, coifas e outros equipamentos e, por último, o piso.

Esqueça os paninhos de cozinha e os panos de chão. Eles acumulam germes e os espalham no ambiente em vez de eliminá-los. Prefira sempre lavar com água e detergente próprio e depois enxaguar bem. Se precisar de um pano, prefira os descartáveis, como o papel toalha para secar as mãos.

A cozinha deve ter área separada para lavagem de utensílios como painéis, potes e talheres, outra área para lavagem das mãos e outra para armazenamento de materiais de limpeza e produtos químicos.

Mantenha geladeiras, freezers e câmaras frias em constante funcionamento e temperatura sem oscilações e limpe periodicamente esses locais com produtos adequados para evitar corrosão e odores, sem usar esponjas que danifiquem a superfície.

Produtos de limpeza

Os produtos de limpeza industrial não são os mesmos da limpeza doméstica. Empreendedores devem ficar atentos aos produtos específicos para sua cozinha e mantê-los longe dos alimentos. Na cozinha industrial não se usa produtos com cheiro forte e tudo deve ser bem enxaguado.

Fique atento ao uso dos produtos corretos para cada superfície, pois se utilizar produtos abrasivos a superfície pode sofrer corrosão e começar a acumular restos de comida difíceis de limpar.

Detalhes importantes

As lixeiras devem ser lavadas com água e sabão e ser bem secas. Todas devem ser acionadas com pedais (nunca com as mãos) e precisam, necessariamente, ter tampa. Diga adeus ao lixinho de pia, pois ele provoca contaminações.

Os utensílios usados na cozinha devem ser lavados com água quente sempre após cada utilização e todas as peças devem ser guardadas ao abrigo de poeira e gordura.

Alimentos devem ter sua área de higienização com pia separada e esse local precisa ser limpo diariamente. Evite contato de alimentos lavados com não lavados ou com bancadas e pias sujas.

Quem trabalha na cozinha deve ter local próprio para se trocar e se lavar e também usar uniforme adequado, com touca, avental ou bata e calçado, mantidos sempre limpos.

Os vestiários e sanitários também devem ser limpos com a mesma frequência da cozinha, pois germes e bactérias podem passar de um ambiente para o outro.

Além dos cuidados com a limpeza da cozinha, é preciso cuidar da limpeza das mãos de todos os que manipulam alimentos e utensílios. Lave as mãos a partir do antebraço, sempre com bastante água e sabão e mantenha unhas curtas e limpas e cabelos presos com touca. Os géis antissépticos não substituem a lavagem, mas são úteis.

O combate às pragas deve ser feito com dedetização profissional autorizada e com cuidados no armazenamento dos alimentos e também no descarte do lixo. Remova completamente o lixo pelo menos 2 vezes por dia e instale telas nas janelas, que também devem ser lavadas com frequência.

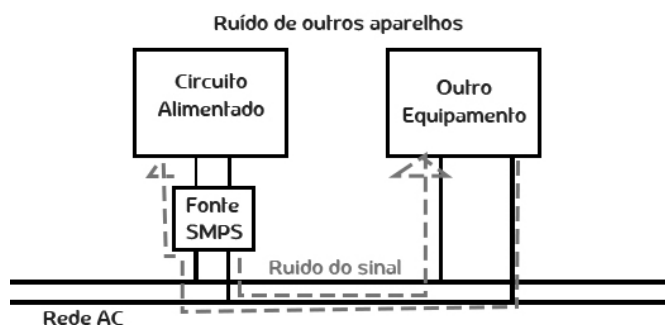
Os cuidados no uso de equipamentos industriais na cozinha

Diante das crescentes mudanças no cenário geoeconômico global é imprescindível uma constante adaptação. Soluções mais eficientes e econômicas surgem para os mais diversos quadros e se o profissional, ou a empresa, não acompanhar estas mudanças correrá o risco de ficar obsoleto e, por fim, escorraçado.

Este quadro também se reflete na cozinha industrial. As constantes buscas de processos autônomos visam ampliar a oferta de produtos e serviços e minimizar os custos envolvidos. O mercado oferece inúmeros equipamentos industriais, segundo à devida necessidade, que prometem bons resultados a curto prazo.

Entretanto nem tudo são flores. Felizmente, ou infelizmente a depender do ponto de vista, a intervenção humana se faz necessário e, se não houver o devido cuidado, os resultados podem ser catastróficos. Deve-se ter os devidos cuidados desde a instalação dos equipamentos até a sua manutenção, do contrário haverá o comprometimento da saúde dos funcionários e do funcionamento do estabelecimento (quer indústria, quer restaurante). Mas quais os cuidados devemos ter?

Instalação



Muitos dos equipamentos industriais, alguns destes destinados à gastronomia, fazem uso de fontes chaveadas (SMPS). Estas fontes operam em frequências muito elevadas, diferentemente das fontes analógicas e lineares comuns. É preciso cautela ao montar o quadro elétrico destes equipamentos pois devido à sua alta frequência de funcionamento haverá harmônicas capazes de se propagar pelo aparelho e na rede de alimentação influenciando outros equipamentos.

Estes equipamentos possuem cabos de ligações de 3 pinos redondos, salvo alguns que se diferenciam. Um destes pinos é o de aterramento – fio terra. É obrigatório que todos os pinos estejam devidamente conectados antes do funcionamento da mesma, altere seu sistema elétrico se preciso.

Uso e manutenção

Este item é o mais importante. Deve-se ter atenção quadruplicada ao fazer uso de equipamentos industriais destinados à cozinha. As medidas de segurança variam conforme o ramo de atividade e uso de equipamentos. Alguns equipamentos, principalmente de cortes, devem possuir esquemas de ligação que mantem o operário, ou o funcionário, seguro durante o funcionamento da mesma. A norma que rege o funcionamento destes equipamentos (NR-12) exige que estes equipamentos possuam estes esquemas de funcionamento. Estes equipamentos são um pouco mais caros, entretanto evitará complicações posteriores envolvendo a saúde do funcionário, o tempo de serviço parado caso a fiscalização venha a suspender o uso da máquina e o custo subsequente de sua adaptação à norma.

Sempre deve-se usar luvas que protejam além dos punhos e vestimenta fechada grossa – independente do equipamento a ser usado. Dificilmente um equipamento industrial na cozinha apresenta baixo risco de periculosidade. Podemos citar o exemplo do fogão industrial, um equipamento simples e mais comumente visto. Aparentemente não oferece risco nenhum – afinal quem não tem um fogão em casa não é mesmo? Mas o mesmo é feito com material que, mesmo passando por processos de pós-fabricação, podem ser cortantes. O cotidiano e a repetição são a pior inimiga da atenção. Um dos maiores índices de acidentes registrados na cozinha são devido à quedas e tropeções. Deixar de fazer uso de vestimentas fechadas e grossas permitem que haja um contato indesejado com estas peças causando cortes profundos. Os usos das luvas protegem contra danos de queimaduras provenientes de chama alta ou óleos quentes.

Os equipamentos que fazem uso de engrenagens e alta rotação devem ser monitorados constantemente. Devem ser apoiados em superfícies seguras e firmes, livre de vibrações. É aconselhável distanciar estes equipamentos dos demais em 50 cm no mínimo (a depender da potência do motor) para que a harmônica não seja propagada para os demais equipamentos ocasionando folga entre as engrenagens (mesmos que estes estejam desligados). Mesmo que o aparelho passe a impressão de inofensivo nunca deixe de usar luvas e vestimenta grossa fechada. Todas as partes que acionam o equipamento apresentam pontos e terminais de tensão elevadas que podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Jamais, de forma alguma, NUNCA faça manutenção ou manuseio no equipamento ligado fisicamente. Imagine um liquidificador industrial... inofensivo não? Entre suas idas e vindas na cozinha com certeza deve ter manuseado em água ou até mesmo óleo. Imagine a cena: Após fazer uso do liquidificador você o desliga pelo botão e começa a manusear os insumos, separando-os à parte, e de repente das suas mãos, ou luvas, cai água ou óleo entre o botão on/off. Mas o óleo não é isolante elétrico? Sim meu caro leitor... do mesmo jeito que o ar também é, mas nem por isso os relâmpagos não chegam ao solo. A quantidade de óleo diante da tensão existente entre os terminais on/off podem permitir que haja corrente e voilá... um liquidificador de alta rotação ligado no sentido off do botão seguro apenas pelas suas mãos, na melhor das hipóteses claro.

Estrutura física do estabelecimento

Fluxo linear na cozinha

A primeira questão que deve ser enfrentada é o fluxo de sua cozinha profissional, uma vez que não se pode haver cruzamento entre áreas sujas e limpas. Em outras palavras, um restaurante não pode ter um depósito de lixo cuja saída para a rua dependa da passagem pela área de manuseio de alimentos.