



CÓD: SL-082JN-22  
7908433216261

# **CARMO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMO**  
**ESTADO DO RIO DE JANEIRO – RJ**

Merendeira

**EDITAL Nº 001/2022**

## ***Língua Portuguesa***

1. Leitura e interpretação de textos . . . . .	01
2. Alfabeto. Vogal, semivogal e consoantes, letras maiúsculas e minúsculas. Ortogra. . . . .	14
3. Encontro vocálico. Encontro consonantal. Dígrafos. Sílabas: número de sílabas, sílaba tônica e sua classificação . . . . .	16
4. Frases: (afirmativa e negativa). Termos essenciais da oração: sujeito e predicado. Tipos de sujeito e predicado . . . . .	17
5. Sinais de pontuação: ponto final, dois pontos, ponto de interrogação e ponto de exclamação. . . . .	19
6. Gênero: masculino e feminino. Antônimos/sinônimos. Diminutivo/aumentativo. Adjetivos classificação e flexões de gênero, número e grau. Verbos: tempos e modos verbais; verbos regulares e auxiliares (ser, ter, haver, estar); conjugação em todos os modos e tempos simples e formas nominais. Artigos: (artigos definidos: o, a, os, as, artigos indefinidos: um, uma, uns, umas . . . . .	21
7. Noções básicas de acentuação gráfica . . . . .	25
8. Classes de palavras: substantivos: classificação e flexões de gênero, número e grau. . . . .	26
9. Antônimos/sinônimos . . . . .	26

## ***Matemática***

1. Raciocínio Verbal. Raciocínio Sequencial (Sequências Lógicas Envolvendo Números, Letras E Figuras.). Raciocínio Espacial E Raciocínio Temporal. Simetria. Questões Envolvendo O Entendimento Das Estruturas Lógicas De Relações Entre Pessoas, Lugares, Coisas Ou Eventos. Diagramas Lógicos E Leis De Formação . . . . .	01
2. Comparações. . . . .	23
3. Calendários . . . . .	24
4. Numeração. Contagem, Medição, Avaliação E Quantificação. Problemas Sobre As Quatro Operações Fundamentais Da Matemática. Números Naturais: Operações De Adição, Subtração, Multiplicação E Divisão. Números Pares E Números Ímpares . . . . .	25
5. Unidades De Medidas: Medida De Comprimento, Medida De Superfície, Medida De Volume E Medida De Massa . . . . .	31

## ***Conhecimentos Gerais***

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

## ***Conhecimentos Específicos***

### ***Merendeira***

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

---

## LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS

**Compreensão e interpretação de textos**

Chegamos, agora, em um ponto muito importante para todo o seu estudo: a interpretação de textos. Desenvolver essa habilidade é essencial e pode ser um diferencial para a realização de uma boa prova de qualquer área do conhecimento.

Mas você sabe a diferença entre compreensão e interpretação?

A **compreensão** é quando você entende o que o texto diz de forma explícita, aquilo que está na superfície do texto.

Quando Jorge fumava, ele era infeliz.

Por meio dessa frase, podemos entender que houve um tempo que Jorge era infeliz, devido ao cigarro.

A **interpretação** é quando você entende o que está implícito, nas entrelinhas, aquilo que está de modo mais profundo no texto ou que faça com que você realize inferências.

Quando Jorge fumava, ele era infeliz.

Já compreendemos que Jorge era infeliz quando fumava, mas podemos interpretar que Jorge parou de fumar e que agora é feliz.

Percebeu a diferença?

**Tipos de Linguagem**

Existem três tipos de linguagem que precisamos saber para que facilite a interpretação de textos.

• **Linguagem Verbal** é aquela que utiliza somente palavras. Ela pode ser escrita ou oral.



• **Linguagem não-verbal** é aquela que utiliza somente imagens, fotos, gestos... não há presença de nenhuma palavra.



• **Linguagem Mista (ou híbrida)** é aquele que utiliza tanto as palavras quanto as imagens. Ou seja, é a junção da linguagem verbal com a não-verbal.



PROIBIDO FUMAR

Além de saber desses conceitos, é importante sabermos identificar quando um texto é baseado em outro. O nome que damos a este processo é intertextualidade.

**Interpretação de Texto**

Interpretar um texto quer dizer dar sentido, inferir, chegar a uma conclusão do que se lê. A interpretação é muito ligada ao subentendido. Sendo assim, ela trabalha com o que se pode deduzir de um texto.

A interpretação implica a mobilização dos conhecimentos prévios que cada pessoa possui antes da leitura de um determinado texto, pressupõe que a aquisição do novo conteúdo lido estabeleça uma relação com a informação já possuída, o que leva ao crescimento do conhecimento do leitor, e espera que haja uma apreciação pessoal e crítica sobre a análise do novo conteúdo lido, afetando de alguma forma o leitor.

Sendo assim, podemos dizer que existem diferentes tipos de leitura: uma leitura prévia, uma leitura seletiva, uma leitura analítica e, por fim, uma leitura interpretativa.

É muito importante que você:

- Assista os mais diferenciados jornais sobre a sua cidade, estado, país e mundo;
- Se possível, procure por jornais escritos para saber de notícias (e também da estrutura das palavras para dar opiniões);
- Leia livros sobre diversos temas para sugar informações ortográficas, gramaticais e interpretativas;
- Procure estar sempre informado sobre os assuntos mais polêmicos;
- Procure debater ou conversar com diversas pessoas sobre qualquer tema para presenciar opiniões diversas das suas.

**Dicas para interpretar um texto:**

– Leia lentamente o texto todo.

No primeiro contato com o texto, o mais importante é tentar compreender o sentido global do texto e identificar o seu objetivo.

– Releia o texto quantas vezes forem necessárias.

Assim, será mais fácil identificar as ideias principais de cada parágrafo e compreender o desenvolvimento do texto.

– Sublinhe as ideias mais importantes.

Sublinhar apenas quando já se tiver uma boa noção da ideia principal e das ideias secundárias do texto.

– Separe fatos de opiniões.

O leitor precisa separar o que é um fato (verdadeiro, objetivo e comprovável) do que é uma opinião (pessoal, tendenciosa e mutável).

– Retorne ao texto sempre que necessário.

Além disso, é importante entender com cuidado e atenção os enunciados das questões.

– Reescreva o conteúdo lido.

Para uma melhor compreensão, podem ser feitos resumos, tópicos ou esquemas.

Além dessas dicas importantes, você também pode grifar palavras novas, e procurar seu significado para aumentar seu vocabulário, fazer atividades como caça-palavras, ou cruzadinhas são uma distração, mas também um aprendizado.

Não se esqueça, além da prática da leitura aprimorar a compreensão do texto e ajudar a aprovação, ela também estimula nossa imaginação, distrai, relaxa, informa, educa, atualiza, melhora nosso foco, cria perspectivas, nos torna reflexivos, pensantes, além de melhorar nossa habilidade de fala, de escrita e de memória.

Um texto para ser compreendido deve apresentar ideias seladas e organizadas, através dos parágrafos que é composto pela ideia central, argumentação e/ou desenvolvimento e a conclusão do texto.

O primeiro objetivo de uma interpretação de um texto é a identificação de sua ideia principal. A partir daí, localizam-se as ideias secundárias, ou fundamentações, as argumentações, ou explicações, que levam ao esclarecimento das questões apresentadas na prova.

Compreendido tudo isso, interpretar significa extrair um significado. Ou seja, a ideia está lá, às vezes escondida, e por isso o candidato só precisa entendê-la – e não a complementar com algum valor individual. Portanto, apegue-se tão somente ao texto, e nunca extrapole a visão dele.

### IDENTIFICANDO O TEMA DE UM TEXTO

O tema é a ideia principal do texto. É com base nessa ideia principal que o texto será desenvolvido. Para que você consiga identificar o tema de um texto, é necessário relacionar as diferentes informações de forma a construir o seu sentido global, ou seja, você precisa relacionar as múltiplas partes que compõem um todo significativo, que é o texto.

Em muitas situações, por exemplo, você foi estimulado a ler um texto por sentir-se atraído pela temática resumida no título. Pois o título cumpre uma função importante: antecipar informações sobre o assunto que será tratado no texto.

Em outras situações, você pode ter abandonado a leitura porque achou o título pouco atraente ou, ao contrário, sentiu-se atraído pelo título de um livro ou de um filme, por exemplo. É muito comum as pessoas se interessarem por temáticas diferentes, dependendo do sexo, da idade, escolaridade, profissão, preferências pessoais e experiência de mundo, entre outros fatores.

Mas, sobre que tema você gosta de ler? Esportes, namoro, sexualidade, tecnologia, ciências, jogos, novelas, moda, cuidados com o corpo? Perceba, portanto, que as temáticas são praticamente infinitas e saber reconhecer o tema de um texto é condição essencial para se tornar um leitor hábil. Vamos, então, começar nossos estudos?

Propomos, inicialmente, que você acompanhe um exercício bem simples, que, intuitivamente, todo leitor faz ao ler um texto: reconhecer o seu tema. Vamos ler o texto a seguir?

### CACHORROS

Os zoólogos acreditam que o cachorro se originou de uma espécie de lobo que vivia na Ásia. Depois os cães se juntaram aos seres humanos e se espalharam por quase todo o mundo. Essa amizade começou há uns 12 mil anos, no tempo em que as pessoas precisavam caçar para se alimentar. Os cachorros perceberam que, se não atacassem os humanos, podiam ficar perto deles e comer a comida que sobrava. Já os homens descobriram que os cachorros podiam ajudar a caçar, a cuidar de rebanhos e a tomar conta da casa, além de serem ótimos companheiros. Um colaborava com o outro e a parceria deu certo.

Ao ler apenas o título “Cachorros”, você deduziu sobre o possível assunto abordado no texto. Embora você imagine que o texto vai falar sobre cães, você ainda não sabia exatamente o que ele falaria sobre cães. Repare que temos várias informações ao longo do texto: a hipótese dos zoólogos sobre a origem dos cães, a associação entre eles e os seres humanos, a disseminação dos cães pelo mundo, as vantagens da convivência entre cães e homens.

As informações que se relacionam com o tema chamamos de subtemas (ou ideias secundárias). Essas informações se integram, ou seja, todas elas caminham no sentido de estabelecer uma unidade de sentido. Portanto, pense: sobre o que exatamente esse texto fala? Qual seu assunto, qual seu tema? Certamente você chegou à conclusão de que o texto fala sobre a relação entre homens e cães. Se foi isso que você pensou, parabéns! Isso significa que você foi capaz de identificar o tema do texto!

Fonte: <https://portuguesrapido.com/tema-ideia-central-e-ideias-secundarias/>

### IDENTIFICAÇÃO DE EFEITOS DE IRONIA OU HUMOR EM TEXTOS VARIADOS

#### Ironia

Ironia é o recurso pelo qual o emissor diz o contrário do que está pensando ou sentindo (ou por pudor em relação a si próprio ou com intenção depreciativa e sarcástica em relação a outrem).

A ironia consiste na utilização de determinada palavra ou expressão que, em um outro contexto diferente do usual, ganha um novo sentido, gerando um efeito de humor.

Exemplo:





Na construção de um texto, ela pode aparecer em três modos: ironia verbal, ironia de situação e ironia dramática (ou satírica).

#### Ironia verbal

Ocorre quando se diz algo pretendendo expressar outro significado, normalmente oposto ao sentido literal. A expressão e a intenção são diferentes.

Exemplo: Você foi tão bem na prova! Tirou um zero incrível!

#### Ironia de situação

A intenção e resultado da ação não estão alinhados, ou seja, o resultado é contrário ao que se espera ou que se planeja.

Exemplo: Quando num texto literário uma personagem planeja uma ação, mas os resultados não saem como o esperado. No livro "Memórias Póstumas de Brás Cubas", de Machado de Assis, a personagem título tem obsessão por ficar conhecida. Ao longo da vida, tenta de muitas maneiras alcançar a notoriedade sem sucesso. Após a morte, a personagem se torna conhecida. A ironia é que planejou ficar famoso antes de morrer e se tornou famoso após a morte.

#### Ironia dramática (ou satírica)

A ironia dramática é um efeito de sentido que ocorre nos textos literários quando o leitor, a audiência, tem mais informações do que tem um personagem sobre os eventos da narrativa e sobre intenções de outros personagens. É um recurso usado para aprofundar os significados ocultos em diálogos e ações e que, quando captado pelo leitor, gera um clima de suspense, tragédia ou mesmo comédia, visto que um personagem é posto em situações que geram conflitos e mal-entendidos porque ele mesmo não tem ciência do todo da narrativa.

Exemplo: Em livros com narrador onisciente, que sabe tudo o que se passa na história com todas as personagens, é mais fácil aparecer esse tipo de ironia. A peça como Romeu e Julieta, por exemplo, se inicia com a fala que relata que os protagonistas da história irão morrer em decorrência do seu amor. As personagens agem ao longo da peça esperando conseguir atingir seus objetivos, mas a plateia já sabe que eles não serão bem-sucedidos.

#### **Humor**

Nesse caso, é muito comum a utilização de situações que pareçam cômicas ou surpreendentes para provocar o efeito de humor.

Situações cômicas ou potencialmente humorísticas compartilham da característica do efeito surpresa. O humor reside em ocorrer algo fora do esperado numa situação.

Há diversas situações em que o humor pode aparecer. Há as tirinhas e charges, que aliam texto e imagem para criar efeito cômico; há anedotas ou pequenos contos; e há as crônicas, frequentemente acessadas como forma de gerar o riso.

Os textos com finalidade humorística podem ser divididos em quatro categorias: anedotas, cartuns, tiras e charges.

Exemplo:



#### **ANÁLISE E A INTERPRETAÇÃO DO TEXTO SEGUNDO O GÊNERO EM QUE SE INSCREVE**

Compreender um texto trata da análise e decodificação do que de fato está escrito, seja das frases ou das ideias presentes. Interpretar um texto, está ligado às conclusões que se pode chegar ao conectar as ideias do texto com a realidade. Interpretação trabalha com a subjetividade, com o que se entendeu sobre o texto.

Interpretar um texto permite a compreensão de todo e qualquer texto ou discurso e se amplia no entendimento da sua ideia principal. Compreender relações semânticas é uma competência imprescindível no mercado de trabalho e nos estudos.

Quando não se sabe interpretar corretamente um texto pode-se criar vários problemas, afetando não só o desenvolvimento profissional, mas também o desenvolvimento pessoal.

#### **Busca de sentidos**

Para a busca de sentidos do texto, pode-se retirar do mesmo os **tópicos frasais** presentes em cada parágrafo. Isso auxiliará na apreensão do conteúdo exposto.

Isso porque é ali que se fazem necessários, estabelecem uma relação hierárquica do pensamento defendido, retomando ideias já citadas ou apresentando novos conceitos.

Por fim, concentre-se nas ideias que realmente foram explicitadas pelo autor. Textos argumentativos não costumam conceder espaço para divagações ou hipóteses, supostamente contidas nas entrelinhas. Deve-se ater às ideias do autor, o que não quer dizer que o leitor precise ficar preso na superfície do texto, mas é fundamental que não sejam criadas suposições vagas e inespecíficas.

#### **Importância da interpretação**

A prática da leitura, seja por prazer, para estudar ou para se informar, aprimora o vocabulário e dinamiza o raciocínio e a interpretação. A leitura, além de favorecer o aprendizado de conteúdos específicos, aprimora a escrita.

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

### RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO

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

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

### RACIOCÍNIO LÓGICO DEDUTIVO

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

### ORIENTAÇÕES ESPACIAL E TEMPORAL

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

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

- Lógica sequencial
- Calendários

### RACIOCÍNIO VERBAL

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

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

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

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

### ESTRUTURAS LÓGICAS

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

Elas podem ser:

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

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

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

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

### Proposições simples e compostas

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

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

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

**Proposições Compostas – Conectivos**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ( ) Certo
- ( ) Errado

**Resolução:**

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

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



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

**Município de Carmo**

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

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

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

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

**PONTOS TURÍSTICOS**

**# 1 Igreja Matriz de Nossa Senhora do Carmo**

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

**# 2 Igreja de Nosso Senhor dos Passos**

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

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

**# 3 Igreja de São Francisco de Salles (1855)**

**# 4 Igreja Nossa Senhora da Conceição (1929)**

**# 5 Igreja Nossa Senhora das Dores**

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

**# 6 Túnel que Chora**

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

**# 7 Fazenda São Lourenço**

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

**# 8 Centro Cultural Professor Jair Nunes Macuco**

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

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

**# 9 Mirante da Boa Ideia**

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

**# 10 Rio Paraíba do Sul**

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

**# 11 Serra da Prata**

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

## CONHECIMENTOS GERAIS

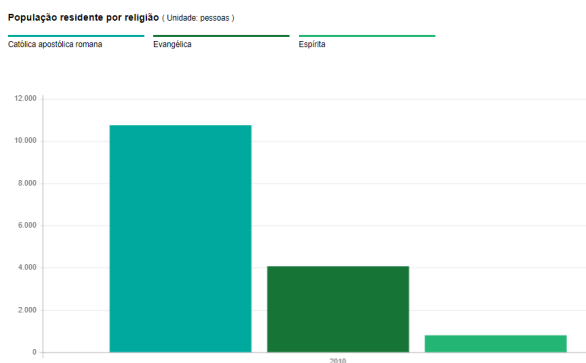
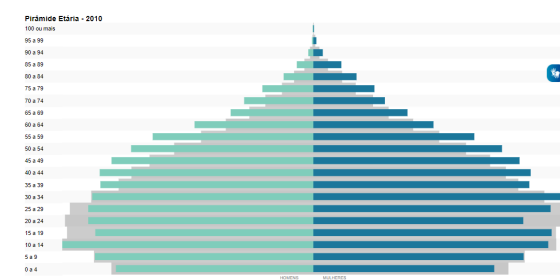
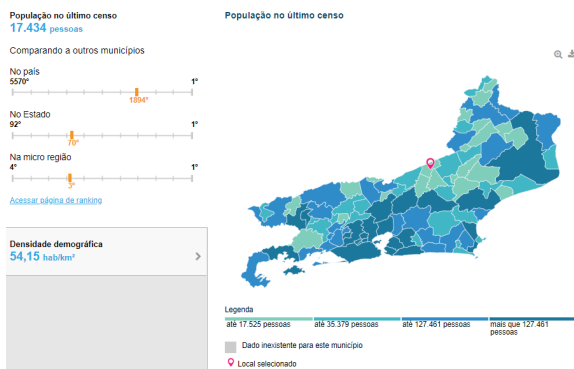
### # 12 Ilha dos Pombos

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

#### DADOS DO IBGE

##### POPULAÇÃO

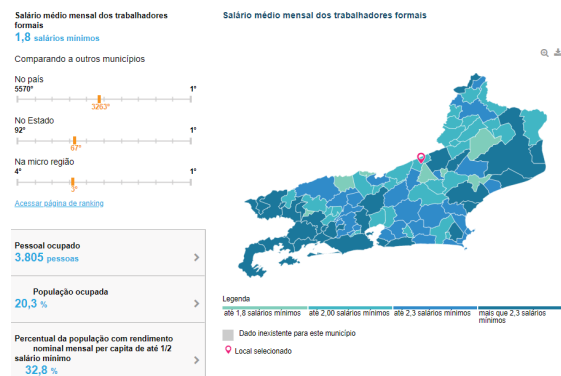
População estimada [2020]	19.030 pessoas
População no último censo [2010]	17.434 pessoas
Densidade demográfica [2010]	54,15 hab/km <sup>2</sup>



### TRABALHO E RENDIMENTO

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

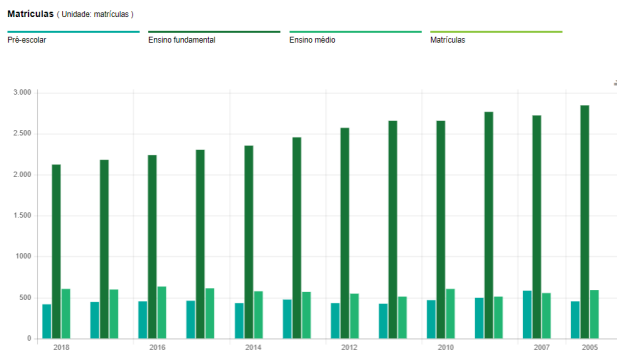
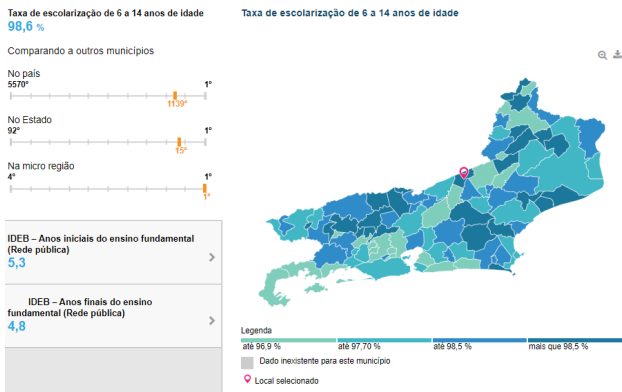
Salário médio mensal dos trabalhadores formais [2018]	1,8 salários mínimos
Pessoal ocupado [2018]	3.805 pessoas
População ocupada [2018]	20,3 %
Percentual da população com rendimento nominal mensal per capita de até 1/2 salário mínimo [2010]	32,8 %



### EDUCAÇÃO

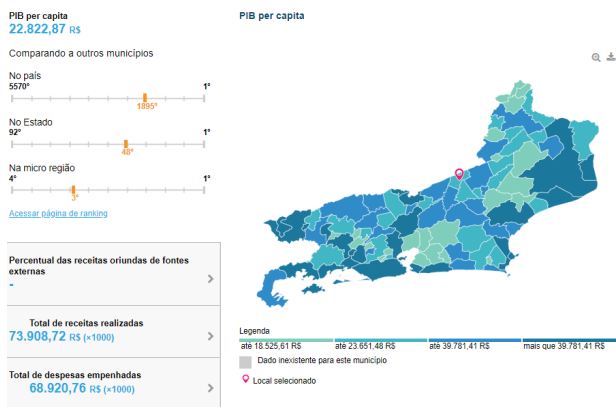
Taxa de escolarização de 6 a 14 anos de idade [2010]	98,6 %
IDEB – Anos iniciais do ensino fundamental (Rede pública) [2017]	5,3
IDEB – Anos finais do ensino fundamental (Rede pública) [2017]	4,8
Matrículas no ensino fundamental [2018]	2.126 matrículas
Matrículas no ensino médio [2018]	602 matrículas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

## CONHECIMENTOS GERAIS



## ECONOMIA

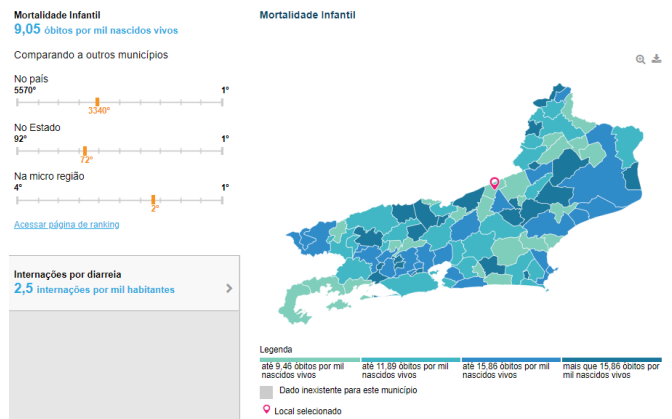
PIB per capita [2017]	22.822,87 R\$
Percentual das receitas oriundas de fontes externas [2015]	-
Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) [2010]	0,696
Total de receitas realizadas [2017]	73.908,72 R\$ (×1000)
Total de despesas empenhadas [2017]	68.920,76 R\$ (×1000)



## SAÚDE

A taxa de mortalidade infantil média na cidade é de 9.05 para 1.000 nascidos vivos. As internações devido a diarreias são de 2.5 para cada 1.000 habitantes. Comparado com todos os municípios do estado, fica nas posições 72 de 92 e 6 de 92, respectivamente. Quando comparado a cidades do Brasil todo, essas posições são de 3340 de 5570 e 1321 de 5570, respectivamente.

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



## TERRITÓRIO E AMBIENTE

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

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

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

**Equipamentos essenciais para cozinha industrial**

**Antes de comprar os equipamentos**

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

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

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

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

**Compreendendo cada área**

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

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

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

Conhecer bem o seu cardápio também ajuda a cometer menos erros na hora da compra. Que tipo de comida você serve? Como é o tratamento deste alimento? Qual é o seu foco principal? Leve isto em consideração.



**A importância de boas referências**

Em casa, se o liquidificador apresentar defeito, o responsável envia para a assistência técnica e ficar sem o equipamento 1 semana não lhe trará problemas. Em uma cozinha industrial, se uma câmara frigorífica dá defeito, é um corre corre para descobrir como irão armazenar as carnes da forma correta. É provável que essa situação cause, além do desgaste físico e emocional, desperdício de alimentos e um aumento nos gastos.

Na cozinha industrial, tudo deve ser bem pensado a fim de evitar imprevistos que coloquem em risco a saúde do cliente e o fluxo das atividades. Como cozinhar 30kg de arroz com panelas domésticas? Impossível fazer isso todos os dias.

Por esse motivo, é muito importante pesquisar bem a marca dos equipamentos. Você conhece alguém que já passou por essa experiência? Então, troque o máximo de figurinhas que puder. Não conhece? Então, que tal a ajuda de uma consultoria em nutrição que têm expertise na área e passou por várias cozinhas industriais?

Veja como funciona a garantia da empresa. Se um equipamento importante parar de funcionar, eles terão um de reserva enquanto a assistência trabalha? O atendimento é 24 horas, para cozinhas que não param? Eles oferecem um treinamento para que a equipe saiba como manusear aquele equipamento?

**Os equipamentos essenciais para cozinha industrial**

Com toda essa informação em mãos, podemos partir para a lista em si dos equipamentos essenciais para cozinha industrial. É claro que esta lista não é uma regra. Cada cozinha funciona de uma forma diferente e, por isso, é preciso questionar se cada item cabe ou não dentro da sua realidade de trabalho. Vamos lá?

**Área de recebimento**

- Balança do tipo plataforma;
- Termômetros tipo espeto e infravermelho;
- Bancada para conferência e trocas das embalagens quando precisar;
- Carros para transporte.

**Área de armazenamento**

- Prateleiras do tipo inox;
- Carrinhos do tipo plataforma;
- Escada móvel com 5 degraus;
- Estrados de atileno;
- Geladeiras industriais;
- Câmaras frigoríficas;
- Freezer.

**Área de pré-preparo**

- Moedores;
- Amaciadores de bife;
- Bancadas com tampo em atileno;
- Bancadas com cuba de 90cm de profundidade para vegetais;
- Processadores;
- Fatiadores;
- Descascadores;
- Esprededor industrial;
- Bancada em inox com orifício central ou abertura lateral para grãos;
- Liquidificador industrial;
- Batedeira industrial;
- Cilindro para massas.

#### Área de preparo

- Fogão industrial;
- Forno elétrico a gás;
- Fritadeira;
- Forno combinado;
- Coifa com exaustor;
- Chapas e grelhas;
- Bancada e pia em inox;
- Caldeira.

#### Área de distribuição

- Pass Through ou balcão térmico do tipo banho maria;
- Rechauds, indicado para pequenos volumes;
- Balcões refrigerados;
- Refresqueiras.

#### Por que optar por equipamentos de qualidade?

Qualidade e eficiência são dois fatores fundamentais quando o assunto é equipamentos para cozinha industrial. Isso por que esses aspectos interferem diretamente no aumento da vida útil dos aparelhos, na redução dos custos com energia e na diminuição dos gastos com manutenção. Além disso, ao optar por equipamentos de ponta, há uma maior facilidade de higienização, devido à qualidade do acabamento.

A infraestrutura da cozinha industrial também impacta no tempo de preparo dos alimentos, na cocção, no sabor e na textura dos alimentos. Ou seja, na qualidade do produto como um todo. Isso porque a tecnologia dos equipamentos de ponta favorece o resultado final de vários tipos de preparo.

Aos escolher o maquinário, considere também a demanda do restaurante, dentro de uma perspectiva de crescimento e de aumento de vendas. Mas pondere, pois também pode ocorrer uma diminuição de consumo, e cada passo deve ser estudado por um bom gestor. Avalie o mercado, a concorrência e defina quais são as perspectivas do estabelecimento em curto, médio e longo prazo.

#### É melhor optar por equipamentos novos ou usados?

Equipamentos novos e com tecnologia de ponta têm larga vantagem, por serem mais robustos, compactos, econômicos e apresentarem alta eficiência em resultados.

Os fornos combinados, por exemplo, são ótimos substitutos de fritadeiras e bocas de fogão. Além disso, ocupam menos espaço na cozinha, facilitando a movimentação da equipe e oferecendo maior segurança durante o uso.

Os fornos combinados também oferecem economia de mão de obra e proporcionam uma grande redução no consumo de óleo, o que contribui para o preparo de alimentos mais saudáveis. E a vantagem é que a preocupação com saúde e bem-estar é uma forte tendência no mercado de alimentação, não podendo ser ignorada.

#### O barato que sai caro

Em tempos de crise, é saudável que o empreendedor organize as contas e pondere os gastos de seu estabelecimento, e é muito comum os gestores fazerem um levantamento daquilo que pode ser enxugado nas despesas do negócio. Até aí, tudo certo. O equívoco ocorre quando os cortes orçamentários recaem sobre os investimentos que são necessários e geram receita.

Nesse contexto, alguns empreendedores optam por adquirir equipamentos usados. Mas o que não é considerado é que, após algum tempo, as máquinas passam a apresentar mau funcionamento, baixo desempenho e a necessitar de reparos e trocas de peças. Esses imprevistos quebram o ritmo de produção na cozinha e são dispendiosos financeiramente. Sem contar o alto consumo de energia elétrica.

Uma das vantagens dos equipamentos novos em relação aos usados é justamente a manutenção dos aparelhos. Máquinas novas, por terem garantia e assistência do fabricante, não costumam apresentar esses problemas, e o suporte operacional faz toda diferença nessa hora. Acredite!

#### Fornecedores de equipamentos para a cozinha industrial

Como explicado, são muito os fatores que justificam a vantagem de investir em novos equipamentos para cozinha industrial. Cabe ao gestor avaliar a melhor forma de adquirir as máquinas, para que a aplicação se reverta em aumento de produtividade e lucro.

Nesse momento, é fundamental escolher com cautela o fabricante. Procure saber se todo o processo de produção segue as normas e os padrões determinados por órgãos e entidades competentes. Há legislações e regulamentação específicas para isso, como as estipuladas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, pelo INMETRO e pelo CREA. Na hora da compra, verifique os certificados do fabricante.

Vale pesquisar também o histórico do fornecedor e dedicar atenção especial à leitura do contrato e aos termos da garantia e assistência técnica. A atenção deve ser voltada também para a instalação e os cuidados com a rede elétrica. Peça ao fabricante para fornecer as especificações energéticas dos aparelhos e verifique se elas condizem com as características da rede do seu estabelecimento.

Por último, é recomendado que, no processo de instalação, os funcionários sejam orientados sobre o manuseio seguro dos equipamentos. Procure se a empresa fabricante fornece esse tipo de treinamento.

#### O que as normas da Anvisa exigem?

Sobre os equipamentos para cozinha industrial, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária fornece importantes recomendações. Listamos algumas para ajudá-lo a entender os cuidados que precisam ser levados em consideração.

Os móveis, equipamentos e utensílios que ficam em contato direto com os alimentos não devem ser porosos, para não acumular resíduos e nem transmitir substâncias tóxicas. Da mesma forma, não são permitidas superfícies com rugosidades, trincas ou imperfeições, para não comprometer a limpeza.

A legislação recomenda que os utensílios sejam em materiais que não transmitam odores e sabores. Devem ter superfícies lisas, laváveis e impermeáveis. Desse modo, a higienização é facilitada e impede-se processos de contaminação.

#### Como guardar os utensílios

Na cozinha industrial, a maioria dos utensílios é de aço inoxidável, um material de grande durabilidade e que oferece facilidade no momento da higienização. Bancadas, armários e painéis, por exemplo, costumam ser fabricados nesse material.

A legislação vigente estabelece que os utensílios devam estar em bom estado de conservação e ser resistentes quanto ao uso e ao processo de desinfecção. Após a lavagem, esses objetos devem ser guardados, de modo que fiquem protegidos de sujeiras e insetos.

Como vimos no post de hoje, os equipamentos precisam oferecer qualidade, eficiência e segurança. Para enfrentar a concorrência no acirrado mercado de alimentação, é necessário fazer os investimentos necessários e oferecer um serviço de excelência. Por isso, investir em equipamentos para cozinha industrial é uma decisão acertada e que resulta em processos mais autônomos.

## HIGIENE

A segurança no preparo e na distribuição das refeições não é garantida se não houver também a higienização correta dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente.

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

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

## LIMPEZA

Pré-lavagem com água para

## DESINFECÇÃO

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

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

## HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + DESINFECÇÃO

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

HIGIENIZADOS antes e após serem usados e também durante a sua utilização.

Mas porque higienizar os utensílios antes, durante e após sua utilização?

### ANTES:

Os utensílios deverão estar sempre bem guardados, protegidos da poeira e de insetos, mas como existe sempre a possibilidade de que estes agentes contaminantes entrem em contato com o utensílio, recomenda-se sua higienização antes de utilizá-los.

### DURANTE E APÓS:

Resíduos de alimentos que ficam aderidos à sua superfície podem causar proliferação de microrganismos a ponto de causar danos à saúde, mesmo que por um curto espaço de tempo, como por exemplo:

- O utensílio utilizado para mexer a carne picada durante a cocção deve ser higienizado constantemente para não permanecer com resíduos.

- O utensílio usado para servir o arroz deve ser higienizado quando houver intervalo na distribuição.

- Os monoblocos deverão ser higienizados após a retirada dos gêneros.

### Como proceder na higienização dos utensílios?

#### Quando e como proceder na higienização dos equipamentos?

ANTES E APÓS A UTILIZAÇÃO balança, batedeira, descascador de tubérculos, extrator de sucos, liquidificador, multiprocessador de alimentos, picador de carne.

Procedimento

- Desmontar as peças que não estão fixadas;
- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Passar as peças em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes das peças desmontadas, partes fixas do equipamento, fio e plugue;

- Enxaguar as partes removíveis em água corrente e escorrer.

Para as partes fixas, fio e plugue retirar o detergente com pano descartável das;

- Imergir as peças desmontadas em solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água) deixando agir por 15 minutos, enxaguando para retirar o resíduo. Nas demais partes borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente.

#### Antes da utilização:

- Lavar em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;
- Enxaguar em água corrente, de preferência quente, e escorrer.

#### Durante e após a utilização:

- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira;
- Lavar em água corrente fria;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando todas as partes do utensílio;
- Enxaguar em água corrente, de preferência quente, e escorrer;
- Borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente;
- Guardar em organizadores adequadamente tampados.

Os EQUIPAMENTOS podem ter contato direto ou não com o alimento, mas representam também grande risco de contaminação. A sua higienização ocorre em períodos determinados, conforme a sua utilização.

#### DIARIAMENTE

Filtro (externamente, torneira), fogão, forno.

Procedimento

- Certificar-se de que o fogão ou forno estão com os queimadores desativados;
- Retirar resíduos acumulados, descartando-os na lixeira;
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, queimadores e acionadores de chama;
- Retirar o resíduo do detergente com pano descartável umedecido;
- No caso do filtro, borrifar álcool 70° ao final, sem enxaguar posteriormente.

Observação: Trocar o elemento filtrante a cada dois ou três meses, ou conforme a orientação do fabricante, colando uma etiqueta com a data da troca para monitoramento.

#### SEMANALMENTE

Freezer, refrigerador.

Procedimento

- Tenha certeza que os equipamentos elétricos estão desconectados da tomada antes de iniciar a higienização.
- Retirar o resíduo acumulado, descartando-o na lixeira.
- Aguardar o degelo. Não utilizar material pontiagudo ou faca.
- Aplicar detergente com a utilização de esponja, esfregando as superfícies, com maior ênfase nas bordas, prateleiras, cantos e puxadores das portas.
- Retirar o resíduo do detergente enxaguando ou com pano descartável umedecido.
- Aplicar solução de hipoclorito de sódio (01 colher de sopa para cada litro de água), deixando agir por 15 minutos, com o auxílio de um pano, enxaguando para retirar o resíduo e/ou borrifar álcool 70° sem enxaguar posteriormente.