



CÓD: OP-082JN-22
7908403516834

CARMO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMO
ESTADO DO RIO DE JANEIRO – RJ

Merendeira

EDITAL Nº 001/2022

Língua Portuguesa

1. Leitura e interpretação de textos.	01
2. Alfabeto. Vogal, Semivogal e Consoantes, Letras maiúsculas e minúsculas. Ortografia.	10
3. Encontro Vocálico. Encontro Consonantal. Dígrafos. Sílabas: número de sílabas, Sílabas Tônicas e sua classificação.	10
4. Frases: (afirmativa e negativa). Termos essenciais da oração: sujeito e predicado. Tipos de sujeito e predicado.	11
5. Sinais de pontuação: ponto final, dois pontos, ponto de interrogação e ponto de exclamação.	13
6. Antônimos/sinônimos.	14
7. Noções básicas de acentuação gráfica.	15
8. Classes de palavras: substantivos: classificação e flexões de gênero, número e grau. Adjetivos classificação e flexões de gênero, número e grau. Verbos: tempos e modos verbais; verbos regulares e auxiliares (ser, ter, haver, estar); conjugação em todos os modos e tempos simples e formas nominais. Artigos: (artigos definidos: o, a, os, as, artigos indefinidos: um, uma, uns, umas). Gênero: Masculino e Feminino. Diminutivo/aumentativo.	16

Matemática

1. Raciocínio verbal. Raciocínio sequencial (sequências lógicas envolvendo números, letras e figuras.). Raciocínio Espacial e Raciocínio Temporal. Diagramas lógicos e leis de formação; Questões envolvendo o entendimento das estruturas lógicas de relações entre pessoas, lugares, coisas ou eventos. Contagem, medição, avaliação e quantificação. Simetria.	01
2. Comparações.	23
3. Calendários.	24
4. Numeração. problemas sobre as quatro operações fundamentais da matemática. Números naturais: operações de adição, subtração, multiplicação e divisão. Números pares e Números ímpares.	25
5. Unidades de Medidas: medida de comprimento, medida de superfície, medida de volume e medida de massa.	35

Conhecimentos Gerais

1. Sobre o Município de Carmo (RJ): Acontecimentos históricos e evolução do município de Carmo, sua subdivisão e/ou fronteiras. Caracterização do Município (Aspectos turísticos e ambientais); Aspectos históricos, geográficos e políticos do Município	01
2. Do Estado do Rio de Janeiro.	04
3. Brasil: regiões, estados, capitais.	07
4. Atualidades das diversas áreas sociais, políticas e econômicas do cenário estadual, nacional e internacional.	29

Conhecimentos Específicos

Merendeira

1. Noções gerais sobre higienização: Pessoal, equipamentos, utensílios e área física de cozinhas e refeitórios de maneira geral.	01
2. Noções gerais sobre administração de cozinhas e refeitórios: Armazenamento, controle de estoque e distribuição de refeições e alimentos.	16
3. Conhecimento de higienização e características próprias dos alimentos. Conhecimento sobre pré-preparo e preparo de alimentos.	25
4. Conhecimentos básicos sobre composição nutricional dos alimentos.	39
5. O que é contaminação.	42
6. Cuidados com o local de trabalho.	50
7. Transporte adequado das preparações.	50
8. Cuidados de estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis.	50
9. Cuidados ao comprar ou receber frutas e verduras, alimentos enlatados, grão e farinhas, massas, doces e tortas, carnes, pescado, laticínios.	50
10. Segurança do Trabalho: Uso de Equipamentos de Proteção Individual e Coletivos.	74
11. Prevenção de incêndios e acidentes de trabalho.	78
12. Regras básicas de comportamento profissional para o trato diário com o público interno e externo e colegas de trabalho.	81
13. Outras questões que abordem situações, procedimentos e conhecimentos específicos do cargo a ser exercido.	92

LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS

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, deseje 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 barrapésada, 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.

RACIOCÍNIO VERBAL. RACIOCÍNIO SEQUENCIAL (SEQUÊNCIAS LÓGICAS ENVOLVENDO NÚMEROS, LETRAS E FIGURAS.). RACIOCÍNIO ESPACIAL E RACIOCÍNIO TEMPORAL. DIAGRAMAS LÓGICOS E LEIS DE FORMAÇÃO. QUESTÕES ENVOLVENDO O ENTENDIMENTO DAS ESTRUTURAS LÓGICAS DE RELAÇÕES ENTRE PESSOAS, LUGARES, COISAS OU EVENTOS. CONTAGEM, MEDIÇÃO, AVALIAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO. SIMETRIA

RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO

Este tipo de raciocínio testa sua habilidade de resolver problemas matemáticos, e é uma forma de medir seu domínio das diferentes áreas do estudo da Matemática: Aritmética, Álgebra, leitura de tabelas e gráficos, Probabilidade e Geometria etc. Essa parte consiste nos seguintes conteúdos:

- Operação com conjuntos.
- Cálculos com porcentagens.
- Raciocínio lógico envolvendo problemas aritméticos, geométricos e matriciais.
- Geometria básica.
- Álgebra básica e sistemas lineares.
- Calendários.
- Numeração.
- Razões Especiais.
- Análise Combinatória e Probabilidade.
- Progressões Aritmética e Geométrica.

RACIOCÍNIO LÓGICO DEDUTIVO

Este tipo de raciocínio está relacionado ao conteúdo Lógica de Argumentação.

ORIENTAÇÕES ESPACIAL E TEMPORAL

O raciocínio lógico espacial ou orientação espacial envolvem figuras, dados e palitos. O raciocínio lógico temporal ou orientação temporal envolve datas, calendário, ou seja, envolve o tempo.

O mais importante é praticar o máximo de questões que envolvam os conteúdos:

- Lógica sequencial
- Calendários

RACIOCÍNIO VERBAL

Avalia a capacidade de interpretar informação escrita e tirar conclusões lógicas.

Uma avaliação de raciocínio verbal é um tipo de análise de habilidade ou aptidão, que pode ser aplicada ao se candidatar a uma vaga. Raciocínio verbal é parte da capacidade cognitiva ou inteligência geral; é a percepção, aquisição, organização e aplicação do conhecimento por meio da linguagem.

Nos testes de raciocínio verbal, geralmente você recebe um trecho com informações e precisa avaliar um conjunto de afirmações, selecionando uma das possíveis respostas:

- A – Verdadeiro (A afirmação é uma consequência lógica das informações ou opiniões contidas no trecho)
- B – Falso (A afirmação é logicamente falsa, consideradas as informações ou opiniões contidas no trecho)
- C – Impossível dizer (Impossível determinar se a afirmação é verdadeira ou falsa sem mais informações)

ESTRUTURAS LÓGICAS

Precisamos antes de tudo compreender o que são proposições. Chama-se proposição toda sentença declarativa à qual podemos atribuir um dos valores lógicos: verdadeiro ou falso, nunca ambos. Trata-se, portanto, de uma sentença fechada.

Elas podem ser:

• **Sentença aberta:** quando não se pode atribuir um valor lógico verdadeiro ou falso para ela (ou valorar a proposição!), portanto, não é considerada frase lógica. São consideradas sentenças abertas:

- Frases interrogativas: Quando será prova? - Estudou ontem? – Fez Sol ontem?
- Frases exclamativas: Gol! – Que maravilhoso!
- Frase imperativas: Estude e leia com atenção. – Desligue a televisão.

- Frases sem sentido lógico (expressões vagas, paradoxais, ambíguas, ...): “esta frase é falsa” (expressão paradoxal) – O cachorro do meu vizinho morreu (expressão ambígua) – $2 + 5 + 1$

• **Sentença fechada:** quando a proposição admitir um ÚNICO valor lógico, seja ele verdadeiro ou falso, nesse caso, será considerada uma frase, proposição ou sentença lógica.

Proposições simples e compostas

• **Proposições simples** (ou atômicas): aquela que **NÃO** contém nenhuma outra proposição como parte integrante de si mesma. As proposições simples são designadas pelas letras latinas minúsculas p,q,r, s..., chamadas letras proposicionais.

• **Proposições compostas** (ou moleculares ou estruturas lógicas): aquela formada pela combinação de duas ou mais proposições simples. As proposições compostas são designadas pelas letras latinas maiúsculas P,Q,R, R..., também chamadas letras proposicionais.

ATENÇÃO: TODAS as **proposições compostas são formadas por duas proposições simples.**

Proposições Compostas – Conectivos

As proposições compostas são formadas por proposições simples ligadas por conectivos, aos quais formam um valor lógico, que podemos vê na tabela a seguir:

OPERAÇÃO	CONECTIVO	ESTRUTURA LÓGICA	TABELA VERDADE															
Negação	~	Não p	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>~p</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> </tr> </table>	p	~p	V	F	F	V									
p	~p																	
V	F																	
F	V																	
Conjunção	^	p e q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p ^ q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p ^ q	V	V	V	V	F	F	F	V	F	F	F	F
p	q	p ^ q																
V	V	V																
V	F	F																
F	V	F																
F	F	F																
Disjunção Inclusiva	v	p ou q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p v q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p v q	V	V	V	V	F	V	F	V	V	F	F	F
p	q	p v q																
V	V	V																
V	F	V																
F	V	V																
F	F	F																
Disjunção Exclusiva	v̄	Ou p ou q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p v̄ q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p v̄ q	V	V	F	V	F	V	F	V	V	F	F	F
p	q	p v̄ q																
V	V	F																
V	F	V																
F	V	V																
F	F	F																
Condicional	→	Se p então q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p → q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>V</td> </tr> </table>	p	q	p → q	V	V	V	V	F	F	F	V	V	F	F	V
p	q	p → q																
V	V	V																
V	F	F																
F	V	V																
F	F	V																

Bicondicional	\leftrightarrow	p se e somente se q	p	q	$p \leftrightarrow q$
			V	V	V
			V	F	F
			F	V	F
			F	F	V

Em síntese temos a tabela verdade das proposições que facilitará na resolução de diversas questões

		Disjunção	Conjunção	Condicional	Bicondicional
p	q	$p \vee q$	$p \wedge q$	$p \rightarrow q$	$p \leftrightarrow q$
V	V	V	V	V	V
V	F	V	F	F	F
F	V	V	F	V	F
F	F	F	F	V	V

Exemplo:
(MEC – CONHECIMENTOS BÁSICOS PARA OS POSTOS 9,10,11 E 16 – CESPE)

	P	Q	R
①	V	V	V
②	F	V	V
③	V	F	V
④	F	F	V
⑤	V	V	F
⑥	F	V	F
⑦	V	F	F
⑧	F	F	F

A figura acima apresenta as colunas iniciais de uma tabela-verdade, em que P, Q e R representam proposições lógicas, e V e F correspondem, respectivamente, aos valores lógicos verdadeiro e falso.

Com base nessas informações e utilizando os conectivos lógicos usuais, julgue o item subsecutivo.

A última coluna da tabela-verdade referente à proposição lógica $P \vee (Q \leftrightarrow R)$ quando representada na posição horizontal é igual a

	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
$P \vee (Q \leftrightarrow R)$	V	V	V	F	V	F	V	V

- () Certo
- () Errado

Resolução:
 $P \vee (Q \leftrightarrow R)$, montando a tabela verdade temos:

R	Q	P	$[P$	\vee	$(Q$	\leftrightarrow	$R)]$
V	V	V	V	V	V	V	V
V	V	F	F	V	V	V	V
V	F	V	V	V	F	F	V
V	F	F	F	F	F	F	V

SOBRE O MUNICÍPIO DE CARMO (RJ): ACONTECIMENTOS HISTÓRICOS E EVOLUÇÃO DO MUNICÍPIO DE CARMO, SUA SUBDIVISÃO E/OU FRONTEIRAS. CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO (ASPECTOS TURÍSTICOS E AMBIENTAIS); ASPECTOS HISTÓRICOS, GEOGRÁFICOS E POLÍTICOS DO MUNICÍPIO

Município de Carmo

A história do município se inicia com a construção de uma capela em homenagem a Nossa Senhora do Carmo, em 1634, em terras doadas por fazendeiros da região. O povoamento do Arraial do Carmo de Cantagalo iniciou-se em 1842, na época em que terminaram as obras daquele templo religioso. Em 1846, a localidade passou a chamar-se Freguesia de Nossa Senhora do Monte do Carmo.

A partir da segunda metade do século XIX, as terras dessa região exerceram grande atração aos colonos, em busca de solos férteis para atividades agrícolas. O desenvolvimento promovido pelo cultivo do café e sua comercialização determinaram a criação do município de Carmo, em 1881, cujo território foi desmembrado do município de Cantagalo. A sede municipal passou a denominar-se Vila do Carmo e atingiu a categoria de cidade em 1889.

O sítio urbano, onde se instalou a cidade, caracteriza-se pela sucessão de colinas em meia laranja, paisagem típica da região do planalto fluminense. Em torno da capela de Nossa Senhora do Carmo, no alto de uma das colinas da área, organizou-se a atual área central.

Com a decadência da economia cafeeira, a partir da década de 30, a cidade passou por um período de crescimento lento, ocorrendo o loteamento das fazendas próximas ao núcleo. Nas últimas décadas, a implantação de pequenas indústrias estimulou o surgimento de bairros residenciais nas encostas dos morros vizinhos ao centro. Em 1922, iniciou-se a construção da Usina Hidrelétrica da Ilha dos Pombos, no Rio Paraíba do Sul, que ainda hoje é visitada por muitos turistas à procura de animais silvestres que ali vivem.

PONTOS TURÍSTICOS

1 Igreja Matriz de Nossa Senhora do Carmo

A construção da Igreja Matriz de Nossa Senhora do Carmo foi iniciada em 1863 e sua inauguração aconteceu em 1876. Ela foi tombada em 1964 pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Ainda mantém como herança do século XIX uma imagem da padroeira, pias e lavatórios de mármore, além do lustre que embeleza sua nave central.

2 Igreja de Nosso Senhor dos Passos

Foi construída pela Irmandade de Nosso Senhor dos Passos em 1862 para celebrar a missa da Paixão de Cristo. Circundada por casas residenciais, se destaca em uma pequena elevação no final da avenida que recebe seu nome.

Destacam-se no altar duas grandes pilastras e, nas paredes laterais, pinturas das quatorze estações da Via Sacra. No lado esquerdo, há um antigo púlpito de madeira lembrando a época em que não era permitida a pregação de costas para o altar. A igreja guarda imagens centenárias, em madeira, de Nosso Senhor dos Passos e Nossa Senhora das Dores, com cerca de dois metros, que participam das procissões na cidade. No pátio, há uma gruta com a imagem em madeira de Nossa Senhora de Lurdes.

3 Igreja de São Francisco de Salles (1855)

4 Igreja Nossa Senhora da Conceição (1929)

5 Igreja Nossa Senhora das Dores

O terreno onde se ergue a igreja foi uma “doação ao povo”, feita pelo tenente-coronel José Garcia de Matos e sua esposa Rita Maria de Almeida, conforme escritura de 13 de maio de 1849. A Igreja Nossa Senhora das Dores foi inaugurada em 1853. Possui várias imagens de santos e um campanário com dois antigos sinos no pátio externo.

6 Túnel que Chora

O Túnel tem aproximadamente 100 m de extensão, 5m de largura e 3,5m de altura todo de pedra, sem qualquer revestimento. O Túnel encontra-se no estado de rocha bruta, sendo possível observar o trabalho artesanal feito pelos trabalhadores em sua escavação. Foi construído na condição de dar passagem a antiga Maria Fumaça. O túnel está localizado próximo a várias nascentes, onde suas águas se infiltram, o que seriam as lágrimas do túnel em seu interior.

7 Fazenda São Lourenço

A fazenda São Lourenço, no distrito de Águas da Prata, possui uma bela cachoeira formada pelas águas do rio dos Quilombos, com 7,5 metros de altura e três pequenos saltos. A construção é do século XIX. Na fazenda São José, a atração é o gado Nelore. Situada em uma reserva florestal, a sede abriga troféus e fotos das primeiras matrizes de gado zebu trazidas da Europa e da Índia para Carmo, em 1879 e 1883.

8 Centro Cultural Professor Jair Nunes Macuco

O Centro Cultural Professor Jair Nunes Macuco é o principal espaço cultural da cidade. Conta com programação extensa ao longo do ano, que vai de exibição de documentários e filmes, exposições, encontros de poesia e música, apresentações teatrais e de danças típicas da região.

A biblioteca pública municipal Padre Aprígio J. B. de Moraes integra o Centro Cultural, com acervo de 40 mil títulos, sala de literatura brasileira, acesso à internet e espaço para o público infantil. O Centro Cultural abriga ainda um museu, com peças e documentos que contam a história da cidade, e o teatro Lali Monteiro, com 100 lugares, palco amplo, estrutura de luz, som, cenários e confortáveis camarins.

9 Mirante da Boa Ideia

A vista da cidade pode ser apreciada do Mirante da Boa Ideia, onde vivem micos, bugios e aves como jacus e maritacas. O acesso ao Mirante fica a dois km do centro da cidade e deve ser percorrido com a ajuda de guias turísticos.

10 Rio Paraíba do Sul

O rio Paraíba do Sul nasce no estado de São Paulo, atravessa diversos municípios do estado do Rio de Janeiro e deságua no Oceano Atlântico, na altura do município fluminense de São João da Barra. No trecho do rio que atravessa a cidade do Carmo, pode-se observar em janeiro o fenômeno da piracema, quando os peixes sobem o rio para desova. Suas margens são procuradas para pesca esportiva de dourados, robalos e piaus.

11 Serra da Prata

O ponto mais alto da região é a Serra da Prata, de onde se pode avistar o estado de Minas Gerais, o rio Paraíba do Sul e cidades do entorno. Alguns artefatos indígenas já foram encontrados no local.

CONHECIMENTOS GERAIS

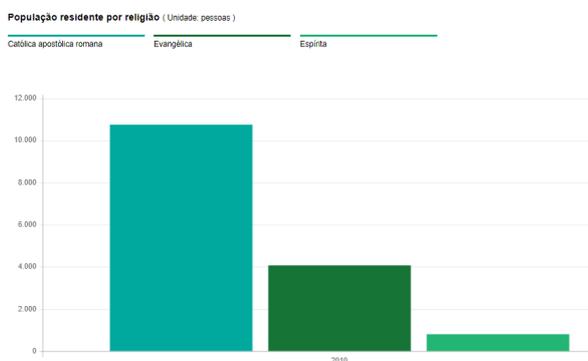
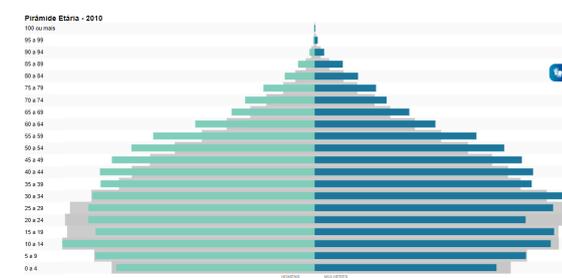
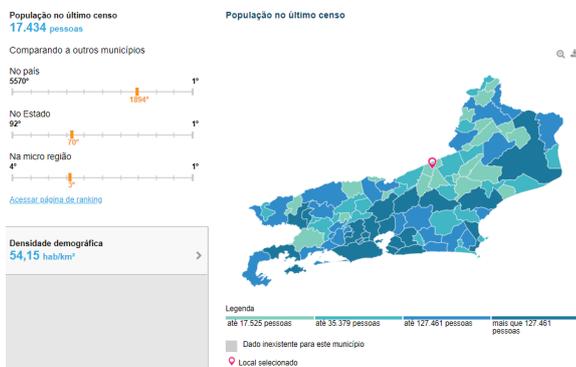
12 Ilha dos Pombos

Na Ilha dos Pombos funciona a usina hidrelétrica Ilha dos Pombos, construída há mais de 50 anos pela Light sobre o rio Paraíba do Sul para abastecer a região. A Ilha possui uma igreja no alto de uma colina, a Nossa Senhora da Conceição, de onde se descortina a vista do Vale do Paraíba. Ela foi erguida entre 1926 e 1929 por funcionários voluntários da Light, após o término da jornada de trabalho na usina. Na sacristia da igreja, há um confessionário antigo em madeira e seu piso é revestido de azulejos.

DADOS DO IBGE

POPULAÇÃO

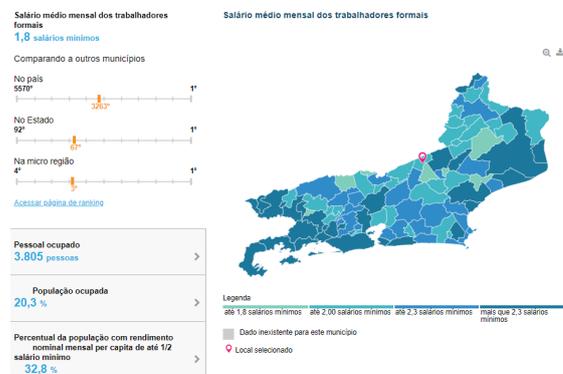
População estimada [2020]	19.030 pessoas
População no último censo [2010]	17.434 pessoas
Densidade demográfica [2010]	54,15 hab/km ²



TRABALHO E RENDIMENTO

Em 2018, o salário médio mensal era de 1,8 salários mínimos. A proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 20,3%. Na comparação com os outros municípios do estado, ocupava as posições 67 de 92 e 33 de 92, respectivamente. Já na comparação com cidades do país todo, ficava na posição 3263 de 5570 e 1318 de 5570, respectivamente. Considerando domicílios com rendimentos mensais de até meio salário mínimo por pessoa, tinha 32,8% da população nessas condições, o que o colocava na posição 70 de 92 dentre as cidades do estado e na posição 4083 de 5570 dentre as cidades do Brasil.

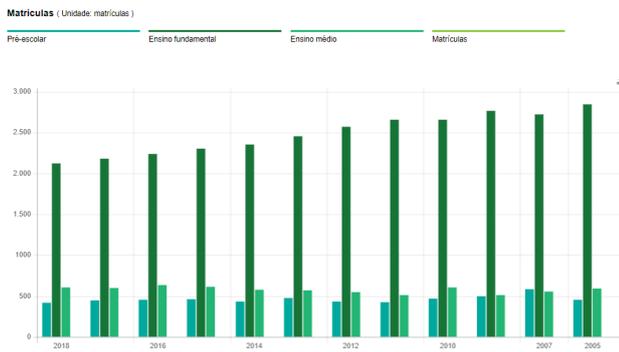
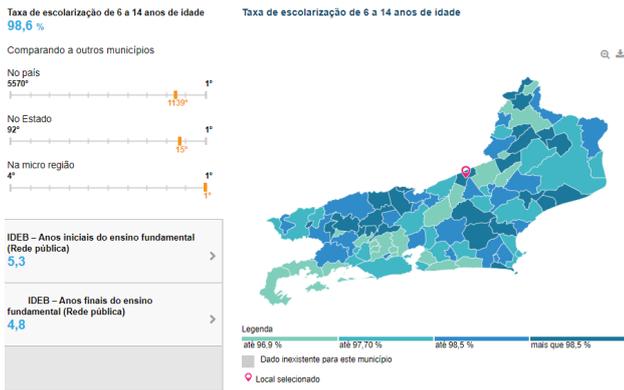
Salário médio mensal dos trabalhadores formais [2018]	1,8 salários mínimos
Pessoal ocupado [2018]	3.805 pessoas
População ocupada [2018]	20,3 %
Percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo [2010]	32,8 %



EDUCAÇÃO

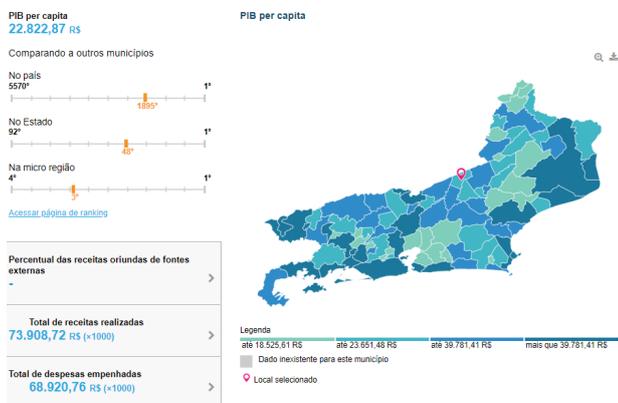
Taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade [2010]	98,6 %
IDEB – Anos iniciais do ensino fundamental (Rede pública) [2017]	5,3
IDEB – Anos finais do ensino fundamental (Rede pública) [2017]	4,8
Matrículas no ensino fundamental [2018]	2.126 matrículas
Matrículas no ensino médio [2018]	602 matrículas
Docentes no ensino fundamental [2018]	146 docentes
Docentes no ensino médio [2018]	79 docentes
Número de estabelecimentos de ensino fundamental [2018]	14 escolas
Número de estabelecimentos de ensino médio [2018]	5 escolas

CONHECIMENTOS GERAIS



ECONOMIA

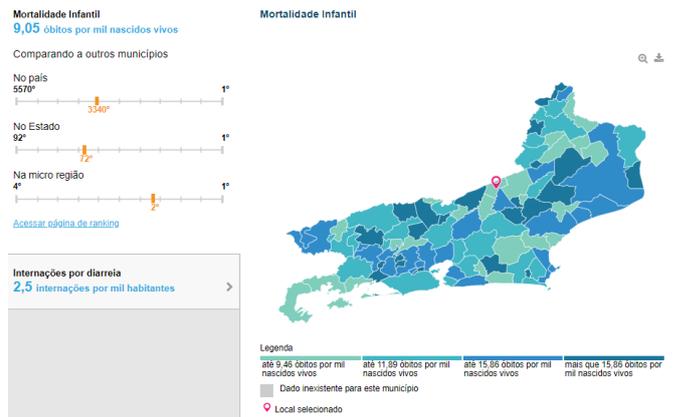
PIB per capita [2017]	22.822,87 R\$
Percentual das receitas oriundas de fontes externas [2015]	-
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) [2010]	0,696
Total de receitas realizadas [2017]	73.908,72 R\$ (×1000)
Total de despesas empenhadas [2017]	68.920,76 R\$ (×1000)



SAÚDE

A taxa de mortalidade infantil média na cidade é de 9,05 para 1.000 nascidos vivos. As internações devido a diarreias são de 2,5 para cada 1.000 habitantes. Comparado com todos os municípios do estado, fica nas posições 72 de 92 e 6 de 92, respectivamente. Quando comparado a cidades do Brasil todo, essas posições são de 3340 de 5570 e 1321 de 5570, respectivamente.

Mortalidade Infantil [2017]	9,05 óbitos por mil nascidos vivos
Internações por diarreia [2016]	2,5 internações por mil habitantes
Estabelecimentos de Saúde de SUS [2009]	17 estabelecimentos



TERRITÓRIO E AMBIENTE

Apresenta 71% de domicílios com esgotamento sanitário adequado, 74.2% de domicílios urbanos em vias públicas com arborização e 23.9% de domicílios urbanos em vias públicas com urbanização adequada (presença de bueiro, calçada, pavimentação e meio-fio). Quando comparado com os outros municípios do estado, fica na posição 55 de 92, 27 de 92 e 75 de 92, respectivamente. Já quando comparado a outras cidades do Brasil, sua posição é 1348 de 5570, 2829 de 5570 e 1588 de 5570, respectivamente.

Área da unidade territorial [2019]	305,749 km²
Esgotamento sanitário adequado [2010]	71 %
Arborização de vias públicas [2010]	74,2 %
Urbanização de vias públicas [2010]	23,9 %
Bioma [2019]	Mata Atlântica
Sistema Costeiro-Marinho [2019]	Não pertence
Hierarquia urbana [2018]	Centro Local (5)
Região de Influência [2018]	Arranjo Populacional de Além Paraíba/MG - Sapucaia/RJ - Centro Subregional A (3A)

NOÇÕES GERAIS SOBRE HIGIENIZAÇÃO: PESSOAL, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ÁREA FÍSICA DE COZINHAS E REFEITÓRIOS DE MANEIRA GERAL

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 garantida se não houver também a higienização correta dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente.

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

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

LIMPEZA

Pré-lavagem com água para

DESINFECÇÃO

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

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

HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + DESINFECÇÃO

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

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.