



CÓD: OP-039NV-21  
7908403514298

# **IGUATU**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU**  
**ESTADO DO CEARÁ - CE**

**Cozinheiro (A)**

**EDITAL DO CONCURSO PÚBLICO Nº. 001/2021**

## **Português**

|  |    |
|--|----|
| 1. Ortografia - emprego de letras na grafia de palavras, .....                             | 01 |
| 2. Divisão silábica; .....   | 01 |
| 3. Efeitos comunicativos dos sinais básicos de pontuação (exclamação, interrogação); ..... | 01 |
| 4. Conhecimentos básicos de Acentuação; .....  | 02 |
| 5. Substantivo (nome): Gênero – masculino e feminino; Número – singular e plural; .....    | 03 |
| 6. Ideias básicas sobre palavras sinônimas e antônimas; .....                              | 09 |
| 7. Compreensão e interpretação de textos com palavras .....                                | 10 |

## **Conhecimentos Gerais**

|  |     |
|--|-----|
| 1. Aspectos geográficos, históricos, políticos e administrativos do Mundo, Brasil, Ceará e do Município de Iguatu – CE; .....  | 01  |
| 2. Atualidades históricas científicas, sociais, políticas, econômicas, culturais, ambientais e administrativas do Mundo, Brasil, Ceará e do Município de Iguatu – CE. .... | 101 |

## **Conhecimentos Específicos Cozinheiro (A)**

|   |    |
|---|----|
| 1. Conhecimentos básicos e específicos relacionados à rotina do trabalho compatíveis com a sua função. Noções gerais sobre higiene: a higiene e a saúde; Noções gerais sobre limpeza e conservação das instalações e remoção e limpeza dos móveis, máquinas e materiais, vidros e instalações sanitárias; ..... | 01 |
| 2. Conservação, preparo e manuseio de alimentos; .....  | 10 |
| 3. Remoção de lixos e detritos; .....   | 32 |
| 4. Noções de segurança individual e coletiva; .....   | 38 |
| 5. Relacionamento pessoal. ....   | 49 |

---

**ORTOGRAFIA - EMPREGO DE LETRAS NA GRAFIA DE PALAVRAS**

A ortografia oficial diz respeito às regras gramaticais referentes à escrita correta das palavras. Para melhor entendê-las, é preciso analisar caso a caso. Lembre-se de que a melhor maneira de memorizar a ortografia correta de uma língua é por meio da leitura, que também faz aumentar o vocabulário do leitor.

Neste capítulo serão abordadas regras para dúvidas frequentes entre os falantes do português. No entanto, é importante ressaltar que existem inúmeras exceções para essas regras, portanto, fique atento!

**Alfabeto**

O primeiro passo para compreender a ortografia oficial é conhecer o alfabeto (os sinais gráficos e seus sons). No português, o alfabeto se constitui 26 letras, divididas entre **vogais** (a, e, i, o, u) e **consoantes** (restante das letras).

Com o Novo Acordo Ortográfico, as consoantes **K, W e Y** foram reintroduzidas ao alfabeto oficial da língua portuguesa, de modo que elas são usadas apenas em duas ocorrências: **transcrição de nomes próprios e abreviaturas e símbolos de uso internacional**.

**Uso do “X”**

Algumas dicas são relevantes para saber o momento de usar o X no lugar do CH:

- Depois das sílabas iniciais “me” e “en” (ex: mexerica; enxergar)
- Depois de ditongos (ex: caixa)
- Palavras de origem indígena ou africana (ex: abacaxi; orixá)

**Uso do “S” ou “Z”**

Algumas regras do uso do “S” com som de “Z” podem ser observadas:

- Depois de ditongos (ex: coisa)
- Em palavras derivadas cuja palavra primitiva já se usa o “S” (ex: casa > casinha)
- Nos sufixos “ês” e “esa”, ao indicarem nacionalidade, título ou origem. (ex: portuguesa)
- Nos sufixos formadores de adjetivos “ense”, “oso” e “osa” (ex: populoso)

**Uso do “S”, “SS”, “Ç”**

- “S” costuma aparecer entre uma vogal e uma consoante (ex: diversão)
- “SS” costuma aparecer entre duas vogais (ex: processo)
- “Ç” costuma aparecer em palavras estrangeiras que passaram pelo processo de portuguêsamento (ex: muçarela)

**Os diferentes porquês**

|                |   |
|----------------|---|
| <b>POR QUE</b> | Usado para fazer perguntas. Pode ser substituído por “por qual motivo”  |
| <b>PORQUE</b>  | Usado em respostas e explicações. Pode ser substituído por “pois”   |
| <b>POR QUÊ</b> | O “que” é acentuado quando aparece como a última palavra da frase, antes da pontuação final (interrogação, exclamação, ponto final) |

**PORQUÊ**

É um substantivo, portanto costuma vir acompanhado de um artigo, numeral, adjetivo ou pronome

**Parônimos e homônimos**

As palavras **parônimas** são aquelas que possuem grafia e pronúncia semelhantes, porém com significados distintos.

**Ex:** *cumprimento* (saudação) X *comprimento* (extensão); *tráfego* (trânsito) X *tráfico* (comércio ilegal).

Já as palavras **homônimas** são aquelas que possuem a mesma grafia e pronúncia, porém têm significados diferentes. **Ex:** *rio* (verbo “rir”) X *rio* (curso d’água); *manga* (blusa) X *manga* (fruta).

**DIVISÃO SILÁBICA**

A **divisão silábica** nada mais é que a separação das sílabas que constituem uma palavra. **Sílabas** são fonemas pronunciados a partir de uma única emissão de voz. Sabendo que a base da sílaba do português é a **vogal**, a maior regra da divisão silábica é a de que deve haver pelo menos uma vogal.

O hífen é o sinal gráfico usado para representar a divisão silábica. A depender da quantidade de sílabas de uma palavra, elas podem se classificar em:

- **Monossílaba:** uma sílaba
- **Dissílaba:** duas sílabas
- **Trissílaba:** três sílabas
- **Polissílábica:** quatro ou mais sílabas

Confira as principais regras para aprender quando separar ou não os vocábulos em uma sílaba:

**Separa**

- Hiato (encontro de duas vogais): *mo-e-da; na-vi-o; po-e-si-a*
- Ditongo decrescente (vogal + semivogal) + vogal: *prai-a; joi-a; es-tei-o*
- Dígrafo (encontro consoantal) com mesmo som: *guer-ra; nas-cer; ex-ce-ção*
- Encontros consonantais disjuntivos: *ad-vo-ga-do; mag-né-ti-co, ap-ti-dão*
- Vogais idênticas: *Sa-a-ra; em-pre-en-der; vo-o*

**Não separa**

- Ditongos (duas vogais juntas) e tritongos (três vogais juntas): *des-mai-a-do; U-ru-guai*
- Dígrafos (encontros consonantais): *chu-va; de-se-nho; gui-lho-ti-na; quei-jo; re-gra; pla-no; a-brir; blo-co; cla-ro; pla-ne-tá-rio; cra-var*

DICA: há uma exceção para essa regra —> AB-RUP-TO

- Dígrafos iniciais: *pneu-mo-ni-a; mne-mô-ni-co; psi-có-lo-ga*
- Consoantes finais: *lu-tar; lá-pis; i-gual*

**EFEITOS COMUNICATIVOS DOS SINAIS BÁSICOS DE PONTUAÇÃO (EXCLAMAÇÃO, INTERROGAÇÃO)**

Os **sinais de pontuação** são recursos gráficos que se encontram na linguagem escrita, e suas funções são demarcar unidades e sinalizar limites de estruturas sintáticas. É também usado como um recurso estilístico, contribuindo para a coerência e a coesão dos textos.

## PORTUGUÊS

São eles: o ponto (.), a vírgula (,), o ponto e vírgula (;), os dois pontos (:), o ponto de exclamação (!), o ponto de interrogação (?), as reticências (...), as aspas (""), os parênteses ( ( ) ), o travessão (—), a meia-risca (–), o apóstrofo (’), o asterisco (\*), o hífen (-), o colchetes ([]) e a barra (/).

Confira, no quadro a seguir, os principais sinais de pontuação e suas regras de uso.

| SINAL | NOME                     | USO  | EXEMPLOS  |
|-------|--------------------------|--|---|
| .     | Ponto                    | Indicar final da frase declarativa<br>Separar períodos<br>Abreviar palavras  | Meu nome é Pedro.<br>Fica mais. Ainda está cedo<br>Sra.   |
| :     | Dois-pontos              | Iniciar fala de personagem<br>Antes de aposto ou orações apositivas, enumerações<br>ou sequência de palavras para resumir / explicar ideias<br>apresentadas anteriormente<br>Antes de citação direta | A princesa disse:<br>- Eu consigo sozinha.<br>Esse é o problema da pandemia: as<br>pessoas não respeitam a quarentena.<br>Como diz o ditado: “olho por olho,<br>dente por dente”. |
| ...   | Reticências              | Indicar hesitação<br>Interromper uma frase<br>Concluir com a intenção de estender a reflexão   | Sabe... não está sendo fácil...<br>Quem sabe depois...  |
| ( )   | Parênteses               | Isolar palavras e datas<br>Frases intercaladas na função explicativa (podem<br>substituir vírgula e travessão)   | A Semana de Arte Moderna (1922)<br>Eu estava cansada (trabalhar e<br>estudar é puxado).   |
| !     | Ponto de<br>Exclamação   | Indicar expressão de emoção<br>Final de frase imperativa<br>Após interjeição   | Que absurdo!<br>Estude para a prova!<br>Ufa!  |
| ?     | Ponto de<br>Interrogação | Em perguntas diretas   | Que horas ela volta?  |
| —     | Travessão                | Iniciar fala do personagem do discurso direto e indicar<br>mudança de interlocutor no diálogo<br>Substituir vírgula em expressões ou frases explicativas   | A professora disse:<br>— Boas férias!<br>— Obrigado, professora.<br>O corona vírus — Covid-19 — ainda<br>está sendo estudado.   |

### Vírgula

A vírgula é um sinal de pontuação com muitas funções, usada para marcar uma pausa no enunciado. Veja, a seguir, as principais regras de uso obrigatório da vírgula.

- Separar termos coordenados: *Fui à feira e comprei abacate, mamão, manga, morango e abacaxi.*
- Separar aposto (termo explicativo): *Belo Horizonte, capital mineira, só tem uma linha de metrô.*
- Isolar vocativo: *Boa tarde, Maria.*
- Isolar expressões que indicam circunstâncias adverbiais (modo, lugar, tempo etc): *Todos os moradores, calmamente, deixaram o prédio.*
- Isolar termos explicativos: *A educação, a meu ver, é a solução de vários problemas sociais.*
- Separar conjunções intercaladas, e antes dos conectivos “mas”, “porém”, “pois”, “contudo”, “logo”: *A menina acordou cedo, mas não conseguiu chegar a tempo na escola. Não explicou, porém, o motivo para a professora.*
- Separar o conteúdo pleonástico: *A ela, nada mais abala.*

No caso da vírgula, é importante saber que, em alguns casos, ela não deve ser usada. Assim, **não** há vírgula para separar:

- Sujeito de predicado.
- Objeto de verbo.
- Adjunto adnominal de nome.
- Complemento nominal de nome.
- Predicativo do objeto do objeto.
- Oração principal da subordinada substantiva.
- Termos coordenados ligados por “e”, “ou”, “nem”.

## CONHECIMENTOS BÁSICOS DE ACENTUAÇÃO

A acentuação é uma das principais questões relacionadas à Ortografia Oficial, que merece um capítulo a parte. Os acentos utilizados no português são: **acento agudo** (´); **acento grave** (`); **acento circunflexo** (^); **cedilha** (ç) e **til** (~).

## PORTUGUÊS

Depois da reforma do Acordo Ortográfico, a **trema** foi excluída, de modo que ela só é utilizada na grafia de nomes e suas derivações (ex: Müller, mülleriano).

Esses são sinais gráficos que servem para modificar o som de alguma letra, sendo importantes para marcar a sonoridade e a intensidade das sílabas, e para diferenciar palavras que possuem a escrita semelhante.

A sílaba mais intensa da palavra é denominada **sílaba tônica**. A palavra pode ser classificada a partir da localização da sílaba tônica, como mostrado abaixo:

- OXÍTONA: a última sílaba da palavra é a mais intensa. (Ex: café)
  - PAROXÍTONA: a penúltima sílaba da palavra é a mais intensa. (Ex: automóvel)
  - PROPÁROXÍTONA: a antepenúltima sílaba da palavra é a mais intensa. (Ex: lâmpada)
- As demais sílabas, pronunciadas de maneira mais sutil, são denominadas **sílabas átonas**.

### Regras fundamentais

| CLASSIFICAÇÃO         | REGRAS   | EXEMPLOS   |
|-----------------------|--|--|
| <b>OXÍTONAS</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• terminadas em A, E, O, EM, seguidas ou não do plural</li> <li>• seguidas de -LO, -LA, -LOS, -LAS</li> </ul>   | cipó(s), pé(s), armazém<br>respeitá-la, compô-lo, comprometê-los   |
| <b>PAROXÍTONAS</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• terminadas em I, IS, US, UM, UNS, L, N, X, PS, Ã, ãS, ãO, ãOS</li> <li>• ditongo oral, crescente ou decrescente, seguido ou não do plural</li> </ul> <p><b>(OBS: Os ditongos “EI” e “OI” perderam o acento com o Novo Acordo Ortográfico)</b></p> | táxi, lápis, vírus, fórum, cadáver, tórax, bíceps, ímã, órfão, órgãos, água, mágoa, pônei, ideia, geleia, paranoico, heroico |
| <b>PROPÁROXÍTONAS</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• todas são acentuadas</li> </ul>   | cólica, analítico, jurídico, hipérbole, último, álbi   |

### Regras especiais

| REGRA   | EXEMPLOS   |
|---|--|
| Acentua-se quando “I” e “U” tônicos formarem hiato com a vogal anterior, acompanhados ou não de “S”, desde que não sejam seguidos por “NH”<br>OBS: Não serão mais acentuados “I” e “U” tônicos formando hiato quando vierem depois de ditongo | saída, faísca, baú, país<br>feitura, Bocaiuva,<br>Sauipe |
| Acentua-se a 3ª pessoa do plural do presente do indicativo dos verbos “TER” e “VIR” e seus compostos  | têm, obtêm, contêm,<br>vêm                               |
| Não são acentuados hiatos “OO” e “EE”   | leem, voo, enjoo   |
| Não são acentuadas palavras homógrafas<br>OBS: A forma verbal “PÔDE” é uma exceção  | pelo, pera, para   |

## SUBSTANTIVO (NOME): GÊNERO – MASCULINO E FEMININO; NÚMERO – SINGULAR E PLURAL

Para entender sobre a estrutura das funções sintáticas, é preciso conhecer as classes de palavras, também conhecidas por classes morfológicas. A gramática tradicional pressupõe 10 classes gramaticais de palavras, sendo elas: adjetivo, advérbio, artigo, conjunção, interjeição, numeral, pronome, preposição, substantivo e verbo.

Veja, a seguir, as características principais de cada uma delas.

| CLASSE   | CARACTERÍSTICAS  | EXEMPLOS  |
|----------|--|---|
| ADJETIVO | Expressar características, qualidades ou estado dos seres<br>Sofre variação em número, gênero e grau | Menina <i>inteligente</i> ...<br>Roupa <i>azul-marinho</i> ...<br>Brincadeira <i>de criança</i> ...<br>Povo <i>brasileiro</i> ... |
| ADVÉRBIO | Indica circunstância em que ocorre o fato verbal<br>Não sofre variação                               | A ajuda chegou <i>tarde</i> .<br>A mulher trabalha <i>muito</i> .<br>Ele dirigia <i>mal</i> .                                     |
| ARTIGO   | Determina os substantivos (de modo definido ou indefinido)<br>Varia em gênero e número               | A galinha botou <i>um</i> ovo.<br><i>Uma</i> menina deixou <i>a</i> mochila no ôni-<br>bus.                                       |

**ASPECTOS GEOGRÁFICOS, HISTÓRICOS, POLÍTICOS E ADMINISTRATIVOS DO MUNDO, BRASIL, CEARÁ E DO MUNICÍPIO DE IGUATU – CE**

**História Geral**

A Pré-História ainda não foi completamente reconstruída, pois faltam muitos elementos que possam permitir que ela seja estudada de uma forma mais profunda. Isso ocorre devido à imensa distância que nos separa desse período, até porque muitas fontes históricas desapareceram pela ação do tempo e outras ainda não foram descobertas pelos estudiosos.

Nesse trabalho, o historiador precisa da ajuda de outras ciências de investigação, como a arqueologia, que estuda as antiguidades, a antropologia, que estuda os homens, e a paleontologia, que estuda os fósseis dos seres humanos. Tais ciências estudam os restos humanos, sendo que, a cada novo achado, podem ocorrer mudanças no que se pensava anteriormente. Assim, podemos afirmar que a Pré-História está em constante processo de investigação.

A Pré-História está dividida em 3 períodos:

- Paleolítico (ou Idade da Pedra Lascada) vai da origem do homem até aproximadamente o ano 8.000 a.C, quando os humanos dominam a agricultura.

- Neolítico (ou Idade da Pedra Polida) vai de 8.000 a.C. até 5.000 a.C, quando surgem as primeiras armas e ferramentas de metal, especialmente o estanho, o cobre e o bronze.

- Idade dos Metais que vai de 5.000 até aproximadamente 4.000 a.C. quando surgiu a escrita.

- O Neolítico

É no Neolítico que o homem domina a agricultura e torna-se sedentário. Com o domínio da agricultura, o homem buscou fixar-se próximo às margens dos rios, onde teria acesso à água potável e a terras mais férteis. Nesse período, a produção de alimentos, que antes era destinada ao consumo imediato, tornou-se muito grande, o que levou os homens a estocarem alimentos. Consequentemente a população começou a aumentar, pois agora havia alimentos para todos. Começaram a surgir as primeiras vilas e, depois, as cidades. A vida do homem começava a deixar de ser simples para tornar-se complexa. Sendo necessária a organização da sociedade que surgia.

Para contabilizar a produção de alimentos, o homem habilmente desenvolveu a escrita. No início a escrita tinha função contábil, ou seja, servia para contar e controlar a produção dos alimentos.

**As grandes civilizações**

As grandes civilizações que surgiram no período conhecido como Antiguidade foram as grandes precursoras de culturas e patrimônio que hoje conhecemos.

Estas grandes civilizações surgiram, de um modo geral, por causa das tribos nômades que se estabeleceram em um determinado local onde teriam condições de desenvolver a agricultura. Assim, surgiram as primeiras aldeias organizadas e as primeiras cidades, dando início às grandes civilizações.

Estas civilizações surgiram por volta do quarto milênio a.C. com a característica principal de terem se desenvolvido às margens de rios importantes, como o rio Tigre, o Eufrates, o Nilo, o Indo e do Huang He ou rio Amarelo.

A Mesopotâmia é considerada o berço da civilização. Esta região foi habitada por povos como os Acádios, Babilônios, Assírios e Caldeus. Entre as grandes civilizações da Antiguidade, podemos citar ainda os fenícios, sumérios, os chineses, os gregos, os romanos, os egípcios, entre outros.

**Mesopotâmia: o berço da civilização**

**As grandes civilizações e suas organizações**

As primeiras civilizações se formaram a partir de quando o homem descobriu a agricultura e passou a ter uma vida mais sedentária, por volta de 4.000 a.C. Essas primeiras civilizações se formaram em torno ou em função de grandes rios: A Mesopotâmia estava ligada aos Rios Tigre e Eufrates, o Egito ao Nilo, a Índia ao Indo, a China ao Amarelo.

Foi no Oriente Médio que tiveram início as civilizações. Tempos depois foram se desenvolvendo no Oriente outras civilizações que, sem contar com o poder fertilizante dos grandes rios, ganharam características diversas. As pastoris, como a dos hebreus, ou as mercantis, como a dos fenícios. Cada um desses povos teve, além de uma rica história interna, longas e muitas vezes conflituosas relações com os demais.

**Mesopotâmia**

A estreita faixa de terra que localiza-se entre os rios Tigre e Eufrates, no Oriente Médio, onde atualmente é o Iraque, foi chamada na Antiguidade, de Mesopotâmia, que significa “entre rios” (do grego, meso = no meio; potamos = rio). Essa região foi ocupada, entre 4.000 a.C. e 539 a.C, por uma série de povos, que se encontraram e se misturaram, empreenderam guerras e dominaram uns aos outros, formando o que denominamos povos mesopotâmicos. Sumérios, babilônios, hititas, assírios e caldeus são alguns desses povos.

Esta civilização é considerada uma das mais antigas da história.

**Os sumérios (4000 a.C. – 1900 a.C.)**

Foi nos pântanos da antiga Suméria que surgiram as primeiras cidades conhecidas na região da Mesopotâmia, como Ur, Uruk e Nipur.

Os povos da Suméria enfrentaram muitos obstáculos naturais. Um deles era as violentas e irregulares cheias dos rios Tigre e Eufrates. Para conter a força das águas e aproveitá-las, construíram diques, barragens, reservatórios e também canais de irrigação, que conduziam as águas para as regiões secas.

Atribui-se aos Sumérios o desenvolvimento de um tipo de escrita, chamada cuneiforme, que inicialmente, foi criada para registrar transações comerciais.

A escrita cuneiforme – usada também pelos sírios, hebreus e persas – era uma escrita ideográfica, na qual o objeto representado expressava uma ideia, dificultando a representação de sentimento, ações ou ideias abstratas, com o tempo, os sinais pictóricos converteram-se em um sistema de sílabas. Os registros eram feitos em uma placa de argila mole. Utilizava-se para isso um estilete, que tinha uma das pontas em forma de cunha, daí o nome de escrita cuneiforme.

Quem decifrou esta escrita foi Henry C. Rawlinson, através das inscrições da Rocha de Behistun. Na mesma época, outro tipo de escrita, a hieroglífica desenvolvia-se no Egito.

**Os babilônios**

Na sociedade suméria havia escravidão, porém o número de escravos era pequeno. Grupos de nômades, vindos do deserto da Síria, conhecidos como Acadianos, dominaram as cidades-estados da Suméria por volta de 2300 a.C.

Os povos da Suméria destacaram-se também nos trabalhos em metal, na lapidação de pedras preciosas e na escultura. A construção característica desse povo é a zigurate, depois copiada pelos povos que se sucederam na região. Era uma torre em forma de pirâmide, composta de sucessivos terraços e encimada por um pequeno templo.



Os Sumérios eram politeístas e faziam do culto aos deuses uma das principais atividades a desempenhar na vida. Quando interrompiam as orações deixavam estatuetas de pedra diante dos altares para rezarem em seu nome.

Dentro dos templos havia oficinas para artesãos, cujos produtos contribuíram para a prosperidade da Suméria.

Os sumérios merecem destaque também por terem sido os primeiros a construir veículos com rodas. As cidades sumérias eram autônomas, ou seja, cada qual possuía um governo independente. Apenas por volta de 2330 a.C., essas cidades foram unificadas.

O processo de unificação ocorreu sob comando do rei Sargão I, da cidade de Acad. Surgiu assim o primeiro império da região.

O império construído pelos acades não durou muito tempo. Pouco mais de cem anos depois, foi destruído por povos inimigos.

### Os babilônios (1900 a. C – 1600 a.C.)

Os babilônios estabeleceram-se ao norte da região ocupada pelos sumérios e, aos poucos, foram conquistando diversas cidades da região mesopotâmica. Nesse processo, destacou-se o rei Hamurabi, que, por volta de 1750 a.C., havia conquistado toda a Mesopotâmia, formando um império com capital na cidade de Babilônia.

Hamurabi impôs a todos os povos dominados uma mesma administração. Ficou famosa a sua legislação, baseada no princípio de talião (olho por olho, dente por dente, braço por braço, etc.) O Código de Hamurabi, como ficou conhecido, é um dos mais antigos conjuntos de leis escritas da história. Hamurabi desenvolveu esse conjunto de leis para poder organizar e controlar a sociedade. De acordo com o Código, todo criminoso deveria ser punido de uma forma proporcional ao delito cometido.

Os babilônios também desenvolveram um rico e preciso calendário, cujo objetivo principal era conhecer mais sobre as cheias do rio Eufrates e também obter melhores condições para o desenvolvimento da agricultura. Excelentes observadores dos astros e com grande conhecimento de astronomia, desenvolveram um preciso relógio de sol.

Além de Hamurabi, um outro imperador que se tornou conhecido por sua administração foi Nabucodonosor, responsável pela construção dos Jardins suspensos da Babilônia, que fez para satisfazer sua esposa, e a Torre de Babel. Sob seu comando, os babilônios chegaram a conquistar o povo hebreu e a cidade de Jerusalém.

Após a morte de Hamurabi, o império Babilônico foi invadido e ocupado por povos vindos do norte e do leste.

### Hititas e assírios

#### Os hititas (1600 a. C – 1200 a.C.)

Os Hititas foram um povo indo-europeu, que no 2º milênio a.C. fundaram um poderoso império na Anatólia Central (atual Turquia), região próxima da Mesopotâmia. A partir daí, estenderam seus domínios até a Síria e chegaram a conquistar a Babilônia.

Provavelmente, a localização de sua capital, Hatusa, no centro da Ásia Menor, contribuiu para o controle das fronteiras do Império Hitita.

Essa sociedade legou-nos os mais antigos textos escritos em língua indo-europeia. Essa língua deu origem à maior parte dos idiomas falados na Europa. Os textos tratavam de história, política, legislação literatura e religião e foram gravados em sinais cuneiformes sobre tábuas de argila.

Os Hititas utilizavam o ferro e o cavalo, o que era uma novidade na região. O cavalo deu maior velocidade aos carros de guerra, construídos não mais com rodas cheias, como as dos sumérios, mas rodas com raios, mais leves e de fácil manejo.

O exército era comandado por um rei, que também tinha as funções de juiz supremo e sacerdote. Na sociedade hitita, as rainhas dispunham de relativo poder.

No aspecto cultural podemos destacar a escrita hitita, baseada em representações pictográficas (desenhos). Além desta escrita hieroglífica, os hititas também possuíam um tipo de escrita cuneiforme.

Assim como vários povos da antiguidade, os hititas seguiam o politeísmo (acreditavam em várias divindades). Os deuses hititas estavam relacionados aos diversos aspectos da natureza (vento, água, chuva, terra, etc).

Em torno de 1200 a.C., os hititas foram dominados pelos assírios, que, contando com exércitos permanentes, tinham grande poderio militar.

A queda deste império dá-se por volta do século 12 a.C.

#### Os assírios (1200 a. C – 612 a.C.)

Os assírios habitavam a região ao norte da babilônia e por volta de 729 a.C. já haviam conquistado toda a Mesopotâmia. Sua capital, nos anos mais prósperos, foi Nínive, numa região que hoje pertence ao Iraque.

Este povo destacou-se pela organização e desenvolvimento de uma cultura militar. Encaravam a guerra como uma das principais formas de conquistar poder e desenvolver a sociedade. Eram extremamente cruéis com os povos inimigos que conquistavam, impunham aos vencidos, castigos e crueldades como uma forma de manter respeito e espalhar o medo entre os outros povos. Com estas atitudes, tiveram que enfrentar uma série de revoltas populares nas regiões que conquistavam.

Empreenderam a conquista da Babilônia, e a partir daí começaram a alargar as fronteiras do seu Império até atingirem o Egito, no norte da África. O Império Assírio conheceu seu período de maior glória e prosperidade durante o reinado de Assurbanipal.

Assurbanipal foi o último grande rei dos assírios. Durante o seu reinado (668 - 627 a.C.), a Assíria se tornou a primeira potência mundial. Seu império incluía a Babilônia, a Pérsia, a Síria e o Egito.

Ainda no reinado de Assurbanipal, os babilônios se libertaram (em 626 a.C.) e capturaram Nínive. Com a morte de Assurbanipal, a decadência do Império Assírio se acentuou, e o poderio da Assíria desmoronou. Uma década mais tarde o império caía em mãos de babilônios e persas.

O estranho paradoxo da cultura assíria foi o crescimento da ciência e da matemática. Este fato pode em parte explicado pela obsessão assíria com a guerra e invasões. Entre as grandes invenções matemáticas dos assírios está a divisão do círculo em 360 graus, tendo sido eles dentre os primeiros a inventar latitude e longitude para navegação geográfica. Eles também desenvolveram uma sofisticada ciência médica, que muito influenciou outras regiões, tão distantes como a Grécia.

### Sociedade Mesopotâmica

#### Os caldeus (612 a. C – 539 a.C.)

A Caldeia era uma região no sul da Mesopotâmia, principalmente na margem oriental do rio Eufrates, mas muitas vezes o termo é usado para se referir a toda a planície mesopotâmica. A região da Caldeia é uma vasta planície formada por depósitos do Eufrates e do Tigre, estendendo-se a cerca de 250 quilômetros ao longo do curso de ambos os rios, e cerca de 60 quilômetros em largura.

Os Caldeus foram uma tribo (acredita-se que tenham emigrado da Arábia) que viveu no litoral do Golfo Pérsico e se tornou parte do Império da Babilônia. Esse império ficou conhecido como Neobabilônico ou Segundo Império Babilônico. Seu mais importante soberano foi Nabucodonosor.

Em 587 a.C., Nabucodonosor conquistou Jerusalém. Além de estender seus domínios, foram feitos muitos escravos entre os habitantes de Jerusalém. Seguiu-se então um período de prosperidade material, quando foram construídos grandes edifícios com tijolos coloridos.

Em 539 a.C., Ciro, rei dos persas, apoderou-se de Babilônia e transformou-a em mais uma província de seu gigantesco império.

### **A organização social dos mesopotâmios**

Sumérios, babilônios, hititas, assírios, caldeus. Entre os inúmeros povos que habitaram a Mesopotâmia existiam diferenças profundas. Os assírios, por exemplo, eram guerreiros. Os sumérios dedicavam-se mais à agricultura.

Apesar dessas diferenças, é possível estabelecer pontos comuns entre eles. No que se refere à organização social, à religião e à economia. Vamos agora conhecê-las:

#### **A sociedade**

As classes sociais - A sociedade estava dividida em classes: nobres, sacerdotes versados em ciências e respeitados, comerciantes, pequenos proprietários e escravos.

A organização social variou muito pelos séculos, mas de modo geral podemos falar:

Dominantes: governantes, sacerdotes, militares e comerciantes.

Dominados: camponeses, pequenos artesãos e escravos (normalmente presos de guerra).

Dominantes detinham o poder de quatro formas básicas de manifestação desse poder: riqueza, política, militar e saber. Posição mais elevada era do rei que detinha poderes políticos, religiosos e militares. Ele não era considerado um deus, mas sim representante dos deuses.

Os dominados consumiam diretamente o que produziam e eram obrigados a entregar excedentes para os dominantes

#### **A vida cotidiana na mesopotâmia**

Escravos e pessoas de condições mais humildes levavam o mesmo tipo de vida. A alimentação era muito simples: pão de cevada, um punhado de tâmaras e um pouco de cerveja leve. Isso era a base do cardápio diário. Às vezes comiam legumes, lentilha, feijão e pepino ou, ainda, algum peixe pescado nos rios ou canais. A carne era um alimento raro.

Na habitação, a mesma simplicidade. Às vezes a casa era um simples cubo de tijolos crus, revestidos de barro. O telhado era plano e feito com troncos de palmeiras e argila comprimida. Esse tipo de telhado tinha a desvantagem de deixar passar a água nas chuvas mais torrenciais, mas em tempos normais era usado como terraço.

As casas não tinham janelas e à noite eram iluminadas por lâmpadas de óleo de gergelim. Os insetos eram abundantes nas moradias.

Os ricos se alimentavam melhor e moravam em casas mais confortáveis que os pobres. Mesmo assim, quando as epidemias se abatiam sobre as cidades, a mortalidade era a mesma em todas as camadas sociais.

#### **A religião**

Os povos mesopotâmicos eram politeístas, isto é, adoravam diversas divindades, e acreditavam que elas eram capazes de fazer tanto o bem quanto o mal, não acreditavam em recompensas após a morte, acreditavam em crença em gênios, demônios, heróis, adivinhações e magia. Seus deuses eram numerosos com qualidades e defeitos, sentimentos e paixões, imortais, despóticos e sanguinários.

Cada divindade era uma força da natureza como o vento, a água, a terra, o sol, etc, e do dono da sua cidade. Marduk, deus de Babilônia, o cabeça de todos, tornou-se deus do Império, durante o reinado de Hamurabi. Foi substituído por Assur, durante o domínio dos assírios. Voltou ao posto com Nabucodonosor.

Acreditavam também em gênios bons que ajudavam os deuses a defender-se contra os demônios, contra as divindades perversas, contra as enfermidades, contra a morte. Os homens procuravam conhecer a vontade dos deuses manifestada em sonhos, eclipses, movimento dos astros. Essas observações feitas pelos sacerdotes deram origem à astrologia.

#### **Política e economia**

A organização política da Mesopotâmia tinha um soberano divinizado, assessorado por burocratas- sacerdotes, que administravam a distribuição de terras, o sistema de irrigação e as obras hidráulicas. O sistema financeiro ficava a cargo de um templo, que funcionava como um verdadeiro banco, emprestando sementes, distribuído um documento semelhante ao cheque bancário moderno e cobrando juros sobre as sementes emprestadas.

Em linhas gerais pode-se dizer que a forma de produção predominante na Mesopotâmia baseou-se na propriedade coletiva das terras administrada pelos templos e palácios. Os indivíduos só usufruíam da terra enquanto membros dessas comunidades. Acreditava-se que quase todos os meios de produção estavam sobre o controle do déspota, personificações do Estado, e dos templos. O templo era o centro que recebia toda a produção, distribuindo-a de acordo com as necessidades, além de proprietário de boa parte das terras: é o que se denomina cidade-templo.

Administradas por uma corporação de sacerdotes, as terras, que teoricamente eram dos deuses, eram entregues aos camponeses. Cada família recebia um lote de terra e devia entregar ao templo uma parte da colheita como pagamento pelo uso útil da terra. Já as propriedades particulares eram cultivadas por assalariados ou arrendatários.

Entre os sumérios havia a escravidão, porém o número de escravos era relativamente pequeno.

#### **A agricultura**

A agricultura era base da economia neste período. A economia da Baixa Mesopotâmia, em meados do terceiro milênio a.C. baseava-se na agricultura de irrigação. Cultivavam trigo, cevada, linho, gergelim (sésamo, de onde extraíam o azeite para alimentação e iluminação), árvores frutíferas, raízes e legumes. Os instrumentos de trabalho eram rudimentares, em geral de pedra, madeira e barro. O bronze foi introduzido na segunda metade do terceiro milênio a.C., porém, a verdadeira revolução ocorreu com a sua utilização, isto já no final do segundo milênio antes da Era Cristã. Usavam o arado semeador, a grade e carros de roda;

#### **A criação de animais**

A criação de carneiros, burros, bois, gansos e patos era bastante desenvolvida.

#### **O comércio**

Os comerciantes eram funcionários a serviço dos templos e do palácio. Apesar disso, podiam fazer negócios por conta própria. A situação geográfica e a pobreza de matérias primas favoreceram os empreendimentos mercantis. As caravanas de mercadores iam vender seus produtos e buscar o marfim da Índia, a madeira do Líbano, o cobre de Chipre e o estanho de Cáucaso. Exportavam tecidos de linho, lã e tapetes, além de pedras preciosas e perfumes.



**CONHECIMENTOS BÁSICOS E ESPECÍFICOS RELACIONADOS À ROTINA DO TRABALHO COMPATÍVEIS COM A SUA FUNÇÃO. NOÇÕES GERAIS SOBRE HIGIENE: A HIGIENE E A SAÚDE. NOÇÕES GERAIS SOBRE LIMPEZA E CONSERVAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E REMOÇÃO E LIMPEZA DOS MÓVEIS, MÁQUINAS E MATERIAIS, VIDROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

#### **Limpeza e Sanitização de Ambientes, Equipamentos e Utensílios**

É proibido, varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação, fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos, reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, animais domésticos no local de trabalho, escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

A limpeza de ambientes deve ser realizada por profissional capacitado e seguir os seguintes critérios: remover de sujeiras, lavar com água e sabão ou detergente, preferencialmente neutro, enxaguar, desinfetar com produto específico, seguida de enxague final. A higienização dos equipamentos e utensílios devem ser realizados de preferência dentro da UAN.

Os produtos mais utilizados para fins de limpeza e sanitização, é o Álcool 70% e Solução clorada.

#### **Higienização de Hortifruti**

A higienização de hortifruti deve seguir os seguintes passos:

1. Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;

2. Lavar em água corrente vegetais folhosos (exemplo: alface, escarola, rúcula, agrião etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;

3. Colocar de molho por 10 minutos em solução clorada ou hipoclorito de sódio. Para cada 1 (um) litro de Água utilizar a quantidade 1 colher de sopa de água sanitária ou outro produto específico para esse fim, observar informações de preparo no rótulo, pois pode haver variações.

4. Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;

5. Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos ou preparações com as mãos e utensílios bem lavados;

6. Utilizar imediatamente ou manter sob refrigeração até a hora de utilizar.

#### **Contaminação Cruzada**

É a transferência de sujidades ou microrganismos de uma área, alimento ou produto para outras áreas, alimentos ou produtos limpos e sanitizados, através de tábuas de cortes, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros.

#### **Por que falar em higiene?**

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

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

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

Os micróbios são seres vivos muito pequenos que enxergamos somente com o auxílio de um microscópio. Assim, mesmo que você não os veja, eles podem estar presentes e se espalham com facilidade, por meio:

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

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

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

Eles gostam de temperaturas mornas entre 10º e 60º C, dentro desta faixa temos a temperatura do corpo humano e é nele que a maioria se localiza, em locais como boca, nariz, garganta e mãos. Por essa razão, a higiene pessoal e a refrigeração dos alimentos faz com que a multiplicação se torne lenta, trazendo segurança aos alimentos.

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

#### **1. Higiene Pessoal**

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

Antes de ir trabalhar:

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

No trabalho:

- usar o uniforme (avental, touca ou rede no cabelo preso) em bom estado de conservação e trocados diariamente;
- não usar o avental nem o pano de prato para secar as mãos;
- evitar usar perfumes, dar preferência aos desodorantes sem perfume;
- Para os homens a barba deverá estar sempre aparada;
- não falar, tossir, espirrar, cantar enquanto manipula os alimentos;
- não fumar no local de preparo e distribuição dos alimentos;
- evitar tocar nos alimentos diretamente com as mãos. Usar sempre garfos, colheres ou luvas. Estar sempre atenta para não passar a mão ou coçar a cabeça e em seguida tocar nos alimentos. A colher que é utilizada no preparo dos alimentos e a que se faz a prova dele, não pode ser a mesma;
- utilizar sapatos fechados

As mãos:

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

Lavar as mãos com água e sabão sempre que:

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

## 2. Higiene dos Alimentos

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

Causas:

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

## 3. Higiene Ambiental

DIÁRIA:

- Pisos, rodapés, ralos e paredes

  1. recolher os resíduos;
  2. lavar com detergente;
  3. esfregar;
  4. enxaguar com água;
  5. retirar o excesso de água com rodo.

• Bancadas e mesas de apoio

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

CONFORME O USO:

- Panelas, assadeiras, facas, escumadeiras, conchas, talheres, tábuas, canecas, pratos, cumbucas e outros

  1. tirar a sujeira, esfregar com água e detergente;
  2. enxaguar em água corrente e água quente no caso de gordura;
  3. desinfetar, borrifando com álcool 70%;
  4. deixar secar naturalmente;
  5. guardar em local limpo e seco.

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

• Forno e fogão

Partes móveis (grelhas, bandejas, chapas)

1. retirar as partes móveis;
2. limpar com esponja, detergente e água ou produto específico;
3. enxaguar e deixar secar naturalmente.

Partes fixas

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

• Batedeira, liquidificador, processador e fatiador de alimentos

Partes móveis

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

Partes fixas

1. limpar com esponja umedecida com água e detergente;
2. tirar a espuma com pano úmido e secar com pano seco.

• Panos

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

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

SEMANAL:

• Geladeira e freezer

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

QUINZENAL:

• Prateleiras e estrados

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

MENSAL:

• Janelas e portas

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

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

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

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

#### SEMESTRAL:

- Teto ou forro

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

#### Técnicas básicas e procedimentos durante o preparo dos alimentos

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

#### Valor nutritivo

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

#### Sabor

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

#### Textura

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

#### Antes do preparo

- Define-se como todas as operações pelas quais os alimentos passam até o aquecimento ou apresentação final (preparações cruas).
- Inclui vários procedimentos, tais como lavar, limpar, descascar, picar, misturar etc.

- As operações preliminares:

1. divisão dos alimentos
- Subdivisão simples;
  - Subdivisão por separação de partes.
2. união dos alimentos

#### Subdivisão dos alimentos

- a. Subdivisão simples
- b. Subdivisão por partes

#### Subdivisão simples

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

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

Esta operação :

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

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

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

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

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

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

#### Cortes básicos

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

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

#### Cubos

Pequenos: 6mm de lado;

Médios 9 mm de lado

Grandes 1,5 cm de lado

#### Brunoise

- Cubos pequenos de 3 mm por lado

- Deve dar-se início com o corte Julienne

#### Chiffonade

Corte de qualquer espessura para cortar folhas

Boleados: Por meio da utilização de um utensílio, pode-se bolear alimentos desde 6 mm (Royalle) até 1,5cm (Parisiense)

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