



CÓD: OP-031MA-22  
7908403522361

# **GUARACIABA**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA**  
**ESTADO DE SANTA CATARINA - SC**

Auxiliar de Serviços Gerais

**EDITAL DE PROCESSO SELETIVO Nº 002/2022**

## ***Língua Portuguesa***

1. Compreensão e interpretação de texto; coerência e coesão textual . . . . .	5
2. ortografia . . . . .	14
3. pontuação . . . . .	14
4. acentuação gráfica . . . . .	15
5. emprego da norma culta . . . . .	16
6. classes de palavras: substantivo, artigo, adjetivo, numeral, verbo, pronome, advérbio, preposição, conjunção, interjeição. . . . .	18
7. concordância nominal e verbal . . . . .	25
8. regência nominal e verbal, crase . . . . .	27
9. análise sintática. . . . .	28

## ***Conhecimentos Gerais***

1. Lei Orgânica do Município. . . . .	39
2. Aspectos socioeconômicos, geográficos, históricos e político do mundo, do Brasil, de Santa Catarina e do Município. . . . .	62
3. Noções gerais sobre a vida econômica, social, política e cultural, informações atuais de ampla divulgação na imprensa sobre esses aspectos no Estado de Santa Catarina e no Brasil. Cidadania, direitos humanos, meio-ambiente e saúde. . . . .	121

## ***Conhecimentos Específicos Auxiliar de Serviços Gerais***

1. Contaminação e doenças veiculadas por alimentos. . . . .	123
2. Higiene na manipulação de alimentos e higiene pessoal. . . . .	124
3. Técnicas de preparo de alimentos e administração do tempo de higienização, preparo e distribuição. Controle de temperatura. Técnicas de congelamento e descongelamento de alimentos. . . . .	140
4. Noções básicas de cardápio, seleção dos ingredientes e equivalência de medidas. . . . .	153
5. Alimentação de escolar e pré-escolar. . . . .	176
6. Qualidade da água: importância da água potável e proteção dos reservatórios. . . . .	176
7. Higienização e limpeza do ambiente, dos equipamentos, aparelhos e instalações. . . . .	207
8. Conservação, recebimento e armazenamento de alimentos. Controle de estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis e desperdício. . . . .	207
9. Prevenção e controle de insetos e roedores e destino adequado do lixo. . . . .	216
10. Limpeza e higiene nas dependências internas e externas de prédios e instalações. Equipamentos, materiais e procedimentos utilizados em varrição, limpeza, higienização e organização de ambientes de trabalho. Noções de limpeza urbana. Noções de manutenção de instalações, mobiliários e equipamentos. . . . .	225
11. Conservação e limpeza de áreas verdes, jardins, praças, placas, gramados, vias públicas, logradouros, parques infantis e locais públicos. . . . .	235
12. Recolha e transporte de lixo até o local de destino. Recolhimento e separação de resíduos sólidos. Materiais recicláveis. . . . .	238
13. Pavimentação de ruas e logradouros públicos, assentamento e colocação de meios-fios, pedras irregulares e ou asfalto. . . . .	245
14. Jardinagem. Preparo de canteiros, sementeira, plantio, replantio, irrigação e distribuição das mudas. . . . .	246
15. Controle de estoque de materiais necessários ao desempenho da função. . . . .	246
16. Procedimentos, normas, técnicas e equipamentos utilizados em serviços de limpeza e higienização. Normas de segurança e proteção; Noções sobre manuseio e utilização de equipamentos de proteção: acidentes e prevenção; . . . . .	251
17. Noções de Primeiros Socorros. . . . .	262
18. Materiais corrosivos utilizados em limpeza e manutenção. . . . .	273
19. Ética profissional. . . . .	273
20. Regras básicas de comportamento profissional para o trato diário com o público interno e externo e colegas de trabalho . . . . .	277
21. Zelo pelo patrimônio público. . . . .	289

# LÍNGUA PORTUGUESA

## COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO; COERÊNCIA E COESÃO TEXTUAL

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:

<b>TEXTO NARRATIVO</b>	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
<b>TEXTO DISSERTATIVO ARGUMENTATIVO</b>	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.
<b>TEXTO EXPOSITIVO</b>	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.
<b>TEXTO DESCRITIVO</b>	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.
<b>TEXTO INJUNTIVO</b>	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 pre-

missas 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 lógi-

cos, 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:

# CONHECIMENTOS GERAIS

## LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO

### LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE GUARACIABA/SC.

#### TÍTULO I DISPOSIÇÕES PERMANENTES CAPÍTULO I DA ORGANIZAÇÃO E PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS

Art. 1º O Município de Guaraciaba, integra a união indissolúvel da República Federativa do Brasil e o Estado de Santa Catarina, tendo como fundamento:

- I - a soberania;
- II - a cidadania;
- III - a dignidade da pessoa humana; e
- IV - os valores sociais e culturais do trabalho e da livre iniciativa.

Art. 2º Todo poder é naturalmente privativo do povo, que é diretamente exercido por seus representantes eleitos.

Art. 3º São Poderes do Município, independentes e harmônicos entre si, o Legislativo e o Executivo.

Parágrafo Único - Fica assegurada a independência financeira da Câmara Municipal de Vereadores, sendo o Executivo obrigado a repassar até o dia 20 de cada mês, o valor requisitado pela Câmara de Vereadores, desde que não ultrapasse o percentual estabelecido em Lei Federal.

Art. 4º São símbolos do Município a Bandeira, o Brasão e o Hino representativos de sua cultura e história.

Art. 5º O Município de Guaraciaba reger-se-á por esta Lei Orgânica, atendendo os princípios constitucionais e aos seus preceitos, objetivando sua integração, organizando e planejando as funções públicas de interesse regional comum, podendo associar-se aos demais municípios da região à qual pertence.

Parágrafo Único - A soberania popular se manifesta quando a todos são asseguradas condições dignas de existência e será exercida:

- I - pelo sufrágio universal e pelo voto direto e secreto, com valor igual para todos;
- II - pelo plebiscito;
- III - pelo referendo;
- IV - pelo veto popular;
- V - pela iniciativa popular do processo legislativo;
- VI - pela participação popular no processo das decisões do Município e no aperfeiçoamento democrático de suas instituições;
- VII - pela ação fiscalizadora sobre a administração pública;
- VIII - pelo orçamento participativo.

Art. 6º O Município como entidade autônoma e básica da federação garantirá vida digna aos seus moradores e será administrado:

- I - com transparência de seus atos e ações;
- II - com moralidade;
- III - com participação popular nas decisões;

IV - com descentralização administrativa.

Art. 7º O município de Guaraciaba, unidade territorial do Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno, com autonomia política, administrativa e financeira, é organizado e regido pela presente Lei Orgânica, na forma da Constituição Federal e Constituição Estadual.

§ 1º O Município tem sua sede na cidade de Guaraciaba.

§ 2º O Município poderá compor-se de distritos.

§ 3º A criação, a organização e a supressão de distritos dependem de lei municipal, observada a legislação estadual.

Art. 8º É vedado ao município:

I - estabelecer cultos religiosos ou Igrejas, embaraçar-lhes o funcionamento ou manter com eles, ou seus representantes, relações de dependência ou aliança, ressalvada, na forma da Lei, a colaboração de interesse público;

II - recusar fé aos documentos públicos;

III - criar distinção entre brasileiros ou preferência entre si;

IV - desobedecer decisões judiciais provisórias ou definitivas, sem justificativa idônea reconhecida pela Justiça prolatora da decisão, cuja desobediência importará em crime de responsabilidade, assim devendo ser decretado pela Câmara de Vereadores, incidindo nas penas descritas nas Leis Federais o agente público que as desobedecer, podendo ser afastado de seu cargo por ato da Câmara de Vereadores.

Art. 9º Constituem bens do Município, todos os bens móveis e imóveis, direitos e ações e qualquer título que lhe pertence ou venha a pertencer.

#### CAPÍTULO II DA COMPETÊNCIA

Art. 10 Compete ao Município prover a tudo quanto respeite ao seu interesse local, tendo como objetivo o pleno desenvolvimento de suas funções sociais e garantindo o bem estar de seus habitantes.

Art. 11 Ao Município compete privativamente:

I - elaborar o orçamento, prevendo a receita e fixando despesas, com base em planejamento adequado;

II - instituir e arrecadar os tributos de sua competência, fixar e cobrar preços e tarifas, bem como aplicar suas rendas, sem prejuízo da obrigatoriedade de prestar contas e publicar balancetes nos prazos fixados em lei;

III - organizar e prestar, prioritariamente por administração direta ou sob regime de concessão ou permissão, os serviços públicos de interesse local, inclusive o transporte coletivo que tem caráter essencial;

IV - organizar o quadro e estabelecer o regime jurídico de seus servidores, em consonância com as disposições normativas constitucionais que regem a espécie;

V - dispor sobre a administração, a utilização e a alienação de seus bens;

VI - adquirir bens, inclusive mediante desapropriação por utilidade pública ou relevante interesse social, observados os termos da Constituição Federal no que concerne à espécie.

VII - dispor sobre concessão, permissão ou autorização de serviços públicos locais;

VIII - elaborar o plano diretor de desenvolvimento integrado;

IX - estabelecer normas de edificação, de loteamento, de aruamento e de saneamento básico urbano, bem como as delimitações de seu território;

X - estabelecer servidões necessárias aos seus serviços;

XI - promover adequado uso do solo urbano;

XII - integrar consórcios de outros municípios visando solucionar problemas comuns;

XIII - regular a utilização dos locais públicos, especialmente no perímetro urbano;

a) determinar o itinerário e os pontos de parada dos transportes coletivos;

b) fixar os locais de Pontos de táxi e demais veículos;

c) conceder, permitir ou autorizar serviços de transporte coletivo, táxis e fixar as respectivas tarifas;

d) fixar e sinalizar os limites das “zonas de silêncio”, de trânsito e tráfego em condições especiais;

e) disciplinar os serviços de carga e descarga e fixar a tonelagem máxima permitida à veículos que circulam em vias públicas municipais;

XIV - prover a limpeza das vias e logradouros públicos, remoção e destino do lixo domiciliar e de outros resíduos de qualquer natureza;

XV - ordenar as atividades urbanas, fixando condições e horário para funcionamento de estabelecimentos industriais, comerciais e similares, observadas as normas federais e estaduais pertinentes;

XVI - dispor sobre os serviços funerários e cemitérios encarregando-se da administração daqueles que forem públicos e fiscalizando os pertencentes à entidades privadas;

XVII - regulamentar, autorizar e fiscalizar a fixação de cartazes e anúncios, bem como a utilização de quaisquer outros meios de publicidade e propaganda nos locais sujeitos ao poder de polícia municipal;

XVIII - estabelecer e impor penalidades por infração de suas leis e regulamentos;

XIX - dispor sobre registro, vacinação e captura de animais;

XX - dispor sobre depósito e venda de animais e mercadorias e periculosidade, de conformidade com a legislação municipal;

XXI - legislar sobre assuntos de seu interesse;

XXII - sinalizar as vias urbanas e as estradas municipais, bem como regulamentar e fiscalizar a sua utilização.

Art. 12 Ao Município compete concorrentemente:

I - prover a proteção do patrimônio histórico-cultural local, observada a legislação e a ação fiscalizadora federal e estadual;

II - prover proteção do meio ambiente local, dando incentivo ao reflorestamento com o fornecimento de mudas;

III - promover e executar programas de construção de moradias populares e garantir, em nível compatível com a dignidade da pessoa humana, condições habitacionais, saneamento básico e acesso ao transporte;

IV - promover a educação, a cultura e a assistência social;

V - zelar pela saúde e higiene;

VI - conceder licença ou autorização para abertura e funcionamento de estabelecimentos industriais, comerciais e similares;

VII - fiscalizar os locais e produtos na venda direta ao consumidor, observando, em especial, as condições sanitárias dos gêneros alimentícios;

VIII - fazer cessar, no exercício do poder de polícia administrativa, as atividades que violarem as normas de saúde, sossego, higiene, segurança, funcionalidade estética, moralidade e outras de interesse da coletividade;

IX - autorizar e fiscalizar os locais de depósitos de materiais, em especial a areia, que venham prejudicar os moradores residentes nas proximidades ou seus pertences;

X - a prevenção contra incêndios, ou a sua extinção, caso ocorram;

XI - a prevenção e proteção dos habitantes contra sinistros ou calamidades de qualquer natureza e, caso ocorram, os trabalhos de salvamento das pessoas e seus bens;

Art. 13 Os trabalhos de prevenção e extinção de incêndios, buscas e salvamentos das pessoas e seus bens, prevenção ou proteção contra sinistros, assim como as atividades decorrentes das catástrofes ou calamidades serão desenvolvidos pelo Corpo de Bombeiros, auxiliado no que couber pelos organismos públicos e privados sediados no Município.

Art. 14 As atividades do Corpo de Bombeiros serão consideradas concorrentes, podendo desta forma ser exercidas por órgãos federais, estaduais ou privados, neste caso ajustados por convênios que regulem os limites de suas atividades e a participação de cada uma das partes na sua instalação, manutenção, ampliação e melhoria.

Parágrafo Único - Para regular o exercício dessas atividades, o Município valer-se-á de legislação própria ou, aplicando no que couber a legislação.

Art. 15 Para o provimento dos recursos necessários ao Corpo de Bombeiros ou para cobertura dos custos sob a responsabilidade do Município assim determinado por respectivos convênios, será instituído no Município um Fundo, constituído pela receita de taxas municipais, auxílios, subvenções ou doações estaduais, federais ou privadas, cooparticipação de municípios limítrofes, dotações orçamentárias autorizadas pelo Legislativo Municipal, recursos advindos de alienação de bens considerados inservíveis adquiridos por conta do próprio Fundo e rendas decorrentes da imobilização e aplicação do mesmo.

§ 1º Os bens adquiridos ou destinados ao Fundo a que se refere este artigo, serão incorporados ao patrimônio do Município.

§ 2º O Fundo de que trata este artigo será administrado por um Conselho Diretor, constituído no próprio Município.

§ 3º A lei regulará o previsto no presente artigo.

Art. 16 Compete ao Município complementar a legislação Federal e Estadual, criar e organizar a guarda municipal destinada à proteção de seus bens, serviços e instalações.

### CAPÍTULO III DO PODER LEGISLATIVO SEÇÃO I DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 17 O Poder Legislativo é exercido pela Câmara Municipal composta de Vereadores, representantes do povo, eleitos no município, em pleito direto e secreto, pelo sistema proporcional de votos, entre os brasileiros maiores de dezesseis anos e no gozo de seus direitos políticos, para o mandato de quatro anos, cuja eleição ocorrerá simultaneamente em todo o país.

Art. 18 Compete à Câmara Municipal, com sanção do Prefeito, dispor sobre todas as matérias de competência do Município especialmente sobre:

I - instituir tributos municipais, autorizar isenções, anistias e remissão de dívida;

II - votar as diretrizes orçamentárias, o orçamento anual e o plano plurianual, bem como autorizar abertura de créditos adicionais;

III - deliberar sobre a obtenção e concessão de empréstimos e operações de crédito, bem como a forma e os meios de pagamento;

- IV - autorizar a concessão de auxílios e subvenções;
  - V - autorizar a concessão de serviços públicos;
  - VI - autorizar a concessão do direito real de uso de bens municipais;
  - VII - autorizar a concessão administrativa de uso de bens municipais;
  - VIII - autorizar a alienação de bens móveis;
  - IX - autorizar a aquisição de bens imóveis, salvo quando se tratar de doação sem encargo;
  - X - criar, transformar e extinguir cargos, empregos ou funções públicas do Município, bem como fixar e alterar os vencimentos dos servidores municipais;
  - XI - criar e estruturar as secretarias municipais e demais órgãos da administração pública, bem como definir as respectivas atribuições;
  - XII - aprovar o plano diretor de desenvolvimento integrado;
  - XIII - delimitar o perímetro urbano;
  - XIV - dar denominação a próprios, vias e logradouros públicos;
  - XV - autorizar a alteração da denominação de próprios, vias e logradouros públicos;
  - XVI - estabelecer normas urbanísticas, particularmente as relativas a loteamento e zoneamento;
  - XVII - transferir temporariamente a sede do governo municipal;
- Art. 19 À Câmara Municipal, entre outras atribuições, compete, privativamente:
- I - receber o compromisso dos Vereadores, do Prefeito e do Vice-Presidente e dar-lhes posse;
  - II - dispor, em regimento interno, sobre a sua organização, funcionamento, polícia e provimento dos cargos de sua secretaria;
  - III - eleger sua Mesa e constituir suas Comissões, nestas assegurada, tanto quanto possível, a representação proporcional dos partidos políticos;
  - IV - fixar, através de Projeto de Lei proposto pela Mesa Diretora, os subsídios do Prefeito, do Vice-Prefeito, dos Vereadores e dos Secretários Municipais, observados os limites e prazos estabelecidos em Lei Complementar;
  - V - conceder licença:
    - a) aos Vereadores, por motivo de saúde, para tratar de interesse particular, ou missão temporária;
    - b) ao Prefeito para se afastar temporariamente das respectivas funções;
    - c) ao Prefeito para ausentar-se do Município, por necessidades do serviço público, por período superior a quinze dias.
  - VI - conceder título de cidadão honorário ou qualquer outra homenagem pessoal;
  - VII - solicitar, ao Prefeito, informações sobre assuntos referentes à administração municipal;
  - VIII - convocar o Prefeito ou responsáveis pela administração direta ou de empresas públicas de economia mista e fundações para prestarem informações sobre matéria de sua competência;
  - IX - criar comissões especiais de investigação ou de inquérito sobre fato determinado que se inclua na competência municipal;
  - X - exercer, através de controle externo, com auxílio do Tribunal de Contas do Estado, a fiscalização financeira e orçamentária do Município;
  - XI - resolver definitivamente sobre os acordos, convênios, consórcios e outros ajustes, depois de celebrados pelo Prefeito;
  - XII - julgar o Prefeito, Vice-Prefeito e Vereadores, nos casos previstos em Lei;
  - XIII - fiscalizar e controlar diretamente os atos do Poder Executivo, incluindo os da administração indireta;
  - XIV - apreciar os vetos do Prefeito;

XV - julgar as contas do Prefeito e as aplicações de recursos entregues à Presidência da Câmara, no prazo de noventa dias contados da data da sessão em que for procedida a leitura do parecer do Tribunal de Contas do Estado;

XVI - eleger o Prefeito e Vice-Prefeito, quando os respectivos cargos vagarem na segunda metade do quadriênio, de conformidade com o que dispuser a legislação;

XVII - dispor sobre sua organização política, funcionamento, criação e transformação de cargos, empregos e funções e seus serviços, bem como a fixação da respectiva remuneração, observando os parâmetros legais, especialmente a Lei de Diretrizes Orçamentárias;

XVIII - delimitar o tempo de mandato da Mesa Diretora;

XIX - descentralizar, temporariamente, as sessões ordinárias;

XX - apreciar os relatórios anuais do Prefeito sobre a execução orçamentária, operações de crédito, dívida pública, aplicação das Leis relativas ao saneamento urbano, à permissão ou concessão de serviços públicos, ao desenvolvimento dos convênios, à situação dos bens imóveis do Município, ao número de servidores públicos e ao preenchimento dos cargos, empregos e funções, bem como a política salarial e apreciação dos relatórios anuais da Mesa da Câmara.

Art. 20 Na deliberação sobre as contas serão observados os seguintes preceitos:

I - o parecer do Tribunal de Contas somente poderá ser rejeitado pelo voto de dois terços dos membros da Câmara;

II - decorrido o prazo de noventa dias sem deliberação, as contas serão consideradas aprovadas ou rejeitadas, de acordo com a conclusão do aludido parecer;

III - rejeitadas as contas, serão estas imediatamente remetidas à quem de direito, para os devidos fins;

IV - antes do julgamento, a Câmara, por maioria simples, deverá converter o processo em diligência, abrindo vistas ao Prefeito do exercício financeiro correspondente, por trinta dias, para os esclarecimentos que julgar convenientes;

V - se os esclarecimentos forem relevantes, a Câmara devolverá, ainda, por maioria simples, o processo ao Tribunal de Contas do Estado, para novo parecer sobre a matéria nele enfocada, suspendendo-se o prazo referido no inciso II;

VI - emitido o segundo parecer pelo Tribunal de Contas do Estado, serão as contas definitivamente julgadas.

Art. 21 Não será autorizada pela Câmara Municipal, a publicação de pronunciamentos:

I - que envolver:

a) ofensas às Instituições nacionais;

b) propaganda de guerra, de subversão da ordem política e social;

c) preconceito de raça, de religião ou de classe;

II - que configurar crimes contra a honra ou contiver incitamento à prática de crimes de qualquer natureza.

Art. 22 O prazo a que se refere o inciso XV do art. 19, suspende-se durante o recesso da Câmara Municipal.

Art. 23 É vedado à Câmara Municipal anistiar servidores submetidos a processo disciplinar.

## SEÇÃO II DA COMPOSIÇÃO

Art. 24 A partir da Legislação a iniciar-se em 1º de janeiro de 1993, o número de Vereadores será proporcional à população do Município, observados os limites constitucionais seguintes:

I - até dez mil habitantes, nove vereadores;

II - de dez mil e um a vinte mil habitantes, onze vereadores;

# CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

## Auxiliar de Serviços Gerais

### CONTAMINAÇÃO E DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS

#### O que são doenças transmitidas por alimentos?

Doenças transmitidas por alimentos (DTA) são aquelas causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados. Existem mais de 250 tipos de DTA no mundo, sendo que a maioria delas são infecções causadas por bactérias e suas toxinas, vírus e outros parasitas.

É considerado surto de DTA quando duas ou mais pessoas apresentam doença ou sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem, normalmente em um mesmo local. Para doenças de alta gravidade, como Botulismo e Cólera, apenas um caso já é considerado surto.

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são uma importante causa de morbidade e mortalidade em todo o mundo. Em muitos países, durante as últimas duas décadas, têm emergido como um crescente problema econômico e de saúde pública. Numerosos surtos de DTA atraem atenção da mídia e aumentam o interesse dos consumidores. Há previsões de que o problema aumente no século 21, especialmente com as várias mudanças globais, incluindo crescimento da população, pobreza, exportação de alimentos e rações animais, que influenciam a segurança alimentar internacional.

#### Características gerais das doenças transmitidas por alimentos

A ocorrência de DTA relaciona-se com diversos fatores, como: condições de saneamento e qualidade da água para consumo humano impróprios; práticas inadequadas de higiene pessoal e consumo de alimentos contaminados.

A Organização Mundial de Saúde (OMS) considera as DTA uma grande preocupação de saúde pública global e estima que, a cada ano, causem o adoecimento de uma a cada 10 pessoas e 33 milhões de anos de vida perdidos. Além disso, DTA podem ser fatais, especialmente em crianças menores de 5 anos, causando 420 mil mortes. Na região das Américas, as doenças diarreicas são responsáveis por 95% das DTA.

O Centers for Disease Control and Prevention (CDC), centro de vigilância de doenças dos Estados Unidos, estima que a cada ano cerca de 1 em cada 6 americanos (ou 48 milhões de pessoas) fica doente, 128 mil são hospitalizadas e 3.000 morrem de doenças transmitidas por alimentos.

No Brasil, a vigilância epidemiológica das DTA (VE-DTA) monitora os surtos de DTA e os casos das doenças definidas em legislação específica. De acordo com dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), são notificados em média, por ano, 700 surtos de DTA, com envolvimento de 13 mil doentes e 10 óbitos.

#### O que causa as doenças transmitidas por alimentos?

No Brasil, a maioria das doenças transmitidas por alimentos são causadas por bactérias (principalmente por Salmonella, Escherichia coli e Staphylococcus). No entanto, há também surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) causados por vírus (rotavírus e norovírus) e, em menor proporção, por substâncias químicas.

Dessa forma, os principais causadores das doenças transmitidas por alimentos são:

- Salmonella.
- Escherichia coli.
- Staphylococcus aureus.
- Coliformes.
- Bacillus cereus.
- Rotavírus.
- Norovírus.

#### Quais são os sintomas das doenças transmitidas por alimentos?

Como as doenças transmitidas por alimentos (DTA) podem ter várias causas, não há um quadro clínico específico. No entanto, os sintomas mais comuns são:

- náuseas;
- vômitos;
- dores abdominais;
- diarreia;
- falta de apetite;
- febre.

Os sinais/sintomas dependem de cada tipo de infecção e muitos microorganismos produzem os mesmos sintomas, o que torna o diagnóstico clínico um pouco difícil. Podem ocorrer também afecções extra-intestinais em diferentes órgãos e sistemas como no fígado (Hepatite A), terminações nervosas periféricas (Botulismo), má formação congênita (Toxoplasmose) dentre outros.

O período de incubação, ou seja, tempo que o organismo leva para apresentar os primeiros sinais após infecção, varia conforme o agente etiológico, mas usualmente é curto, variando de 1-2 dias a no máximo 7 dias. Os agentes etiológicos mais frequentes são os de origem bacteriana, como Salmonella spp., Escherichia coli e Staphylococcus aureus.

#### Como diagnosticar as doenças transmitidas por alimentos?

O diagnóstico das doenças transmitidas por alimentos é feito conforme cada caso, segundo os sintomas dos pacientes e por exames laboratoriais específicos. Dessa forma, os testes laboratoriais devem estar de acordo com as hipóteses possíveis diagnósticas, tendo em vista que existem diversas doenças transmitidas por alimentos.

Como os surtos geralmente são causados por bactérias, sempre é indicado realizar cultura das fezes e dos alimentos suspeitos. Esses exames são feitos pelos Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN) e pelos laboratórios de referência nacional. Dependendo da hipótese diagnóstica (clínica) recomenda-se coletar amostras de fezes "in natura" para pesquisa de vírus e parasitos.

Além disso, toda investigação de surto de DTA deve ser feita de forma integrada com a vigilância sanitária (VISA), vigilância ambiental, LACEN e outras instituições de acordo com a situação. A autoridade sanitária local deverá realizar a inspeção sanitária dos estabelecimentos produtores dos alimentos suspeitos, coletar amostras de água e alimentos, descrever o fluxograma da produção, e utilizar swab para coleta de amostra de utensílios e superfícies. Os setores que compõem o Sistema VE-DTA deverão investigar o surto imediatamente após a notificação, desencadeando atividades de campo para obter informações epidemiológicas e propor medidas de intervenção, prevenção e controle.

**Como é feito o tratamento das doenças transmitidas por alimentos?**

O tratamento das DTA depende da sintomatologia de cada caso, mas em geral, são doenças autolimitadas, com exceção de alguns casos em que coexistem outras patologias, em crianças, idosos e imunodeprimidos, e dependendo do grau de toxigenicidade do agente etiológico envolvido. Por isso o tratamento é baseado em medidas de suporte para evitar a desidratação e óbito.

Os sintomas tendem a desaparecer em alguns dias e geralmente os antimicrobianos são indicados quando há comprometimento do estado geral, febre persistente (por mais de três dias), sangue nas fezes e desidratação grave. Em todos os casos, é importante monitorar o estado de hidratação e a duração dos sinais e sintomas, além de procurar o serviço de saúde para a indicação de terapêutica específica, de acordo com a suspeita clínica. Também é fundamental a reposição de líquidos, principalmente em crianças, idosos e imunodeprimidos que apresentam diarreia.

**Como diagnosticar as doenças transmitidas por alimentos?**

O diagnóstico das doenças transmitidas por alimentos é feito conforme cada caso, segundo os sintomas dos pacientes e por exames laboratoriais específicos. Dessa forma, os testes laboratoriais devem estar de acordo com as hipóteses possíveis diagnósticas, tendo em vista que existem diversas doenças transmitidas por alimentos.

Como os surtos geralmente são causados por bactérias, sempre é indicado realizar cultura das fezes e dos alimentos suspeitos. Esses exames são feitos pelos Laboratórios Centrais de Saúde Pública (LACEN) e pelos laboratórios de referência nacional. Dependendo da hipótese diagnóstica (clínica) recomenda-se coletar amostras de fezes “in natura” para pesquisa de vírus e parasitos.

Além disso, toda investigação de surto de DTA deve ser feita de forma integrada com a vigilância sanitária (VISA), vigilância ambiental, LACEN e outras instituições de acordo com a situação. A autoridade sanitária local deverá realizar a inspeção sanitária dos estabelecimentos produtores dos alimentos suspeitos, coletar amostras de água e alimentos, descrever o fluxograma da produção, e utilizar swab para coleta de amostra de utensílios e superfícies. Os setores que compõem o Sistema VE-DTA deverão investigar o surto imediatamente após a notificação, desencadeando atividades de campo para obter informações epidemiológicas e propor medidas de intervenção, prevenção e controle.

**Como é feito o tratamento das doenças transmitidas por alimentos?**

O tratamento das DTA depende da sintomatologia de cada caso, mas em geral, são doenças autolimitadas, com exceção de alguns casos em que coexistem outras patologias, em crianças, idosos e imunodeprimidos, e dependendo do grau de toxigenicidade do agente etiológico envolvido. Por isso o tratamento é baseado em medidas de suporte para evitar a desidratação e óbito.

Os sintomas tendem a desaparecer em alguns dias e geralmente os antimicrobianos são indicados quando há comprometimento do estado geral, febre persistente (por mais de três dias), sangue nas fezes e desidratação grave. Em todos os casos, é importante monitorar o estado de hidratação e a duração dos sinais e sintomas, além de procurar o serviço de saúde para a indicação de terapêutica específica, de acordo com a suspeita clínica. Também é fundamental a reposição de líquidos, principalmente em crianças, idosos e imunodeprimidos que apresentam diarreia.

Fonte:

<https://www.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>

**HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E HIGIENE PESSOAL**

**HIGIENE E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE**

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

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

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

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

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

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

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

**Higiene pessoal**

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

**ANTES DE IR TRABALHAR**

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

**NO TRABALHO**

- usar o uniforme (avental, touca ou rede);
- os cabelos devem estar protegidos
- com touca ou rede;
- evitar usar perfumes, dar
- preferência aos desodorantes sem perfume;

- os homens, devem estar sempre barbeados;
- não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.

#### AS MÃOS

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

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

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

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

#### Higiene Ambiental

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

#### A - COZINHA E DEPÓSITO:

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

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

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

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

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

#### C - Equipamentos e utensílios:

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

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

Já nos equipamentos devemos observar:

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

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

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

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

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

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

#### Equipamentos essenciais para cozinha industrial

##### Antes de comprar os equipamentos

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

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

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

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

##### Compreendendo cada área

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

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

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