



MAUÁ – SP

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ -
SÃO PAULO - SP**

MERENDEIRA

**EDITAL DE ABERTURA – PROCESSO
SELETIVO Nº 01/2025**

**CÓD: OP-017FV-25
7908403569045**

Língua Portuguesa

1. Compreensão de Texto	7
2. Sinônimo e antônimo.....	14
3. Pontuação	15
4. Classes gramaticais	16
5. Confronto e reconhecimento de frases corretas e incorretas	22
6. Ortografia Oficial.....	24

Matemática

1. Cálculos e situações-problema envolvendo as quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão.....	45
--	----

Conhecimentos Específicos

Merendeira

1. Conhecimentos específicos na área e uso adequado de equipamentos e materiais.....	55
2. Higiene na manipulação dos alimentos	58
3. Prevenção á contaminação	64
4. Higiene e segurança pessoal.....	69
5. Higiene e segurança dos alimentos	72
6. Procedimentos para economia de energia elétrica e água.....	76

COMPREENSÃO DE TEXTO

A leitura e interpretação de textos são habilidades essenciais no âmbito dos concursos públicos, pois exigem do candidato a capacidade de compreender não apenas o sentido literal, mas também as nuances e intenções do autor. Os textos podem ser divididos em duas categorias principais: literários e não literários. A interpretação de ambos exige um olhar atento à estrutura, ao ponto de vista do autor, aos elementos de coesão e à argumentação. Neste contexto, é crucial dominar técnicas de leitura que permitam identificar a ideia central do texto, inferir informações implícitas e analisar a organização textual de forma crítica e objetiva.

— Compreensão Geral do Texto

A compreensão geral do texto consiste em identificar e captar a mensagem central, o tema ou o propósito de um texto, sejam eles explícitos ou implícitos. Esta habilidade é crucial tanto em textos literários quanto em textos não literários, pois fornece ao leitor uma visão global da obra, servindo de base para uma interpretação mais profunda. A compreensão geral vai além da simples decodificação das palavras; envolve a percepção das intenções do autor, o entendimento das ideias principais e a identificação dos elementos que estruturam o texto.

— Textos Literários

Nos textos literários, a compreensão geral está ligada à interpretação dos aspectos estéticos e subjetivos. É preciso considerar o gênero (poesia, conto, crônica, romance), o contexto em que a obra foi escrita e os recursos estilísticos utilizados pelo autor. A mensagem ou tema de um texto literário muitas vezes não é transmitido de maneira direta. Em vez disso, o autor pode utilizar figuras de linguagem (metáforas, comparações, simbolismos), criando camadas de significação que exigem uma leitura mais interpretativa.

Por exemplo, em um poema de Manuel Bandeira, como “O Bicho”, ao descrever um homem que revirava o lixo em busca de comida, a compreensão geral vai além da cena literal. O poema denuncia a miséria e a degradação humana, mas faz isso por meio de uma imagem que exige do leitor sensibilidade para captar essa crítica social indireta.

Outro exemplo: em contos como “A Hora e a Vez de Augusto Matraga”, de Guimarães Rosa, a narrativa foca na jornada de transformação espiritual de um homem. Embora o texto tenha uma história clara, sua compreensão geral envolve perceber os elementos de religiosidade e redenção que permeiam a narrativa, além de entender como o autor utiliza a linguagem regionalista para dar profundidade ao enredo.

— Textos Não Literários

Em textos não literários, como artigos de opinião, reportagens, textos científicos ou jurídicos, a compreensão geral tende a ser mais direta, uma vez que esses textos visam transmitir informações objetivas, ideias argumentativas ou instruções. Neste caso, o leitor precisa identificar claramente o tema principal ou a tese defendida pelo autor e compreender o desenvolvimento lógico do conteúdo.

Por exemplo, em um artigo de opinião sobre os efeitos da tecnologia na educação, o autor pode defender que a tecnologia é uma ferramenta essencial para o aprendizado no século XXI. A compreensão geral envolve identificar esse posicionamento e as razões que o autor oferece para sustentá-lo, como o acesso facilitado ao conhecimento, a personalização do ensino e a inovação nas práticas pedagógicas.

Outro exemplo: em uma reportagem sobre desmatamento na Amazônia, o texto pode apresentar dados e argumentos para expor a gravidade do problema ambiental. O leitor deve captar a ideia central, que pode ser a urgência de políticas de preservação e as consequências do desmatamento para o clima global e a biodiversidade.

— Estratégias de Compreensão

Para garantir uma boa compreensão geral do texto, é importante seguir algumas estratégias:

- **Leitura Atenta:** Ler o texto integralmente, sem pressa, buscando entender o sentido de cada parte e sua relação com o todo.

- **Identificação de Palavras-Chave:** Buscar termos e expressões que se repetem ou que indicam o foco principal do texto.

- **Análise do Título e Subtítulos:** Estes elementos frequentemente apontam para o tema ou ideia principal do texto, especialmente em textos não literários.

- **Contexto de Produção:** Em textos literários, o contexto histórico, cultural e social do autor pode fornecer pistas importantes para a interpretação do tema. Nos textos não literários, o contexto pode esclarecer o objetivo do autor ao produzir aquele texto, seja para informar, convencer ou instruir.

- **Perguntas Norteadoras:** Ao ler, o leitor pode se perguntar: Qual é o tema central deste texto? Qual é a intenção do autor ao escrever este texto? Há uma mensagem explícita ou implícita?

Exemplos Práticos

- **Texto Literário:** Um poema como “Canção do Exílio” de Gonçalves Dias pode, à primeira vista, parecer apenas uma descrição saudosista da pátria. No entanto, a compreensão geral

deste texto envolve entender que ele foi escrito no contexto de um poeta exilado, expressando tanto amor pela pátria quanto um sentimento de perda e distanciamento.

- **Texto Não Literário:** Em um artigo sobre as mudanças climáticas, a tese principal pode ser que a ação humana é a principal responsável pelo aquecimento global. A compreensão geral exigiria que o leitor identificasse essa tese e as evidências apresentadas, como dados científicos ou opiniões de especialistas, para apoiar essa afirmação.

– Importância da Compreensão Geral

Ter uma boa compreensão geral do texto é o primeiro passo para uma interpretação eficiente e uma análise crítica. Nos concursos públicos, essa habilidade é frequentemente testada em questões de múltipla escolha e em questões dissertativas, nas quais o candidato precisa demonstrar sua capacidade de resumir o conteúdo e de captar as ideias centrais do texto.

Além disso, uma leitura superficial pode levar a erros de interpretação, prejudicando a resolução correta das questões. Por isso, é importante que o candidato esteja sempre atento ao que o texto realmente quer transmitir, e não apenas ao que é dito de forma explícita. Em resumo, a compreensão geral do texto é a base para todas as outras etapas de interpretação textual, como a identificação de argumentos, a análise da coesão e a capacidade de fazer inferências.

– Ponto de Vista ou Ideia Central Defendida pelo Autor

O ponto de vista ou a ideia central defendida pelo autor são elementos fundamentais para a compreensão do texto, especialmente em textos argumentativos, expositivos e literários. Identificar o ponto de vista do autor significa reconhecer a posição ou perspectiva adotada em relação ao tema tratado, enquanto a ideia central refere-se à mensagem principal que o autor deseja transmitir ao leitor.

Esses elementos revelam as intenções comunicativas do texto e ajudam a esclarecer as razões pelas quais o autor constrói sua argumentação, narrativa ou descrição de determinada maneira. Assim, compreender o ponto de vista ou a ideia central é essencial para interpretar adequadamente o texto e responder a questões que exigem essa habilidade.

– Textos Literários

Nos textos literários, o ponto de vista do autor pode ser transmitido de forma indireta, por meio de narradores, personagens ou símbolos. Muitas vezes, os autores não expõem claramente suas opiniões, deixando a interpretação para o leitor. O ponto de vista pode variar entre diferentes narradores e personagens, enriquecendo a pluralidade de interpretações possíveis.

Um exemplo clássico é o narrador de “Dom Casmurro”, de Machado de Assis. Embora Bentinho (o narrador-personagem) conte a história sob sua perspectiva, o leitor percebe que o ponto de vista dele é enviesado, e isso cria ambiguidade sobre a questão central do livro: a possível traição de Capitu. Nesse caso, a ideia central pode estar relacionada à incerteza e à subjetividade das percepções humanas.

Outro exemplo: em “Vidas Secas”, de Graciliano Ramos, o ponto de vista é o de uma narrativa em terceira pessoa que se foca nos personagens humildes e no sofrimento causado pela

seca no sertão nordestino. A ideia central do texto é a denúncia das condições de vida precárias dessas pessoas, algo que o autor faz por meio de uma linguagem econômica e direta, alinhada à dureza da realidade descrita.

Nos poemas, o ponto de vista também pode ser identificado pelo eu lírico, que expressa sentimentos, reflexões e visões de mundo. Por exemplo, em “O Navio Negreiro”, de Castro Alves, o eu lírico adota um tom de indignação e denúncia ao descrever as atrocidades da escravidão, reforçando uma ideia central de crítica social.

– Textos Não Literários

Em textos não literários, o ponto de vista é geralmente mais explícito, especialmente em textos argumentativos, como artigos de opinião, editoriais e ensaios. O autor tem o objetivo de convencer o leitor de uma determinada posição sobre um tema. Nesse tipo de texto, a tese (ideia central) é apresentada de forma clara logo no início, sendo defendida ao longo do texto com argumentos e evidências.

Por exemplo, em um artigo de opinião sobre a reforma tributária, o autor pode adotar um ponto de vista favorável à reforma, argumentando que ela trará justiça social e reduzirá as desigualdades econômicas. A ideia central, neste caso, é a defesa da reforma como uma medida necessária para melhorar a distribuição de renda no país. O autor apresentará argumentos que sustentem essa tese, como dados econômicos, exemplos de outros países e opiniões de especialistas.

Nos textos científicos e expositivos, a ideia central também está relacionada ao objetivo de informar ou esclarecer o leitor sobre um tema específico. A neutralidade é mais comum nesses casos, mas ainda assim há um ponto de vista que orienta a escolha das informações e a forma como elas são apresentadas. Por exemplo, em um relatório sobre os efeitos do desmatamento, o autor pode não expressar diretamente uma opinião, mas ao apresentar evidências sobre o impacto ambiental, está implicitamente sugerindo a importância de políticas de preservação.

– Como Identificar o Ponto de Vista e a Ideia Central

Para identificar o ponto de vista ou a ideia central de um texto, é importante atentar-se a certos aspectos:

1. Título e Introdução: Muitas vezes, o ponto de vista do autor ou a ideia central já são sugeridos pelo título do texto ou pelos primeiros parágrafos. Em artigos e ensaios, o autor frequentemente apresenta sua tese logo no início, o que facilita a identificação.

2. Linguagem e Tom: A escolha das palavras e o tom (objetivo, crítico, irônico, emocional) revelam muito sobre o ponto de vista do autor. Uma linguagem carregada de emoção ou uma sequência de dados e argumentos lógicos indicam como o autor quer que o leitor interprete o tema.

3. Seleção de Argumentos: Nos textos argumentativos, os exemplos, dados e fatos apresentados pelo autor refletem o ponto de vista defendido. Textos favoráveis a uma determinada posição tenderão a destacar aspectos que reforcem essa perspectiva, enquanto minimizam ou ignoram os pontos contrários.

4. Conectivos e Estrutura Argumentativa: Conectivos como “portanto”, “por isso”, “assim”, “logo” e “no entanto” são usados para introduzir conclusões ou para contrastar argumentos, ajudando a deixar claro o ponto de vista do autor. A organização do texto em blocos de ideias também pode indicar a progressão da defesa da tese.

5. Conclusão: Em muitos textos, a conclusão serve para reafirmar o ponto de vista ou ideia central. Neste momento, o autor resume os principais argumentos e reforça a posição defendida, ajudando o leitor a compreender a ideia principal.

Exemplos Práticos

- **Texto Literário:** No conto “A Cartomante”, de Machado de Assis, o narrador adota uma postura irônica, refletindo o ceticismo em relação à superstição. A ideia central do texto gira em torno da crítica ao comportamento humano que, por vezes, busca respostas mágicas para seus problemas, ignorando a racionalidade.

- **Texto Não Literário:** Em um artigo sobre os benefícios da alimentação saudável, o autor pode adotar o ponto de vista de que uma dieta equilibrada é fundamental para a prevenção de doenças e para a qualidade de vida. A ideia central, portanto, é que os hábitos alimentares influenciam diretamente a saúde, e isso será sustentado por argumentos baseados em pesquisas científicas e recomendações de especialistas.

– Diferença entre Ponto de Vista e Ideia Central

Embora relacionados, ponto de vista e ideia central não são sinônimos. O ponto de vista refere-se à posição ou perspectiva do autor em relação ao tema, enquanto a ideia central é a mensagem principal que o autor quer transmitir. Um texto pode defender a mesma ideia central a partir de diferentes pontos de vista. Por exemplo, dois textos podem defender a preservação do meio ambiente (mesma ideia central), mas um pode adotar um ponto de vista econômico (focando nos custos de desastres naturais) e o outro, um ponto de vista social (focando na qualidade de vida das futuras gerações).

— Argumentação

A argumentação é o processo pelo qual o autor apresenta e desenvolve suas ideias com o intuito de convencer ou persuadir o leitor. Em um texto argumentativo, a argumentação é fundamental para a construção de um raciocínio lógico e coeso que sustente a tese ou ponto de vista do autor. Ela se faz presente em diferentes tipos de textos, especialmente nos dissertativos, artigos de opinião, editoriais e ensaios, mas também pode ser encontrada de maneira indireta em textos literários e expositivos.

A qualidade da argumentação está diretamente ligada à clareza, à consistência e à relevância dos argumentos apresentados, além da capacidade do autor de antecipar e refutar possíveis contra-argumentos. Ao analisar a argumentação de um texto, é importante observar como o autor organiza suas ideias, quais recursos utiliza para justificar suas posições e de que maneira ele tenta influenciar o leitor.

– Estrutura da Argumentação

A argumentação em um texto dissertativo-argumentativo, por exemplo, costuma seguir uma estrutura lógica que inclui:

1. Tese: A tese é a ideia central que o autor pretende defender. Ela costuma ser apresentada logo no início do texto, frequentemente na introdução. A tese delimita o ponto de vista do autor sobre o tema e orienta toda a argumentação subsequente.

2. Argumentos: São as justificativas que sustentam a tese. Podem ser de vários tipos, como argumentos baseados em fatos, estatísticas, opiniões de especialistas, experiências concretas ou raciocínios lógicos. O autor utiliza esses argumentos para demonstrar a validade de sua tese e persuadir o leitor.

3. Contra-argumentos e Refutação: Muitas vezes, para fortalecer sua argumentação, o autor antecipa e responde a possíveis objeções ao seu ponto de vista. A refutação é uma estratégia eficaz que demonstra que o autor considerou outras perspectivas, mas que tem razões para desconsiderá-las ou contestá-las.

4. Conclusão: Na conclusão, o autor retoma a tese inicial e resume os principais pontos da argumentação, reforçando seu ponto de vista e buscando deixar uma impressão duradoura no leitor.

– Tipos de Argumentos

A argumentação pode utilizar diferentes tipos de argumentos, dependendo do objetivo do autor e do contexto do texto. Entre os principais tipos, podemos destacar:

1. Argumento de autoridade: Baseia-se na citação de especialistas ou de instituições renomadas para reforçar a tese. Esse tipo de argumento busca emprestar credibilidade à posição defendida.

Exemplo: “Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), uma alimentação equilibrada pode reduzir em até 80% o risco de doenças crônicas, como diabetes e hipertensão.”

2. Argumento de exemplificação: Utiliza exemplos concretos para ilustrar e validar o ponto de vista defendido. Esses exemplos podem ser tirados de situações cotidianas, casos históricos ou experimentos.

Exemplo: “Em países como a Suécia e a Finlândia, onde o sistema educacional é baseado na valorização dos professores, os índices de desenvolvimento humano são superiores à média global.”

3. Argumento lógico (ou dedutivo): É baseado em um raciocínio lógico que estabelece uma relação de causa e efeito, levando o leitor a aceitar a conclusão apresentada. Esse tipo de argumento pode ser dedutivo (parte de uma premissa geral para uma conclusão específica) ou indutivo (parte de exemplos específicos para uma conclusão geral).

Exemplo dedutivo: “Todos os seres humanos são mortais. Sócrates é um ser humano. Logo, Sócrates é mortal.”

Exemplo indutivo: “Diversos estudos demonstram que o uso excessivo de telas prejudica a visão. Portanto, o uso prolongado de celulares e computadores também pode afetar negativamente a saúde ocular.”

4. Argumento emocional (ou patético): Apela aos sentimentos do leitor, utilizando a emoção como meio de convencimento. Este tipo de argumento pode despertar empatia, compaixão, medo ou revolta no leitor, dependendo da maneira como é apresentado.

Exemplo: “Milhares de crianças morrem de fome todos os dias enquanto toneladas de alimentos são desperdiçadas em países desenvolvidos. É inaceitável que, em pleno século XXI, ainda enfrentemos essa realidade.”

5. Argumento de comparação ou analogia: Compara situações semelhantes para fortalecer o ponto de vista do autor. A comparação pode ser entre eventos, fenômenos ou comportamentos para mostrar que a lógica aplicada a uma situação também se aplica à outra.

Exemplo: “Assim como o cigarro foi amplamente aceito durante décadas, até que seus malefícios para a saúde fossem comprovados, o consumo excessivo de açúcar hoje deve ser visto com mais cautela, já que estudos indicam seus efeitos nocivos a longo prazo.”

– Coesão e Coerência na Argumentação

A eficácia da argumentação depende também da coesão e coerência no desenvolvimento das ideias. Coesão refere-se aos mecanismos linguísticos que conectam as diferentes partes do texto, como pronomes, conjunções e advérbios. Estes elementos garantem que o texto flua de maneira lógica e fácil de ser seguido.

Exemplo de conectivos importantes:

- Para adicionar informações: “além disso”, “também”, “ademais”.
- Para contrastar ideias: “no entanto”, “por outro lado”, “todavia”.
- Para concluir: “portanto”, “assim”, “logo”.

Já a coerência diz respeito à harmonia entre as ideias, ou seja, à lógica interna do texto. Um texto coerente apresenta uma relação clara entre a tese, os argumentos e a conclusão. A falta de coerência pode fazer com que o leitor perca o fio do raciocínio ou não aceite a argumentação como válida.

– Exemplos Práticos de Argumentação

- **Texto Argumentativo (Artigo de Opinião):** Em um artigo que defenda a legalização da educação domiciliar no Brasil, a tese pode ser que essa prática oferece mais liberdade educacional para os pais e permite uma personalização do ensino. Os argumentos poderiam incluir exemplos de países onde a educação domiciliar é bem-sucedida, dados sobre o desempenho acadêmico de crianças educadas em casa e opiniões de especialistas. O autor também pode refutar os argumentos de que essa modalidade de ensino prejudica a socialização das crianças, citando estudos que mostram o contrário.

- **Texto Literário:** Em obras literárias, a argumentação pode ser mais sutil, mas ainda está presente. No romance “Capitães da Areia”, de Jorge Amado, embora a narrativa siga a vida de crianças abandonadas nas ruas de Salvador, a estrutura do texto e a escolha dos eventos apresentados constroem uma crítica implícita à desigualdade social e à falta de políticas públicas eficazes. A argumentação é feita de maneira indireta, por meio das experiências dos personagens e do ambiente descrito.

– Análise Crítica da Argumentação

Para analisar criticamente a argumentação de um texto, é importante que o leitor:

1. Avalie a pertinência dos argumentos: Os argumentos são válidos e relevantes para sustentar a tese? Estão bem fundamentados?

2. Verifique a solidez da lógica: O raciocínio seguido pelo autor é coerente? Há falácias argumentativas que enfraquecem a posição defendida?

3. Observe a diversidade de fontes: O autor utiliza diferentes tipos de argumentos (fatos, opiniões, dados) para fortalecer sua tese, ou a argumentação é unilateral e pouco fundamentada?

4. Considere os contra-argumentos: O autor reconhece e refuta pontos de vista contrários? Isso fortalece ou enfraquece a defesa da tese?

– Elementos de Coesão

Os elementos de coesão são os recursos linguísticos que garantem a conexão e a fluidez entre as diferentes partes de um texto. Eles são essenciais para que o leitor compreenda como as ideias estão relacionadas e para que o discurso seja entendido de forma clara e lógica. Em termos práticos, a coesão se refere à capacidade de manter as frases e parágrafos interligados, criando uma progressão lógica que permite ao leitor seguir o raciocínio do autor sem perder o fio condutor.

A coesão textual pode ser alcançada por meio de diversos mecanismos, como o uso de conectivos, pronomes, elipses e sinônimos, que evitam repetições desnecessárias e facilitam a transição entre as ideias. Em textos argumentativos e dissertativos, esses elementos desempenham um papel fundamental na organização e no desenvolvimento da argumentação.

– Tipos de Coesão

Os principais tipos de coesão podem ser divididos em coesão referencial, coesão sequencial e coesão lexical. Cada um deles envolve diferentes estratégias que contribuem para a unidade e a clareza do texto.

1. Coesão Referencial

A coesão referencial ocorre quando um elemento do texto remete a outro já mencionado, garantindo que as ideias sejam retomadas ou antecipadas sem a necessidade de repetição direta. Isso pode ser feito por meio de pronomes, advérbios ou outras expressões que retomam conceitos, pessoas ou objetos mencionados anteriormente.

MATEMÁTICA

CÁLCULOS E SITUAÇÕES-PROBLEMA ENVOLVENDO AS QUATRO OPERAÇÕES: ADIÇÃO, SUBTRAÇÃO, MULTIPLICAÇÃO E DIVISÃO

As operações básicas da matemática são a fundação sobre a qual todo o conhecimento matemático é construído. Elas formam a base dos cálculos e são essenciais para a compreensão de conceitos mais avançados. A seguir, abordaremos as operações de adição, subtração, multiplicação e divisão, explorando suas definições e propriedades.

ADIÇÃO (+)

A adição é a operação que determina um número para representar a junção de quantidades.

Exemplo: $2 + 3 = 5$

Os números 2 e 3 são chamados de parcelas, e o número 5 é a soma.

Propriedades da Adição:

— **Propriedade Comutativa:** A ordem dos números não altera o resultado.

$$a + b = b + a$$

Exemplo: $1 + 2 = 2 + 1$

— **Propriedade Associativa:** A maneira como os números são agrupados não altera o resultado.

$$(a + b) + c = a + (b + c)$$

Exemplo: $(1 + 2) + 3 = 1 + (2 + 3)$

— **Elemento Neutro:** O zero é o elemento neutro da adição, pois qualquer número somado a zero resulta no próprio número.

$$a + 0 = a = 0 + a$$

Exemplo: $0 + 3 = 3$

— **Fechamento:** A soma de dois números naturais é sempre um número natural.

$$a + b \text{ é um número natural}$$

SUBTRAÇÃO (-)

A subtração é a operação que determina um número para representar a diminuição de quantidades.

Exemplo: $5 - 4 = 1$

Propriedades da Subtração:

— **Propriedade Não Comutativa:** A ordem dos números altera o resultado.

$$a - b \neq b - a$$

Exemplo: $5 - 2 \neq 2 - 5$

— **Propriedade Não Associativa:** A maneira como os números são agrupados altera o resultado.

$$(a - b) - c \neq a - (b - c)$$

Exemplo: $(6 - 4) - 1 \neq 6 - (4 - 1)$

— **Elemento Oposto:** Para cada número a , existe um número $-a$ tal que sua soma seja zero.

$$a + (-a) = 0$$

— **Fechamento:** A diferença de dois números naturais só é possível quando o minuendo é maior ou igual ao subtraendo.

$$a - b \text{ é um número natural se } a \geq b$$

MULTIPLICAÇÃO (×)

A multiplicação é a operação que determina a soma de parcelas iguais. Pode ser indicada por “×”, “.” ou “*”.

Exemplo: $4 \times 5 = 20$

Propriedades da Multiplicação:

— **Propriedade Comutativa:** A ordem dos fatores não altera o produto.

$$a \times b = b \times a$$

Exemplo: $2 \times 7 = 7 \times 2$

— **Propriedade Associativa:** A maneira como os fatores são agrupados não altera o produto.

$$(a \times b) \times c = a \times (b \times c)$$

Exemplo: $(3 \times 5) \times 2 = 3 \times (5 \times 2)$

— **Elemento Neutro:** O número um é o elemento neutro da multiplicação, pois qualquer número multiplicado por um resulta no próprio número.

$$a \times 1 = a = 1 \times a$$

Exemplo: $1 \times 4 = 4$

— **Elemento Absorvente:** O número zero é o elemento absorvente da multiplicação, pois qualquer número multiplicado por zero resulta em zero.

$$a \times 0 = 0 = 0 \times a$$

— **Distributiva:** A multiplicação é distributiva em relação à adição.

$$a \times (b + c) = (a \times b) + (a \times c)$$

Exemplo: $2 \times (4 + 6) = 2 \times 4 + 2 \times 6$

— **Fechamento:** O produto de dois números naturais é sempre um número natural.

$$a \times b \text{ é um número natural}$$

DIVISÃO (÷)

A divisão é a operação inversa da multiplicação e está ligada à ação de repartir em partes iguais. Pode ser indicada por “÷”, “:” ou “/”.

Exemplo: $8 \div 4 = 2$

Tipos de Divisão:

— **Divisão Exata:** O quociente é um número inteiro, e o resto é zero.

Exemplo: $8 \div 4 = 2$

— **Divisão não-exata:** O quociente não é um número inteiro, e o resto é diferente de zero.

Exemplo: $9 \div 4 = 2$ com resto 1

Propriedades da Divisão:

— **Propriedade Não Comutativa:** A ordem dos números altera o quociente.

$$a \div b \neq b \div a$$

Exemplo: $15 \div 5 \neq 5 \div 15$

— **Propriedade Não Associativa:** A maneira como os números são agrupados altera o quociente.

$$(a \div b) \div c \neq a \div (b \div c)$$

Exemplo: $(12 \div 6) \div 2 \neq 12 \div (6 \div 2)$

— **Elemento Neutro:** O número um é o elemento neutro da divisão, pois qualquer número dividido por um resulta no próprio número.

$$a \div 1 = a$$

Exemplo: $3 \div 1 = 3$

— **Divisão por Zero:** Não é definida, pois não há número que multiplicado por zero resulte em um número diferente de zero.

$$a \div 0 \text{ é indefinido}$$

— **Fechamento:** A divisão de dois números naturais pode não ser um número natural.

$$5 \div 3 \notin \mathbb{N}$$

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A resolução de problemas matemáticos envolve a aplicação de uma variedade de recursos, sendo que os princípios algébricos e aritméticos se destacam como uma parte fundamental desse processo. Esses princípios são classificados de acordo com a complexidade e a abordagem dos conteúdos.

A prática constante na resolução de questões desse tipo é o que proporciona o desenvolvimento de habilidades cada vez maiores para enfrentar problemas dessa natureza.

Exemplos:

01. (VUNESP) Em um condomínio, a caixa d'água do bloco A contém 10 000 litros a mais de água do que a caixa d'água do bloco B. Foram transferidos 2 000 litros de água da caixa d'água do bloco A para a do bloco B, ficando o bloco A com o dobro de água armazenada em relação ao bloco B. Após a transferência, a diferença das reservas de água entre as caixas dos blocos A e B, em litros, vale

- (A) 4 000.
- (B) 4 500.
- (C) 5 000.
- (D) 5 500.
- (E) 6 000.

Resolução:

$$A = B + 10000 \quad (I)$$

$$\text{Transferidos: } A - 2000 = 2.B, \text{ ou seja, } A = 2.B + 2000 \quad (II)$$

Substituindo a equação (II) na equação (I), temos:

$$2.B + 2000 = B + 10000$$

$$2.B - B = 10000 - 2000$$

$$B = 8000 \text{ litros (no início)}$$

$$\text{Assim, } A = 8000 + 10000 = 18000 \text{ litros (no início)}$$

Portanto, após a transferência, fica:

$$A' = 18000 - 2000 = 16000 \text{ litros}$$

$$B' = 8000 + 2000 = 10000 \text{ litros}$$

Por fim, a diferença é de : $16000 - 10000 = 6000$ litros

Resposta: E.

02. (IFNMG) Uma linha de produção monta um equipamento em oito etapas bem definidas, sendo que cada etapa gasta exatamente 5 minutos em sua tarefa. O supervisor percebe, cinco horas e trinta e cinco minutos depois do início do funcionamento,

que a linha parou de funcionar. Como a linha monta apenas um equipamento em cada processo de oito etapas, podemos afirmar que o problema foi na etapa:

- (A) 2
- (B) 3
- (C) 5
- (D) 7

Resolução:

Um equipamento leva $8.5 = 40$ minutos para ser montado.
 $5h35 = 60.5 + 35 = 335$ minutos
 $335min : 40min = 8$ equipamentos + 15 minutos (resto)
 $15min : 5min = 3$ etapas
 Logo o problema ocorreu na etapa 3.

Resposta: B

03. (VUNESP) Carlos e Denise depositaram valores distintos em uma aplicação, totalizando R\$ 12 mil. Ao resgatarem o valor aplicado, o rendimento de Carlos correspondeu a um décimo do valor que ele aplicou, e Denise obteve rendimento de nove décimos do rendimento obtido por Carlos. Se o rendimento do valor total aplicado foi de R\$ 1.425,00, então o valor aplicado por Carlos foi de

- Alternativas
- (A) R\$ 7.200,00.
 - (B) R\$ 7.300,00
 - (C) R\$ 7.400,00.
 - (D) R\$ 7.500,00.
 - (E) R\$ 7.600,00.

Resolução:

Usando 10 como base:

Aplicação de Carlos foi 10
 Aplicação de Denise foi 9

$$10 + 9 = 19$$

$$1.425 / 19 = 75$$

$$75 \times 10 = 750 \leftarrow \text{Lucro de Carlos}$$

Como o lucro é um décimo do valor aplicado:
 $750 \times 10 = 7.500 \leftarrow \text{Valor aplicado por Carlos}$

Resposta: D.

04. (VUNESP) Na biblioteca de um instituto de física, para cada 2 livros de matemática, existem 3 de física. Se o total de livros dessas duas disciplinas na biblioteca é igual a 1 095, o número de livros de física excede o número de livros de matemática em

- (A) 219.
- (B) 405.
- (C) 622.
- (D) 812.
- (E) 1 015.

Resolução:

$$M/F = 2/3, \text{ ou seja, } 3.M = 2.F \quad (I)$$

$$M + F = 1095, \text{ ou seja, } M = 1095 - F \quad (II)$$

Vamos substituir a equação (II) na equação (I):

$$3 \cdot (1095 - F) = 2.F$$

$$3285 - 3.F = 2.F$$

$$5.F = 3285$$

$$F = 3285 / 5$$

$$F = 657 \text{ (física)}$$

$$\text{Assim: } M = 1095 - 657 = 438 \text{ (matemática)}$$

$$\text{A diferença é: } 657 - 438 = 219$$

Resposta: A.

05. (CESGRANRIO) Caio é 15 cm mais alto do que Pedro. Pedro é 6 cm mais baixo que João. João é 7 cm mais alto do que Felipe. Qual é, em cm, a diferença entre as alturas de Caio e de Felipe?

- (A) 1
- (B) 2
- (C) 9
- (D) 14
- (E) 16

Resolução:

$$\text{Caio} = \text{Pedro} + 15\text{cm}$$

$$\text{Pedro} = \text{João} - 6\text{cm}$$

$$\text{João} = \text{Felipe} + 7\text{cm}, \text{ ou seja: } \text{Felipe} = \text{João} - 7$$

$$\text{Caio} - \text{Felipe} = ?$$

$$\text{Pedro} + 15 - (\text{João} - 7) =$$

$$\text{João} - 6 + 15 - \text{João} + 7 = 16$$

Resposta: E.

QUESTÕES

1. CS-UFG - 2023

Em um projeto de urbanização de uma região, pretende-se construir Q+2 prédios novos a cada 2 anos, em que Q é a quantidade de prédios existentes nos 2 anos anteriores. Cada prédio leva exatamente dois anos para ser construído, terá 28 andares e cada andar terá 8 apartamentos. No início do projeto, a região não tinha nenhum prédio e, após 2 anos, foram construídos os 2 primeiros prédios. Quantos apartamentos essa região terá após os 50 primeiros anos de desenvolvimento do projeto?

- (A) 18.200
- (B) 65.100
- (C) 98.400
- (D) 145.600

2. UNDATEC - 2023

Sabendo que o dobro de x somado com o quádruplo de y é igual a 5 e que o triplo de x somado ao triplo de y é igual a 3, pode-se afirmar que o produto entre x e y é igual a:

- (A) 0,75
- (B) 0,50
- (C) - 0,75
- (D) - 1



3. VUNESP - 2023

Um cliente contratará três serviços de um mesmo arquiteto, com custo médio de R\$ 7.300,00 por serviço. Se o custo do serviço de maior valor será R\$ 4.000,00 acima do custo do serviço de menor valor, e o custo do terceiro serviço será R\$ 1.700,00 abaixo do custo do serviço de maior valor, então o serviço de menor valor terá um custo de

- (A) R\$ 5.200,00.
- (B) R\$ 5.300,00.
- (C) R\$ 5.400,00.
- (D) R\$ 5.500,00.
- (E) R\$ 5.600,00.

4. AVANÇA SP - 2023

O triplo do cubo de um número X é igual a $\frac{6}{7}$ do quadrado do número X . Logo o valor de X é:

- (A) $\frac{1}{7}$.
- (B) $\frac{2}{7}$.
- (C) $\frac{21}{2}$.
- (D) $\frac{7}{6}$.
- (E) $\frac{6}{7}$.

5. FURB - 2023

Pedro comprou 4 litros de óleo no valor de R\$ 6,50 por litro. Ele pagou com uma nota de R\$ 50,00. O valor que ele recebeu de troco foi, em reais, de:

- (A) 22,00.
- (B) 26,00.
- (C) 24,00.
- (D) 23,00
- (E) 25,00.

6. METROCAPITAL SOLUÇÕES - 2023

Alice precisava de maçãs e laranjas para fazer uma receita. Foi ao mercado e comprou 10 maçãs e 20 laranjas. Mais tarde percebeu que iria precisar de mais material, e então foi novamente ao mercado e comprou mais 7 maçãs e 6 laranjas. Sabendo que ela gastou na segunda compra metade do que gastou na primeira, e somadas as duas compras gastou um total de R\$ 30,00. Considere também, que o valor dos produtos não foi alterado entre a primeira e a segunda compra. O valor de cada maçã e laranja, respectivamente, custa:

- (A) R\$ 0,50 e R\$ 1,00.
- (B) R\$ 0,50 e R\$ 0,75.
- (C) R\$ 0,75 e R\$ 0,50.
- (D) R\$ 1,00 e R\$ 0,50.
- (E) R\$ 1,00 e R\$ 0,75.

7. METROCAPITAL SOLUÇÕES - 2023

Mariana comprou 5 pacotes de balas, cada um com 20 balas. Quantas balas Mariana comprou ao todo?

- (A) 15
- (B) 50
- (C) 75
- (D) 80
- (E) 100

8. FGV - 2023

Antônio, Bruno e Carlos são irmãos. Quando Carlos nasceu, Bruno tinha 2 anos e Antônio tinha 5 anos. O tempo passou e certo dia em que Carlos fazia aniversário, os irmãos perceberam que a soma das idades deles era de 100 anos.

A idade de Antônio nesse dia era de

- (A) 30 anos.
- (B) 31 anos.
- (C) 33 anos.
- (D) 35 anos.
- (E) 36 anos.

9. OBJETIVA - 2023

Ana, Bruna e Carla são amigas. Sabe-se que Bruna possui o dobro da idade de Ana, e Carla, com 40 anos, é a amiga mais velha. Sabe-se, ainda, que a soma das idades delas é igual a 85 anos. Assim, é CORRETO afirmar que a idade de Ana é igual a:

- (A) 15 anos.
- (B) 30 anos.
- (C) 35 anos.
- (D) 40 anos.

10. OBJETIVA - 2023

A soma de três números é igual a 4.578. O primeiro deles é 1.679 e o segundo, 2.143. Determinar o terceiro número que compõe a soma:

- (A) 1.468
- (B) 1.098
- (C) 817
- (D) 756

11. (2023)

Uma pessoa irá construir uma piscina em seu quintal, que terá as seguintes dimensões: largura 4 metros e comprimento 9 metros. A profundidade será dividida em três partes, sendo dividido o comprimento em partes iguais. No primeiro terço da piscina a profundidade será de 1 metro, no segundo terço terá um desnível, ou seja, uma caída até chegar a terça parte que terá 2 metros de profundidade. Essa pessoa irá revestir o interior da piscina com ladrilhos, sendo assim a quantidade em m^2 de ladrilhos que serão usados é de:

- (A) $67\sqrt{10} m^2$
- (B) $60 + \sqrt{10} m^2$
- (C) $60 + 4\sqrt{10} m^2$
- (D) $63 + 4\sqrt{10} m^2$
- (E) $67 + \sqrt{10} m^2$

12. (2023)

Uma determinada mercadoria tem a composição de custos da seguinte forma: 40% é mão-de-obra, 50% são insumos e 10% são impostos. O preço dos insumos teve uma queda de 30%, os impostos se mantiveram constantes, mas o preço da mão-de-obra aumentou 40%. Qual foi a variação percentual no custo total da mercadoria?

- (A) aumento de 10%.
- (B) diminuição de 10%.
- (C) aumento de 4%.
- (D) aumento de 1%.
- (E) diminuição de 4%.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Merendeira

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS NA ÁREA E USO ADEQUADO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

A manipulação adequada dos alimentos é essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade da merenda escolar. Seguir normas de higiene, armazenamento e preparo evita contaminações e protege a saúde dos alunos. Nesta seção, abordaremos os principais cuidados que a merendeira deve ter no dia a dia para garantir um ambiente limpo e seguro na cozinha.

► Higiene Pessoal da Merendeira

A higiene pessoal é um fator determinante para evitar a contaminação dos alimentos durante o preparo. Algumas regras fundamentais devem ser seguidas:

Cuidados com as Mãos:

As mãos são um dos principais veículos de contaminação. Por isso, é essencial:

- Lavar as mãos com água e sabão antes de iniciar o trabalho, após usar o banheiro e sempre que mudar de tarefa
- Utilizar álcool 70% quando necessário, mas sem substituir a lavagem com água e sabão
- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte, pois resíduos podem acumular sujeira
- Evitar tocar no rosto, cabelos e outras partes do corpo durante o manuseio dos alimentos

Uniforme e Acessórios:

A vestimenta adequada também ajuda a evitar a contaminação dos alimentos. Algumas recomendações são:

- Utilizar touca para prender os cabelos e evitar quedas de fios na comida
- Vestir avental limpo diariamente para evitar contato direto da roupa com os alimentos
- Evitar o uso de bijuterias e acessórios como anéis, pulseiras e relógios, pois podem acumular sujeira e bactérias
- Usar sapatos fechados e antiderrapantes para garantir a segurança no ambiente de trabalho

► Higiene do Ambiente e dos Utensílios

A cozinha deve ser um ambiente limpo e organizado para evitar contaminações e garantir o bom funcionamento do preparo dos alimentos.

Limpeza e Organização da Cozinha:

- Manter todas as superfícies limpas e secas
- Lavar bancadas, mesas e pias antes e depois do preparo dos alimentos
 - Evitar o acúmulo de lixo, descartando os resíduos corretamente ao longo do dia
 - Utilizar panos limpos e higienizados para a limpeza diária

Higienização dos Utensílios:

- Lavar facas, colheres, panelas e outros utensílios imediatamente após o uso
- Usar água quente e detergente para remover gorduras e resíduos de alimentos
- Desinfetar tábuas de corte e outros materiais que entrem em contato direto com os alimentos
- Separar utensílios utilizados para carnes cruas daqueles usados para legumes e alimentos prontos para consumo

► Armazenamento Correto dos Alimentos

O armazenamento correto dos alimentos evita desperdício e contaminações, além de garantir que os produtos mantenham suas propriedades nutricionais.

Classificação dos Alimentos:

Os alimentos devem ser armazenados conforme suas características:

- **Alimentos secos:** devem ser guardados em locais arejados, longe da umidade e do calor excessivo
- **Alimentos perecíveis:** devem ser mantidos sob refrigeração para evitar o crescimento de bactérias
- **Produtos congelados:** precisam ser armazenados a temperaturas adequadas para preservar sua qualidade

Regras de Conservação:

- Utilizar o princípio do primeiro que entra, primeiro que sai, garantindo que os alimentos mais antigos sejam utilizados antes dos mais novos
- Manter a geladeira e o freezer organizados, separando alimentos crus dos prontos para consumo
- Verificar sempre a validade dos produtos antes de utilizá-los
- Evitar armazenar alimentos em contato direto com o chão

► Prevenção da Contaminação Cruzada

A contaminação cruzada acontece quando microrganismos prejudiciais são transferidos de um alimento para outro. Para evitar esse problema, a merendeira deve adotar algumas medidas importantes.

Uso Correto dos Utensílios:

- Utilizar tábuas de corte separadas para carnes, legumes e outros alimentos
- Lavar bem facas e colheres entre o manuseio de diferentes alimentos
- Nunca utilizar o mesmo prato ou recipiente para alimentos crus e cozidos

Cuidados no Preparo dos Alimentos:

- Cozinhar os alimentos a temperaturas adequadas para eliminar bactérias
- Evitar deixar alimentos perecíveis em temperatura ambiente por muito tempo
- Usar colheres e pegadores próprios para servir os alimentos, evitando o contato direto com as mãos

▶ **Temperaturas Seguras para os Alimentos**

O controle de temperatura é essencial para garantir que os alimentos estejam seguros para o consumo.

Refrigeração e Congelamento:

- Manter alimentos refrigerados abaixo de 5 graus Celsius
- Alimentos congelados devem ser mantidos a -18 graus Celsius ou menos

- Nunca recongelar um alimento que já foi descongelado

Cozimento Seguro:

- Cozinhar carnes, frangos e peixes a temperaturas acima de 70 graus Celsius para eliminar microrganismos
- Manter os alimentos quentes acima de 60 graus Celsius antes de serem servidos
- Evitar reaquecimentos sucessivos, pois isso pode comprometer a qualidade e a segurança do alimento

As boas práticas na manipulação de alimentos garantem a qualidade da merenda e a segurança dos alunos. A higiene pessoal, a limpeza do ambiente, o armazenamento adequado e o controle de temperatura são fatores essenciais para evitar contaminações. O papel da merendeira é fundamental para manter a saúde e o bem-estar dos estudantes, tornando a alimentação escolar mais segura e nutritiva.

USO ADEQUADO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O uso correto dos equipamentos e utensílios na cozinha escolar é essencial para garantir segurança, eficiência e qualidade no preparo dos alimentos. A merendeira deve conhecer as funções de cada item, realizar a higienização correta e tomar cuidados para evitar acidentes. Nesta seção, abordaremos os principais equipamentos utilizados, suas funções e as melhores práticas para manuseá-los.

▶ **Principais Equipamentos da Cozinha Escolar**

Na rotina da merendeira, diversos equipamentos são utilizados diariamente para o preparo dos alimentos. Cada um deles exige cuidados específicos para garantir seu funcionamento adequado e evitar riscos.

Fogão e Forno:

O fogão e o forno são equipamentos essenciais para o preparo de diversas refeições, e seu uso inadequado pode causar queimaduras ou incêndios. Algumas orientações importantes incluem:

- Verificar se todas as bocas do fogão estão devidamente desligadas antes de sair da cozinha
- Usar sempre fogo baixo ou médio para evitar superaquecimento dos alimentos e desperdício de gás
- Posicionar os cabos das panelas para dentro do fogão, reduzindo o risco de acidentes
- Utilizar luvas térmicas ao manusear assadeiras quentes no forno
- Limpar os queimadores regularmente para evitar acúmulo de gordura e mau funcionamento

Geladeira e Freezer

Os refrigeradores são fundamentais para a conservação segura dos alimentos perecíveis. Para garantir seu bom uso, a merendeira deve:

- Ajustar a temperatura correta da geladeira (abaixo de 5 graus Celsius) e do freezer (abaixo de -18 graus Celsius)
- Não sobrecarregar os compartimentos para permitir a circulação do ar frio
- Separar alimentos crus dos cozidos para evitar contaminação cruzada
- Verificar periodicamente a validade dos produtos armazenados
- Evitar abrir a porta da geladeira ou do freezer com frequência desnecessária, pois isso pode comprometer a temperatura interna

Liquidificador e Batedeira:

Esses equipamentos facilitam o preparo de sucos, massas e outros alimentos, mas precisam ser manuseados com segurança. Algumas boas práticas incluem:

- Nunca colocar as mãos ou objetos dentro do copo do liquidificador ou da batedeira enquanto estiverem ligados
- Sempre desligar o equipamento da tomada antes de limpar ou trocar as lâminas
- Lavar todas as peças removíveis logo após o uso para evitar acúmulo de resíduos
- Manter os fios longe de superfícies molhadas para evitar curtos-circuitos

Panelas e Assadeiras:

As panelas e assadeiras são utilizadas no preparo da maioria das refeições e exigem cuidados especiais para evitar acidentes e garantir a durabilidade do material.

- Sempre verificar se as alças e os cabos das panelas estão bem fixos antes do uso
- Utilizar colheres e utensílios adequados para não danificar superfícies antiaderentes
- Evitar o uso de esponjas de aço em panelas com revestimento antiaderente para prolongar sua vida útil
- Lavar as assadeiras logo após o uso para evitar o acúmulo de resíduos queimados

► **Higienização Correta dos Equipamentos e Utensílios**

A limpeza adequada dos equipamentos e utensílios de cozinha é essencial para evitar contaminações e manter a segurança alimentar.

Cuidados na Limpeza:

- Utilizar detergente neutro e esponja macia para a lavagem diária dos utensílios
- Lavar facas, colheres e tábuas de corte separadamente para evitar contaminação cruzada
- Higienizar as superfícies da cozinha, como bancadas e pias, com água sanitária diluída
- Limpar os equipamentos elétricos com um pano úmido, evitando contato com partes elétricas para prevenir curtos-circuitos

Armazenamento dos Utensílios:

- Guardar os utensílios limpos e secos em locais protegidos contra poeira e umidade
- Manter as facas em suportes adequados para evitar acidentes
- Evitar empilhar panelas e outros itens de forma desorganizada, pois isso pode causar quedas e quebras

► **Segurança no Manuseio dos Equipamentos**

Além da limpeza e do armazenamento correto, é fundamental adotar medidas de segurança para evitar acidentes na cozinha.

Prevenção de Acidentes:

- Utilizar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes
- Nunca deixar panelas ou líquidos ferventes ao alcance de crianças ou em locais instáveis
- Evitar tocar em fios elétricos ou tomadas com as mãos molhadas
- Manter o chão da cozinha sempre seco para evitar escorregões

Uso Correto dos EPIs (Equipamentos de Proteção Individual):

Os EPIs garantem a proteção da merendeira contra acidentes e contaminações. Os principais são:

- **Avental:** protege a roupa contra sujeiras e respingos de alimentos
- **Luvas térmicas:** evitam queimaduras ao manusear objetos quentes
- **Touca:** evita que cabelos caiam nos alimentos
- **Sapatos fechados e antiderrapantes:** protegem os pés contra quedas e objetos cortantes

O uso adequado dos equipamentos e utensílios é essencial para garantir uma cozinha segura e eficiente. Conhecer as funções de cada item, realizar a limpeza correta e adotar medidas de segurança são cuidados fundamentais para a merendeira. Dessa forma, além de evitar acidentes, é possível garantir uma alimentação segura e de qualidade para os alunos.

SEGURANÇA NO TRABALHO DA MERENDEIRA

A segurança no trabalho é fundamental para garantir um ambiente saudável e livre de riscos para a merendeira. O manuseio de equipamentos, utensílios e alimentos exige cuidados para evitar acidentes como cortes, queimaduras e quedas. Além disso, seguir normas de higiene e segurança alimentar é essencial para proteger a saúde dos alunos. Neste conteúdo, abordaremos os principais cuidados que a merendeira deve adotar para garantir sua segurança e a qualidade do serviço prestado.

► **Prevenção de Acidentes na Cozinha**

A cozinha escolar é um ambiente que pode apresentar riscos, como superfícies quentes, objetos cortantes e pisos escorregadios. Para evitar acidentes, algumas precauções devem ser adotadas diariamente.

Evitar Queimaduras:

As queimaduras são um dos acidentes mais comuns na cozinha. Para reduzir os riscos, a merendeira deve:

- Utilizar luvas térmicas ao manusear panelas, assadeiras e outros utensílios quentes
- Manter os cabos das panelas sempre voltados para dentro do fogão para evitar impactos acidentais
- Não encher demais as panelas para evitar que líquidos ferventes transbordem
- Ao abrir o forno, posicionar-se lateralmente para evitar a saída brusca de vapor quente
- Nunca jogar água fria em óleo quente, pois isso pode causar respingos perigosos

Evitar Cortes e Ferimentos:

Os utensílios cortantes, como facas e lâminas de liquidificadores, devem ser manuseados com cautela. Algumas recomendações são:

- Utilizar facas bem afiadas, pois facas cegas exigem mais força e aumentam o risco de acidentes
- Manter os dedos afastados da lâmina ao cortar alimentos
- Nunca deixar facas soltas sobre a bancada ou dentro da pia com outros utensílios
- Guardar os objetos cortantes em locais adequados e de fácil acesso

Prevenir Quedas e Escorregões:

O piso da cozinha pode se tornar escorregadio devido a derramamentos de líquidos e resíduos de óleo. Para evitar quedas, a merendeira deve:

- Utilizar calçados fechados e antiderrapantes, que evitam escorregões
- Manter o chão sempre seco, limpando imediatamente qualquer derramamento
- Evitar correr ou fazer movimentos bruscos dentro da cozinha
- Organizar os utensílios e equipamentos de forma a não obstruir a circulação

► **Uso Correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)**

Os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) ajudam a evitar acidentes e garantem um ambiente de trabalho mais seguro. É fundamental que a merendeira utilize os seguintes itens:

Principais EPIs na Cozinha Escolar:

- **Avental:** protege a roupa contra sujeiras, respingos de óleo e outros resíduos
- **Luvas térmicas:** essenciais para evitar queimaduras ao manusear objetos quentes
- **Touca:** impede que cabelos caiam nos alimentos, garantindo higiene e segurança alimentar
- **Máscara facial:** pode ser utilizada para evitar contato direto com os alimentos, especialmente em casos de gripes ou resfriados
- **Calçados fechados e antiderrapantes:** protegem os pés contra quedas de objetos e evitam escorregões

Cuidados no Uso dos EPIs:

- O avental deve ser trocado e lavado regularmente para evitar o acúmulo de sujeira
- A touca deve cobrir todo o cabelo, evitando que fios soltos caiam nos alimentos
- As luvas térmicas devem estar em bom estado e serem utilizadas sempre que necessário
- Os calçados devem ser confortáveis e adequados para longas horas de trabalho

► **Segurança Elétrica e Manutenção dos Equipamentos**

Os equipamentos elétricos, como liquidificadores, batedeiras e geladeiras, devem ser utilizados com cautela para evitar choques elétricos e falhas técnicas.

Boas Práticas na Utilização de Equipamentos Elétricos:

- Nunca manusear aparelhos elétricos com as mãos molhadas ou em locais úmidos
- Evitar o uso de benjamins (Tês) e extensões elétricas, que podem sobrecarregar a rede elétrica
- Desligar os equipamentos da tomada antes de limpá-los
- Manter os fios elétricos longe de fontes de calor para evitar derretimento e curtos-circuitos

Cuidados com a Manutenção:

- Fazer inspeções regulares nos equipamentos para identificar possíveis danos
- Relatar imediatamente qualquer problema técnico à equipe responsável pela manutenção
- Não tentar consertar equipamentos elétricos sem conhecimento técnico adequado

► **Normas de Segurança Alimentar**

Além da segurança no ambiente de trabalho, a merendeira deve seguir normas de higiene e segurança alimentar para evitar contaminações e garantir a qualidade das refeições servidas.

Boas Práticas de Higiene:

- Lavar as mãos frequentemente, principalmente antes de manipular alimentos
- Manter a cozinha e os utensílios sempre limpos e higienizados
- Evitar o contato direto das mãos com alimentos prontos para consumo
- Seguir corretamente os processos de armazenamento e conservação dos alimentos

Controle de Temperatura:

- Manter alimentos refrigerados a temperaturas adequadas para evitar a proliferação de bactérias
- Cozinhar carnes, frangos e peixes a temperaturas acima de 70 graus Celsius para garantir a eliminação de microrganismos
- Não deixar alimentos perecíveis expostos em temperatura ambiente por longos períodos

A segurança no trabalho da merendeira envolve a adoção de medidas preventivas para evitar acidentes e garantir a qualidade da alimentação escolar. O uso adequado dos EPIs, a manipulação correta dos equipamentos e utensílios, e a atenção às normas de higiene e segurança alimentar são fundamentais para um ambiente de trabalho seguro. Dessa forma, a merendeira contribui não apenas para sua própria proteção, mas também para a saúde e o bem-estar dos alunos que consomem a merenda escolar.

HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

A IMPORTÂNCIA DA HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

A higiene na manipulação dos alimentos é um fator essencial para garantir a segurança alimentar e prevenir doenças transmitidas por alimentos contaminados. Em ambientes como escolas, hospitais e restaurantes, onde a alimentação é preparada para um grande número de pessoas, o cuidado com a higiene se torna ainda mais necessário.

A contaminação pode ocorrer de diversas formas, seja pelo contato com superfícies sujas, pela manipulação inadequada ou pelo armazenamento incorreto dos alimentos. Portanto, seguir boas práticas de higiene é essencial para proteger a saúde dos consumidores e manter a qualidade dos produtos alimentares.

► **Riscos da Falta de Higiene na Manipulação dos Alimentos**

A ausência de cuidados com a higiene no preparo dos alimentos pode causar sérios problemas de saúde. As contaminações podem ocorrer por bactérias, vírus, fungos e parasitas presentes nos ingredientes ou adquiridos durante o manuseio.

Doenças Transmitidas por Alimentos:

Os principais problemas causados pela falta de higiene são as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Algumas das mais comuns incluem:

- **Salmonelose:** causada pela bactéria *Salmonella*, pode estar presente em ovos, carnes e alimentos mal cozidos, provocando febre, diarreia e vômito.