



OP-046MA-21

CÓD: 7908403504909

OSASCO

PREFEITURA MUNICIPAL DE OSASCO
ESTADO DE SÃO PAULO

Cozinheiro

CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2021

Língua Portuguesa

1. Compreensão de texto 01
2. Significado de palavras 09
3. Noções de número: singular e plural. Noções de gênero: masculino e feminino. Noções de tempos verbais: presente, passado e futuro. Noções de pronomes pessoais e possessivos 10
4. Reconhecimento de frases corretas e incorretas 17

Matemática

1. Resolução de situações-problema, envolvendo: adição, subtração, multiplicação ou divisão, com números racionais não negativos, nas suas representações fracionária ou decimal 01
2. Grandezas e medidas – quantidade, tempo, comprimento 10

Conhecimentos Específicos

Cozinheiro

1. Preparar lanches quentes e frios, refeições e sucos conforme recomendação técnica recebida; distribuir as refeições preparadas; higienizar, temperar, assar, refogar e cozinhar alimentos, atendendo às exigências do cardápio; fazer pedidos de suprimento de material necessário à cozinha ou para a preparação dos alimentos; operar os diversos equipamentos de cozinha; zelar pelo estado de conservação, organização e limpeza dos alimentos, da cozinha e da despensa; orientar e distribuir as atividades de preparação de alimentos. 01
 2. Controlar o estoque de todos os materiais de consumo, bens duráveis e patrimoniais que estejam na cozinha sob sua responsabilidade; 39
 3. Realizar os serviços de limpeza e faxina em sua unidade de trabalho, varrendo, lavando e higienizando as instalações, as salas, os pátios, os banheiros e os equipamentos; 47
 4. Zelar pelo cumprimento das normas fixadas pela segurança do trabalho, bem como pela adequada utilização, guarda e manutenção dos equipamentos de proteção individual (EPIs); 69
 5. Executar outras tarefas afins. 78
 6. Regras de hierarquia no serviço público. 81
 7. Regras básicas de comportamento profissional para o trato diário com o público e os colegas de trabalho. 81
-

LÍNGUA PORTUGUESA

1. Compreensão de texto	01
2. Significado de palavras	09
3. Noções de número: singular e plural. Noções de gênero: masculino e feminino. Noções de tempos verbais: presente, passado e futuro. Noções de pronomes pessoais e possessivos	10
4. Reconhecimento de frases corretas e incorretas	17

COMPREENSÃO DE TEXTO

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

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

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

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

Dicas práticas

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

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

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

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

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

Tipologia Textual

A partir da estrutura linguística, da função social e da finalidade de um texto, é possível identificar a qual tipo e gênero ele pertence. Antes, é preciso entender a diferença entre essas duas classificações.

Tipos textuais

A tipologia textual se classifica a partir da estrutura e da finalidade do texto, ou seja, está relacionada ao modo como o texto se apresenta. A partir de sua função, é possível estabelecer um padrão específico para se fazer a enunciação.

Veja, no quadro abaixo, os principais tipos e suas características:

TEXTO NARRATIVO	Apresenta um enredo, com ações e relações entre personagens, que ocorre em determinados espaço e tempo. É contado por um narrador, e se estrutura da seguinte maneira: apresentação > desenvolvimento > clímax > desfecho
------------------------	---

TEXTO DISSERTATIVO ARGUMENTATIVO	Tem o objetivo de defender determinado ponto de vista, persuadindo o leitor a partir do uso de argumentos sólidos. Sua estrutura comum é: introdução > desenvolvimento > conclusão.
TEXTO EXPOSITIVO	Procura expor ideias, sem a necessidade de defender algum ponto de vista. Para isso, usa-se comparações, informações, definições, conceitualizações etc. A estrutura segue a do texto dissertativo-argumentativo.
TEXTO DESCRITIVO	Expõe acontecimentos, lugares, pessoas, de modo que sua finalidade é descrever, ou seja, caracterizar algo ou alguém. Com isso, é um texto rico em adjetivos e em verbos de ligação.
TEXTO INJUNTIVO	Oferece instruções, com o objetivo de orientar o leitor. Sua maior característica são os verbos no modo imperativo.

Gêneros textuais

A classificação dos gêneros textuais se dá a partir do reconhecimento de certos padrões estruturais que se constituem a partir da função social do texto. No entanto, sua estrutura e seu estilo não são tão limitados e definidos como ocorre na tipologia textual, podendo se apresentar com uma grande diversidade. Além disso, o padrão também pode sofrer modificações ao longo do tempo, assim como a própria língua e a comunicação, no geral.

Alguns exemplos de gêneros textuais:

- Artigo
- Bilhete
- Bula
- Carta
- Conto
- Crônica
- E-mail
- Lista
- Manual
- Notícia
- Poema
- Propaganda
- Receita culinária
- Resenha
- Seminário

Vale lembrar que é comum enquadrar os gêneros textuais em determinados tipos textuais. No entanto, nada impede que um texto literário seja feito com a estruturação de uma receita culinária, por exemplo. Então, fique atento quanto às características, à finalidade e à função social de cada texto analisado.

ARGUMENTAÇÃO

O ato de comunicação não visa apenas transmitir uma informação a alguém. Quem comunica pretende criar uma imagem positiva de si mesmo (por exemplo, a de um sujeito educado, ou inteligente, ou culto), quer ser aceito, deseja que o que diz seja admitido como verdadeiro. Em síntese, tem a intenção de convencer, ou seja, tem o desejo de que o ouvinte creia no que o texto diz e faça o que ele propõe.

Se essa é a finalidade última de todo ato de comunicação, todo texto contém um componente argumentativo. A argumentação é o conjunto de recursos de natureza linguística destinados a persuadir

a pessoa a quem a comunicação se destina. Está presente em todo tipo de texto e visa a promover adesão às teses e aos pontos de vista defendidos.

As pessoas costumam pensar que o argumento seja apenas uma prova de verdade ou uma razão indiscutível para comprovar a veracidade de um fato. O argumento é mais que isso: como se disse acima, é um recurso de linguagem utilizado para levar o interlocutor a crer naquilo que está sendo dito, a aceitar como verdadeiro o que está sendo transmitido. A argumentação pertence ao domínio da retórica, arte de persuadir as pessoas mediante o uso de recursos de linguagem.

Para compreender claramente o que é um argumento, é bom voltar ao que diz Aristóteles, filósofo grego do século IV a.C., numa obra intitulada *“Tópicos: os argumentos são úteis quando se tem de escolher entre duas ou mais coisas”*.

Se tivermos de escolher entre uma coisa vantajosa e uma desvantajosa, como a saúde e a doença, não precisamos argumentar. Suponhamos, no entanto, que tenhamos de escolher entre duas coisas igualmente vantajosas, a riqueza e a saúde. Nesse caso, precisamos argumentar sobre qual das duas é mais desejável. O argumento pode então ser definido como qualquer recurso que torna uma coisa mais desejável que outra. Isso significa que ele atua no domínio do preferível. Ele é utilizado para fazer o interlocutor crer que, entre duas teses, uma é mais provável que a outra, mais possível que a outra, mais desejável que a outra, é preferível à outra.

O objetivo da argumentação não é demonstrar a verdade de um fato, mas levar o ouvinte a admitir como verdadeiro o que o enunciador está propondo.

Há uma diferença entre o raciocínio lógico e a argumentação. O primeiro opera no domínio do necessário, ou seja, pretende demonstrar que uma conclusão deriva necessariamente das premissas propostas, que se deduz obrigatoriamente dos postulados admitidos. No raciocínio lógico, as conclusões não dependem de crenças, de uma maneira de ver o mundo, mas apenas do encadeamento de premissas e conclusões.

Por exemplo, um raciocínio lógico é o seguinte encadeamento:

A é igual a B.

A é igual a C.

Então: C é igual a A.

Admitidos os dois postulados, a conclusão é, obrigatoriamente, que C é igual a A.

Outro exemplo:

Todo ruminante é um mamífero.

A vaca é um ruminante.

Logo, a vaca é um mamífero.

Admitidas como verdadeiras as duas premissas, a conclusão também será verdadeira.

No domínio da argumentação, as coisas são diferentes. Nele, a conclusão não é necessária, não é obrigatória. Por isso, deve-se mostrar que ela é a mais desejável, a mais provável, a mais plausível. Se o Banco do Brasil fizer uma propaganda dizendo-se mais confiável do que os concorrentes porque existe desde a chegada da família real portuguesa ao Brasil, ele estará dizendo-nos que um banco com quase dois séculos de existência é sólido e, por isso, confiável. Embora não haja relação necessária entre a solidez de uma instituição bancária e sua antiguidade, esta tem peso argumentativo na afirmação da confiabilidade de um banco. Portanto é provável que se creia que um banco mais antigo seja mais confiável do que outro fundado há dois ou três anos.

Enumerar todos os tipos de argumentos é uma tarefa quase impossível, tantas são as formas de que nos valem para fazer as pessoas preferirem uma coisa a outra. Por isso, é importante entender bem como eles funcionam.

Já vimos diversas características dos argumentos. É preciso acrescentar mais uma: o convencimento do interlocutor, o **auditório**, que pode ser individual ou coletivo, será tanto mais fácil quanto mais os argumentos estiverem de acordo com suas crenças, suas expectativas, seus valores. Não se pode convencer um auditório pertencente a uma dada cultura enfatizando coisas que ele abomina. Será mais fácil convencê-lo valorizando coisas que ele considera positivas. No Brasil, a publicidade da cerveja vem com frequência associada ao futebol, ao gol, à paixão nacional. Nos Estados Unidos, essa associação certamente não surtiria efeito, porque lá o futebol não é valorizado da mesma forma que no Brasil. O poder persuasivo de um argumento está vinculado ao que é valorizado ou desvalorizado numa dada cultura.

Tipos de Argumento

Já verificamos que qualquer recurso linguístico destinado a fazer o interlocutor dar preferência à tese do enunciador é um argumento. Exemplo:

Argumento de Autoridade

É a citação, no texto, de afirmações de pessoas reconhecidas pelo auditório como autoridades em certo domínio do saber, para servir de apoio àquilo que o enunciador está propondo. Esse recurso produz dois efeitos distintos: revela o conhecimento do produtor do texto a respeito do assunto de que está tratando; dá ao texto a garantia do autor citado. É preciso, no entanto, não fazer do texto um amontoado de citações. A citação precisa ser pertinente e verdadeira. Exemplo:

“A imaginação é mais importante do que o conhecimento.”

Quem disse a frase aí de cima não fui eu... Foi Einstein. Para ele, uma coisa vem antes da outra: sem imaginação, não há conhecimento. Nunca o inverso.

Alex José Periscinoto.

In: Folha de S. Paulo, 30/8/1993, p. 5-2

A tese defendida nesse texto é que a imaginação é mais importante do que o conhecimento. Para levar o auditório a aderir a ela, o enunciador cita um dos mais célebres cientistas do mundo. Se um físico de renome mundial disse isso, então as pessoas devem acreditar que é verdade.

Argumento de Quantidade

É aquele que valoriza mais o que é apreciado pelo maior número de pessoas, o que existe em maior número, o que tem maior duração, o que tem maior número de adeptos, etc. O fundamento desse tipo de argumento é que mais = melhor. A publicidade faz largo uso do argumento de quantidade.

Argumento do Consenso

É uma variante do argumento de quantidade. Fundamenta-se em afirmações que, numa determinada época, são aceitas como verdadeiras e, portanto, dispensam comprovações, a menos que o objetivo do texto seja comprovar alguma delas. Parte da ideia de que o consenso, mesmo que equivocado, corresponde ao indiscutível, ao verdadeiro e, portanto, é melhor do que aquilo que não desfruta dele. Em nossa época, são consensuais, por exemplo, as afirmações de que o meio ambiente precisa ser protegido e de que as condições de vida são piores nos países subdesenvolvidos. Ao confiar no consenso, porém, corre-se o risco de passar dos argumentos válidos para os lugares comuns, os preconceitos e as frases carentes de qualquer base científica.

Argumento de Existência

É aquele que se fundamenta no fato de que é mais fácil aceitar aquilo que comprovadamente existe do que aquilo que é apenas provável, que é apenas possível. A sabedoria popular enuncia o argumento de existência no provérbio *“Mais vale um pássaro na mão do que dois voando”*.

Nesse tipo de argumento, incluem-se as provas documentais (fotos, estatísticas, depoimentos, gravações, etc.) ou provas concretas, que tornam mais aceitável uma afirmação genérica. Durante a invasão do Iraque, por exemplo, os jornais diziam que o exército americano era muito mais poderoso do que o iraquiano. Essa afirmação, sem ser acompanhada de provas concretas, poderia ser vista como propagandística. No entanto, quando documentada pela comparação do número de canhões, de carros de combate, de navios, etc., ganhava credibilidade.

Argumento quase lógico

É aquele que opera com base nas relações lógicas, como causa e efeito, analogia, implicação, identidade, etc. Esses raciocínios são chamados quase lógicos porque, diversamente dos raciocínios lógicos, eles não pretendem estabelecer relações necessárias entre os elementos, mas sim instituir relações prováveis, possíveis, plausíveis. Por exemplo, quando se diz *“A é igual a B”, “B é igual a C”, “então A é igual a C”*, estabelece-se uma relação de identidade lógica. Entretanto, quando se afirma *“Amigo de amigo meu é meu amigo”* não se institui uma identidade lógica, mas uma identidade provável.

Um texto coerente do ponto de vista lógico é mais facilmente aceito do que um texto incoerente. Vários são os defeitos que concorrem para desqualificar o texto do ponto de vista lógico: fugir do tema proposto, cair em contradição, tirar conclusões que não se fundamentam nos dados apresentados, ilustrar afirmações gerais com fatos inadequados, narrar um fato e dele extrair generalizações indevidas.

Argumento do Atributo

É aquele que considera melhor o que tem propriedades típicas daquilo que é mais valorizado socialmente, por exemplo, o mais raro é melhor que o comum, o que é mais refinado é melhor que o que é mais grosseiro, etc.

Por esse motivo, a publicidade usa, com muita frequência, celebridades recomendando prédios residenciais, produtos de beleza, alimentos estéticos, etc., com base no fato de que o consumidor tende a associar o produto anunciado com atributos da celebridade.

Uma variante do argumento de atributo é o argumento da competência linguística. A utilização da variante culta e formal da língua que o produtor do texto conhece a norma linguística socialmente mais valorizada e, por conseguinte, deve produzir um texto em que se pode confiar. Nesse sentido é que se diz que o modo de dizer dá confiabilidade ao que se diz.

Imagine-se que um médico deva falar sobre o estado de saúde de uma personalidade pública. Ele poderia fazê-lo das duas maneiras indicadas abaixo, mas a primeira seria infinitamente mais adequada para a persuasão do que a segunda, pois esta produziria certa estranheza e não criaria uma imagem de competência do médico:

- Para aumentar a confiabilidade do diagnóstico e levando em conta o caráter invasivo de alguns exames, a equipe médica houve por bem determinar o internamento do governador pelo período de três dias, a partir de hoje, 4 de fevereiro de 2001.

- Para conseguir fazer exames com mais cuidado e porque alguns deles são barrapitada, a gente botou o governador no hospital por três dias.

Como dissemos antes, todo texto tem uma função argumentativa, porque ninguém fala para não ser levado a sério, para ser ridicularizado, para ser desmentido: em todo ato de comunicação deseja-se influenciar alguém. Por mais neutro que pretenda ser, um texto tem sempre uma orientação argumentativa.

A orientação argumentativa é uma certa direção que o falante traça para seu texto. Por exemplo, um jornalista, ao falar de um homem público, pode ter a intenção de criticá-lo, de ridicularizá-lo ou, ao contrário, de mostrar sua grandeza.

O enunciador cria a orientação argumentativa de seu texto dando destaque a uns fatos e não a outros, omitindo certos episódios e revelando outros, escolhendo determinadas palavras e não outras, etc. Veja:

“O clima da festa era tão pacífico que até sogras e noras trocavam abraços afetuosos.”

O enunciador aí pretende ressaltar a ideia geral de que noras e sogras não se toleram. Não fosse assim, não teria escolhido esse fato para ilustrar o clima da festa nem teria utilizado o termo *até*, que serve para incluir no argumento alguma coisa inesperada.

Além dos defeitos de argumentação mencionados quando tratamos de alguns tipos de argumentação, vamos citar outros:

- Uso sem delimitação adequada de palavra de sentido tão amplo, que serve de argumento para um ponto de vista e seu contrário. São noções confusas, como paz, que, paradoxalmente, pode ser usada pelo agressor e pelo agredido. Essas palavras podem ter valor positivo (paz, justiça, honestidade, democracia) ou vir carregadas de valor negativo (autoritarismo, degradação do meio ambiente, injustiça, corrupção).

- Uso de afirmações tão amplas, que podem ser derrubadas por um único contra exemplo. Quando se diz *“Todos os políticos são ladrões”*, basta um único exemplo de político honesto para destruir o argumento.

- Emprego de noções científicas sem nenhum rigor, fora do contexto adequado, sem o significado apropriado, vulgarizando-as e atribuindo-lhes uma significação subjetiva e grosseira. É o caso, por exemplo, da frase *“O imperialismo de certas indústrias não permite que outras cresçam”*, em que o termo imperialismo é descabido, uma vez que, a rigor, significa *“ação de um Estado visando a reduzir outros à sua dependência política e econômica”*.

A boa argumentação é aquela que está de acordo com a situação concreta do texto, que leva em conta os componentes envolvidos na discussão (o tipo de pessoa a quem se dirige a comunicação, o assunto, etc).

Convém ainda alertar que não se convence ninguém com manifestações de sinceridade do autor (como eu, que não costumo mentir...) ou com declarações de certeza expressas em fórmulas feitas (como estou certo, creio firmemente, é claro, é óbvio, é evidente, afirmo com toda a certeza, etc). Em vez de prometer, em seu texto, sinceridade e certeza, autenticidade e verdade, o enunciador deve construir um texto que revele isso. Em outros termos, essas qualidades não se prometem, manifestam-se na ação.

A argumentação é a exploração de recursos para fazer parecer verdadeiro aquilo que se diz num texto e, com isso, levar a pessoa a que texto é endereçado a crer naquilo que ele diz.

Um texto dissertativo tem um assunto ou tema e expressa um ponto de vista, acompanhado de certa fundamentação, que inclui a argumentação, questionamento, com o objetivo de persuadir. Argumentar é o processo pelo qual se estabelecem relações para chegar à conclusão, com base em premissas. Persuadir é um processo de convencimento, por meio da argumentação, no qual procura-se convencer os outros, de modo a influenciar seu pensamento e seu comportamento.

A persuasão pode ser válida e não válida. Na persuasão válida, expõem-se com clareza os fundamentos de uma ideia ou proposição, e o interlocutor pode questionar cada passo do raciocínio empregado na argumentação. A persuasão não válida apoia-se em argumentos subjetivos, apelos subliminares, chantagens sentimentais, com o emprego de “apelações”, como a inflexão de voz, a mímica e até o choro.

Alguns autores classificam a dissertação em duas modalidades, expositiva e argumentativa. Esta, exige argumentação, razões a favor e contra uma ideia, ao passo que a outra é informativa, apresenta dados sem a intenção de convencer. Na verdade, a escolha dos dados levantados, a maneira de expô-los no texto já revelam uma “tomada de posição”, a adoção de um ponto de vista na dissertação, ainda que sem a apresentação explícita de argumentos. Desse ponto de vista, a dissertação pode ser definida como discussão, debate, questionamento, o que implica a liberdade de pensamento, a possibilidade de discordar ou concordar parcialmente. A liberdade de questionar é fundamental, mas não é suficiente para organizar um texto dissertativo. É necessária também a exposição dos fundamentos, os motivos, os porquês da defesa de um ponto de vista.

Pode-se dizer que o homem vive em permanente atitude argumentativa. A argumentação está presente em qualquer tipo de discurso, porém, é no texto dissertativo que ela melhor se evidencia.

Para discutir um tema, para confrontar argumentos e posições, é necessária a capacidade de conhecer outros pontos de vista e seus respectivos argumentos. Uma discussão impõe, muitas vezes, a análise de argumentos opostos, antagônicos. Como sempre, essa capacidade aprende-se com a prática. Um bom exercício para aprender a argumentar e contra-argumentar consiste em desenvolver as seguintes habilidades:

- **argumentação:** anotar todos os argumentos a favor de uma ideia ou fato; imaginar um interlocutor que adote a posição totalmente contrária;

- **contra-argumentação:** imaginar um diálogo-debate e quais os argumentos que essa pessoa imaginária possivelmente apresentaria contra a argumentação proposta;

- **refutação:** argumentos e razões contra a argumentação oposta.

A argumentação tem a finalidade de persuadir, portanto, argumentar consiste em estabelecer relações para tirar conclusões válidas, como se procede no método dialético. O método dialético não envolve apenas questões ideológicas, geradoras de polêmicas. Trata-se de um método de investigação da realidade pelo estudo de sua ação recíproca, da contradição inerente ao fenômeno em questão e da mudança dialética que ocorre na natureza e na sociedade.

Descartes (1596-1650), filósofo e pensador francês, criou o método de raciocínio silogístico, baseado na dedução, que parte do simples para o complexo. Para ele, verdade e evidência são a mesma coisa, e pelo raciocínio torna-se possível chegar a conclusões verdadeiras, desde que o assunto seja pesquisado em partes, começando-se pelas proposições mais simples até alcançar, por meio de deduções, a conclusão final. Para a linha de raciocínio cartesiana, é fundamental determinar o problema, dividi-lo em partes, ordenar os conceitos, simplificando-os, enumerar todos os seus elementos e determinar o lugar de cada um no conjunto da dedução.

A lógica cartesiana, até os nossos dias, é fundamental para a argumentação dos trabalhos acadêmicos. Descartes propôs quatro regras básicas que constituem um conjunto de reflexos vitais, uma série de movimentos sucessivos e contínuos do espírito em busca da verdade:

- evidência;
- divisão ou análise;
- ordem ou dedução;
- enumeração.

A enumeração pode apresentar dois tipos de falhas: a omissão e a incompreensão. Qualquer erro na enumeração pode quebrar o encadeamento das ideias, indispensável para o processo dedutivo.

A forma de argumentação mais empregada na redação acadêmica é o *silogismo*, raciocínio baseado nas regras cartesianas, que contém três proposições: *duas premissas*, maior e menor, e a *conclusão*. As três proposições são encadeadas de tal forma, que a conclusão é deduzida da maior por intermédio da menor. A premissa maior deve ser universal, emprega *todo*, *nenhum*, *pois alguns* não caracteriza a universalidade. Há dois métodos fundamentais de raciocínio: a *dedução* (silogística), que parte do geral para o particular, e a *indução*, que vai do particular para o geral. A expressão formal do método dedutivo é o silogismo. A dedução é o caminho das consequências, baseia-se em uma conexão descendente (do geral para o particular) que leva à conclusão. Segundo esse método, partindo-se de teorias gerais, de verdades universais, pode-se chegar à previsão ou determinação de fenômenos particulares. O percurso do raciocínio vai da causa para o efeito. Exemplo:

Todo homem é mortal (premissa maior = geral, universal)

Fulano é homem (premissa menor = particular)

Logo, Fulano é mortal (conclusão)

A indução percorre o caminho inverso ao da dedução, baseia-se em uma conexão ascendente, do particular para o geral. Nesse caso, as constatações particulares levam às leis gerais, ou seja, parte de fatos particulares conhecidos para os fatos gerais, desconhecidos. O percurso do raciocínio se faz do *efeito* para a *causa*. Exemplo:

O calor dilata o ferro (particular)

O calor dilata o bronze (particular)

O calor dilata o cobre (particular)

O ferro, o bronze, o cobre são metais

Logo, o calor dilata metais (geral, universal)

Quanto a seus aspectos formais, o silogismo pode ser válido e verdadeiro; a conclusão será verdadeira se as duas premissas também o forem. Se há erro ou equívoco na apreciação dos fatos, pode-se partir de premissas verdadeiras para chegar a uma conclusão falsa. Tem-se, desse modo, o **sofisma**. Uma definição inexata, uma divisão incompleta, a ignorância da causa, a falsa analogia são algumas causas do sofisma. O sofisma pressupõe má fé, intenção deliberada de enganar ou levar ao erro; quando o sofisma não tem essas intenções propositais, costuma-se chamar esse processo de argumentação de **paralogismo**. Encontra-se um exemplo simples de sofisma no seguinte diálogo:

- Você concorda que possui uma coisa que não perdeu?

- Lógico, concordo.

- Você perdeu um brilhante de 40 quilates?

- Claro que não!

- Então você possui um brilhante de 40 quilates...

Exemplos de sofismas:

Dedução

Todo professor tem um diploma (geral, universal)

Fulano tem um diploma (particular)

Logo, fulano é professor (geral – conclusão falsa)

Indução

O Rio de Janeiro tem uma estátua do Cristo Redentor. (particular) Taubaté (SP) tem uma estátua do Cristo Redentor. (particular) Rio de Janeiro e Taubaté são cidades.

Logo, toda cidade tem uma estátua do Cristo Redentor. (geral – conclusão falsa)

Nota-se que as premissas são verdadeiras, mas a conclusão pode ser falsa. Nem todas as pessoas que têm diploma são professores; nem todas as cidades têm uma estátua do Cristo Redentor. Comete-se erro quando se faz generalizações apressadas ou infundadas. A “simples inspeção” é a ausência de análise ou análise superficial dos fatos, que leva a pronunciamentos subjetivos, baseados nos sentimentos não ditados pela razão.

Tem-se, ainda, outros métodos, subsidiários ou não fundamentais, que contribuem para a descoberta ou comprovação da verdade: análise, síntese, classificação e definição. Além desses, existem outros métodos particulares de algumas ciências, que adaptam os processos de dedução e indução à natureza de uma realidade particular. Pode-se afirmar que cada ciência tem seu método próprio demonstrativo, comparativo, histórico etc. A análise, a síntese, a classificação e a definição são chamadas métodos sistemáticos, porque pela organização e ordenação das ideias visam sistematizar a pesquisa.

Análise e síntese são dois processos opostos, mas interligados; a análise parte do todo para as partes, a síntese, das partes para o todo. A análise precede a síntese, porém, de certo modo, uma depende da outra. A análise decompõe o todo em partes, enquanto a síntese recompõe o todo pela reunião das partes. Sabe-se, porém, que o todo não é uma simples justaposição das partes. Se alguém reunisse todas as peças de um relógio, não significa que reconstruiu o relógio, pois fez apenas um amontoado de partes. Só reconstruiria todo se as partes estivessem organizadas, devidamente combinadas, seguida uma ordem de relações necessárias, funcionais, então, o relógio estaria reconstruído.

Síntese, portanto, é o processo de reconstrução do todo por meio da integração das partes, reunidas e relacionadas num conjunto. Toda síntese, por ser uma reconstrução, pressupõe a análise, que é a decomposição. A análise, no entanto, exige uma decomposição organizada, é preciso saber como dividir o todo em partes. As operações que se realizam na análise e na síntese podem ser assim relacionadas:

Análise: penetrar, decompor, separar, dividir.

Síntese: integrar, recompor, juntar, reunir.

A análise tem importância vital no processo de coleta de ideias a respeito do tema proposto, de seu desdobramento e da criação de abordagens possíveis. A síntese também é importante na escolha dos elementos que farão parte do texto.

Segundo Garcia (1973, p.300), a análise pode ser *formal ou informal*. A análise formal pode ser científica ou experimental; é característica das ciências matemáticas, físico-naturais e experimentais. A análise informal é racional ou total, consiste em “discernir” por vários atos distintos da atenção os elementos constitutivos de um todo, os diferentes caracteres de um objeto ou fenômeno.

A análise decompõe o todo em partes, a classificação estabelece as necessárias relações de dependência e hierarquia entre as partes. Análise e classificação ligam-se intimamente, a ponto de se confundir uma com a outra, contudo são procedimentos diversos: análise é decomposição e classificação é hierarquização.

Nas ciências naturais, classificam-se os seres, fatos e fenômenos por suas diferenças e semelhanças; fora das ciências naturais, a classificação pode-se efetuar por meio de um processo mais ou menos arbitrário, em que os caracteres comuns e diferenciadores são empregados de modo mais ou menos convencional. A classificação, no reino animal, em ramos, classes, ordens, subordens, gêneros e espécies, é um exemplo de classificação natural, pelas características comuns e diferenciadoras. A classificação dos variados itens integrantes de uma lista mais ou menos caótica é artificial.

Exemplo: aquecedor, automóvel, barbeador, batata, caminhão, canário, jipe, leite, ônibus, pão, pardal, pintassilgo, queijo, relógio, sabiá, torradeira.

Aves: Canário, Pardal, Pintassilgo, Sabiá.

Alimentos: Batata, Leite, Pão, Queijo.

Mecanismos: Aquecedor, Barbeador, Relógio, Torradeira.

Veículos: Automóvel, Caminhão, Jipe, Ônibus.

Os elementos desta lista foram classificados por ordem alfabética e pelas afinidades comuns entre eles. Estabelecer critérios de classificação das ideias e argumentos, pela ordem de importância, é uma habilidade indispensável para elaborar o desenvolvimento de uma redação. Tanto faz que a ordem seja crescente, do fato mais importante para o menos importante, ou decrescente, primeiro o menos importante e, no final, o impacto do mais importante; é indispensável que haja uma lógica na classificação. A elaboração do plano compreende a classificação das partes e subdivisões, ou seja, os elementos do plano devem obedecer a uma hierarquização. (Garcia, 1973, p. 302304.)

Para a clareza da dissertação, é indispensável que, logo na introdução, os termos e conceitos sejam definidos, pois, para expressar um questionamento, deve-se, de antemão, expor clara e racionalmente as posições assumidas e os argumentos que as justificam. É muito importante deixar claro o campo da discussão e a posição adotada, isto é, esclarecer não só o assunto, mas também os pontos de vista sobre ele.

A definição tem por objetivo a exatidão no emprego da linguagem e consiste na enumeração das qualidades próprias de uma ideia, palavra ou objeto. Definir é classificar o elemento conforme a espécie a que pertence, demonstra: a característica que o diferencia dos outros elementos dessa mesma espécie.

Entre os vários processos de exposição de ideias, a definição é um dos mais importantes, sobretudo no âmbito das ciências. A definição científica ou didática é denotativa, ou seja, atribui às palavras seu sentido usual ou consensual, enquanto a conotativa ou metafórica emprega palavras de sentido figurado. Segundo a lógica tradicional aristotélica, a definição consta de três elementos:

- o termo a ser definido;
- o gênero ou espécie;
- a diferença específica.

O que distingue o termo definido de outros elementos da mesma espécie. Exemplo:

Na frase: O homem é um animal racional classifica-se:



Elemento espécie diferença
a ser definido específica

É muito comum formular definições de maneira defeituosa, por exemplo: *Análise é quando a gente decompõe o todo em partes*. Esse tipo de definição é gramaticalmente incorreto; *quando* é advérbio de tempo, não representa o gênero, a espécie, *a gente* é forma coloquial não adequada à redação acadêmica. Tão importante é saber formular uma definição, que se recorre a Garcia (1973, p.306), para determinar os “requisitos da definição denotativa”. Para ser exata, a definição deve apresentar os seguintes requisitos:

- o termo deve realmente pertencer ao gênero ou classe em que está incluído: “*mesa é um móvel*” (classe em que ‘*mesa*’ está realmente incluída) e não “*mesa é um instrumento ou ferramenta ou instalação*”;

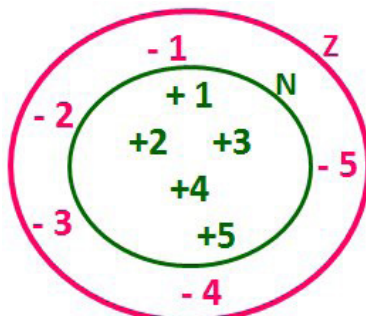
MATEMÁTICA

1. Resolução de situações-problema, envolvendo: adição, subtração, multiplicação ou divisão, com números racionais não negativos, nas suas representações fracionária ou decimal01
 2. Grandezas e medidas – quantidade, tempo, comprimento 10
-

RESOLUÇÃO DE SITUAÇÕES-PROBLEMA, ENVOLVENDO: ADIÇÃO, SUBTRAÇÃO, MULTIPLICAÇÃO OU DIVISÃO, COM NÚMEROS RACIONAIS NÃO NEGATIVOS, NAS SUAS REPRESENTAÇÕES FRACIONÁRIA OU DECIMAL

Conjunto dos números inteiros - z

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



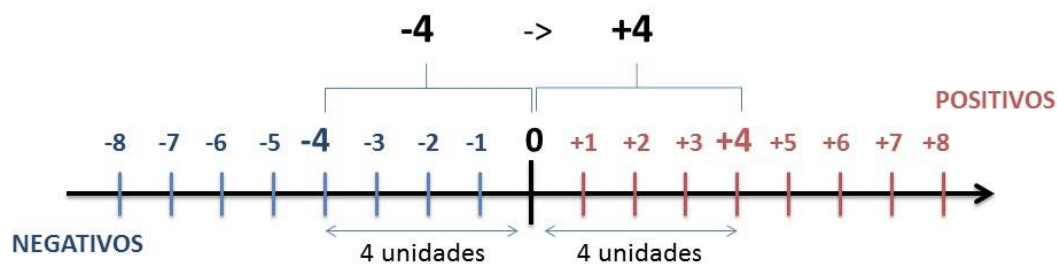
$N \subset Z$ (N está contido em Z)

Subconjuntos:

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

Observamos nos números inteiros algumas características:

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



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

Operações

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

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

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

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

Exemplo:

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

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

Resolução:

50-20=30 atitudes negativas
 20.4=80
 30.(-1)=-30
 80-30=50

Resposta: A

• **Multiplicação:** é uma adição de números/ fatores repetidos. Na multiplicação o produto dos números *a* e *b*, pode ser indicado por ***a x b***, ***a . b*** ou ainda ***ab*** sem nenhum sinal entre as letras.

• **Divisão:** a divisão exata de um número inteiro por outro número inteiro, diferente de zero, dividimos o módulo do dividendo pelo módulo do divisor.

ATENÇÃO:

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

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

Sinais iguais (+) (+); (-) (-) = resultado sempre positivo .
Sinais diferentes (+) (-); (-) (+) = resultado sempre negativo .

Exemplo:

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

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

Resolução:

São 8 livros de 2 cm: $8 \cdot 2 = 16$ cm
 Como eu tenho 52 cm ao todo e os demais livros tem 3 cm, temos:
 $52 - 16 = 36$ cm de altura de livros de 3 cm
 $36 : 3 = 12$ livros de 3 cm

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

Resposta: D

• **Potenciação:** A potência a^n do número inteiro *a*, é definida como um produto de *n* fatores iguais. O número *a* é denominado a **base** e o número *n* é o **expoente**. $a^n = a \times a \times a \times a \times \dots \times a$, *a* é multiplicado por *a* *n* vezes. Tenha em mente que:

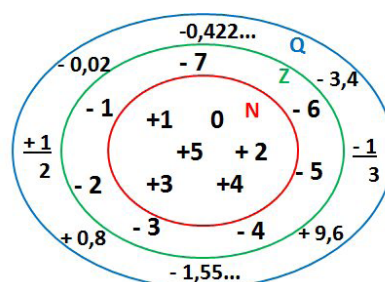
- Toda potência de **base positiva** é um número **inteiro positivo**.
- Toda potência de **base negativa e expoente par** é um número **inteiro positivo**.
- Toda potência de **base negativa e expoente ímpar** é um número **inteiro negativo**.

Propriedades da Potenciação

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

Conjunto dos números racionais – Q

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



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

Subconjuntos:

SÍMBOLO	REPRESENTAÇÃO	DESCRIÇÃO
*	Q^*	Conjunto dos números racionais não nulos
+	Q_+	Conjunto dos números racionais não negativos
* e +	Q^*_+	Conjunto dos números racionais positivos
-	Q_-	Conjunto dos números racionais não positivos
* e -	Q^*_-	Conjunto dos números racionais negativos

Representação decimal

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

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

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

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

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

Representação Fracionária

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

1) Transformando o número decimal em uma fração numerador é o número decimal sem a vírgula e o denominador é composto pelo numeral 1, seguido de tantos zeros quantas forem as casas decimais do número decimal dado.

Ex.:

$$0,035 = 35/1000$$

2) Através da fração geratriz. Aí temos o caso das dízimas periódicas que podem ser simples ou compostas.

– *Simple*s: o seu período é composto por um mesmo número ou conjunto de números que se repete infinitamente.

Exemplos:

<p>* 0,444... Período: 4 (1 algarismo)</p> $0,444\dots = \frac{4}{9}$	<p>* 0,313131... Período: 31 (2 algarismos)</p> $0,313131\dots = \frac{31}{99}$	<p>* 0,278278278... Período: 278 (3 algarismos)</p> $0,278278278\dots = \frac{278}{999}$
---	---	--

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

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

a)

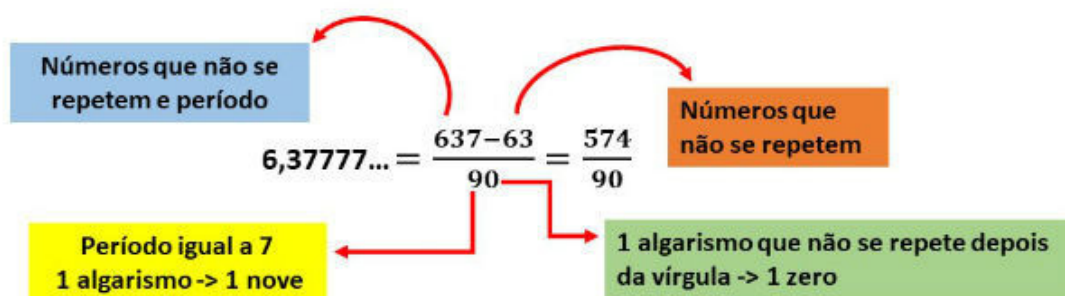
Parte não periódica com o período da dízima menos a parte não periódica.

$$0,58\overline{333} = \frac{583 - 58}{900} = \frac{525}{900} \xrightarrow{\text{Simplificando}} \frac{525 : 75}{900 : 75} = \frac{7}{12}$$

Parte não periódica com 2 algarismos
Período com 1 algarismo
2 algarismos zeros
1 algarismo 9

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

b)



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

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

Exemplo:

(PREF. NITERÓI) Simplificando a expressão abaixo

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

- (A) $\frac{1}{2}$
- (B) 1
- (C) $\frac{3}{2}$
- (D) 2
- (E) 3

Resolução:

$1,3333... = \frac{12}{9} = \frac{4}{3}$
 $1,5 = \frac{15}{10} = \frac{3}{2}$
 $\frac{\frac{4}{3} + \frac{3}{2}}{\frac{3}{2} + \frac{4}{3}} = \frac{\frac{17}{6}}{\frac{17}{6}} = 1$

Resposta: B

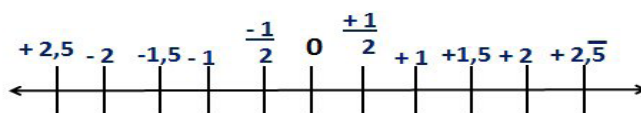
Caraterísticas dos números racionais

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

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

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

Representação geométrica



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

Operações

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

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

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

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

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

Exemplo:

(**PREF. JUNDIAI/SP – AGENTE DE SERVIÇOS OPERACIONAIS – MAKIYAMA**) Na escola onde estudo, $\frac{1}{4}$ dos alunos tem a língua portuguesa como disciplina favorita, $\frac{9}{20}$ têm a matemática como favorita e os demais têm ciências como favorita. Sendo assim, qual fração representa os alunos que têm ciências como disciplina favorita?

- (A) $\frac{1}{4}$
- (B) $\frac{3}{10}$
- (C) $\frac{2}{9}$
- (D) $\frac{4}{5}$
- (E) $\frac{3}{2}$

Resolução:

Somando português e matemática:

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

O que resta gosta de ciências:

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

Resposta: B

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

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

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

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

Exemplo:

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

Qual o total de pessoas detidas nessa operação policial?

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

Resolução:

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

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

Como $\frac{3}{4}$ eram homens, $\frac{1}{4}$ eram mulheres

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

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

Total de pessoas detidas: $120 + 25 = 145$

Resposta: A

• **Potenciação:** é válido as propriedades aplicadas aos números inteiros. Aqui destacaremos apenas as que se aplicam aos números racionais.

A) Toda potência com expoente negativo de um número racional diferente de zero é igual a outra potência que tem a base igual ao inverso da base anterior e o expoente igual ao oposto do expoente anterior.

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

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

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

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
COZINHEIRO

1. Preparar lanches quentes e frios, refeições e sucos conforme recomendação técnica recebida; distribuir as refeições preparadas; higienizar, temperar, assar, refogar e cozinhar alimentos, atendendo às exigências do cardápio; fazer pedidos de suprimento de material necessário à cozinha ou para a preparação dos alimentos; operar os diversos equipamentos de cozinha; zelar pelo estado de conservação, organização e limpeza dos alimentos, da cozinha e da despensa; orientar e distribuir as atividades de preparação de alimentos.	01
2. Controlar o estoque de todos os materiais de consumo, bens duráveis e patrimoniais que estejam na cozinha sob sua responsabilidade;	39
3. Realizar os serviços de limpeza e faxina em sua unidade de trabalho, varrendo, lavando e higienizando as instalações, as salas, os pátios, os banheiros e os equipamentos;	47
4. Zelar pelo cumprimento das normas fixadas pela segurança do trabalho, bem como pela adequada utilização, guarda e manutenção dos equipamentos de proteção individual (EPIs);	69
5. Executar outras tarefas afins.	78
6. Regras de hierarquia no serviço público.	81
7. Regras básicas de comportamento profissional para o trato diário com o público e os colegas de trabalho.	81

PREPARAR LANCHES QUENTES E FRIOS, REFEIÇÕES E SUCOS CONFORME RECOMENDAÇÃO TÉCNICA RECEBIDA; DISTRIBUIR AS REFEIÇÕES PREPARADAS; HIGIENIZAR, TEMPERAR, ASSAR, REFOGAR E COZINHAR ALIMENTOS, ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DO CARDÁPIO; FAZER PEDIDOS DE SUPRIMENTO DE MATERIAL NECESSÁRIO À COZINHA OU PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS; OPERAR OS DIVERSOS EQUIPAMENTOS DE COZINHA; ZELAR PELO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA DOS ALIMENTOS, DA COZINHA E DA DESPENSA; ORIENTAR E DISTRIBUIR AS ATIVIDADES DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

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 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 envasados, 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

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.

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 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 à 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 à 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 rodelas

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

- Chips: 2 mm

Soufflé/ Vichy: para batatas soufflé ou salada quente de cenouras, rodelas 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 rodelas 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:

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