



CÓD: SL-031MA-22
7908433221920

GUARACIABA

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARACIABA
ESTADO DE SANTA CATARINA - SC

Auxiliar de Serviços Gerais

EDITAL DE PROCESSO SELETIVO Nº 002/2022

Língua Portuguesa

1. Compreensão e interpretação de texto; coerência e coesão textual;	7
2. Ortografia;	20
3. Pontuação;	21
4. Acentuação gráfica;	22
5. Emprego da norma culta;	23
6. Classes de palavras: substantivo, artigo, adjetivo, numeral, verbo, pronome, advérbio, preposição, conjunção, interjeição;	24
7. Concordância nominal e verbal;	29
8. Regência nominal e verbal,	30
9. Crase;	30
10. Análise sintática	31

Conhecimentos Gerais

1. Lei Orgânica do Município.	43
2. Aspectos socioeconômicos, geográficos, históricos e político do mundo, do Brasil, de Santa Catarina e do Município.	66
3. Noções gerais sobre a vida econômica, social, política e cultural, informações atuais de ampla divulgação na imprensa sobre esses aspectos no Estado de Santa Catarina e no Brasil. Cidadania, direitos humanos, meio-ambiente e saúde.	125

Conhecimentos Específicos Auxiliar de Serviços Gerais

1. Contaminação e doenças veiculadas por alimentos.	127
2. Higiene na manipulação de alimentos e higiene pessoal.	128
3. Técnicas de preparo de alimentos e administração do tempo de higienização, preparo e distribuição. Controle de temperatura. Técnicas de congelamento e descongelamento de alimentos.	144
4. Noções básicas de cardápio, seleção dos ingredientes e equivalência de medidas.	157
5. Alimentação de escolar e pré-escolar.	180
6. Qualidade da água: importância da água potável e proteção dos reservatórios.	180
7. Higienização e limpeza do ambiente, dos equipamentos, aparelhos e instalações.	211
8. Conservação, recebimento e armazenamento de alimentos. Controle de estoque de alimentos perecíveis e não perecíveis e desperdício.	211
9. Prevenção e controle de insetos e roedores e destino adequado do lixo.	220
10. Limpeza e higiene nas dependências internas e externas de prédios e instalações. Equipamentos, materiais e procedimentos utilizados em varrição, limpeza, higienização e organização de ambientes de trabalho. Noções de limpeza urbana. Noções de manutenção de instalações, mobiliários e equipamentos.	229
11. Conservação e limpeza de áreas verdes, jardins, praças, placas, gramados, vias públicas, logradouros, parques infantis e locais públicos.	239
12. Recolha e transporte de lixo até o local de destino. Recolhimento e separação de resíduos sólidos. Materiais recicláveis.	242
13. Pavimentação de ruas e logradouros públicos, assentamento e colocação de meios-fios, pedras irregulares e ou asfalto.	249
14. Jardinagem. Preparo de canteiros, semeadura, plantio, replantio, irrigação e distribuição das mudas.	250
15. Controle de estoque de materiais necessários ao desempenho da função.	250
16. Procedimentos, normas, técnicas e equipamentos utilizados em serviços de limpeza e higienização. Normas de segurança e proteção; Noções sobre manuseio e utilização de equipamentos de proteção: acidentes e prevenção;	255
17. Noções de Primeiros Socorros.	266
18. Materiais corrosivos utilizados em limpeza e manutenção.	277
19. Ética profissional.	277
20. Regras básicas de comportamento profissional para o trato diário com o público interno e externo e colegas de trabalho.	281
21. Zelo pelo patrimônio público.	293

LÍNGUA PORTUGUESA

COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO; COERÊNCIA E COESÃO TEXTUAL

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.

É PROIBIDO
FUMAR
NESTE
LOCAL

• **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 seletas 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 levem 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 dos efeitos de sentido que ocorre nos textos literários quando a personagem tem a consciência de que suas ações não serão bem-sucedidas ou que está entrando por um caminho ruim, mas o leitor já tem essa consciência.

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.

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

VIII - elaborar o plano diretor de desenvolvimento integrado;

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

X - estabelecer servidões necessárias aos seus serviços;

XI - promover adequado uso do solo urbano;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXI - legislar sobre assuntos de seu interesse;

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

Art. 12 Ao Município compete concorrentemente:

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

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

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

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

V - zelar pela saúde e higiene;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III DO PODER LEGISLATIVO SEÇÃO I DAS ATRIBUIÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XVIII - delimitar o tempo de mandato da Mesa Diretora;

XIX - descentralizar, temporariamente, as sessões ordinárias;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I - que envolver:

a) ofensas às Instituições nacionais;

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

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

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

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

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

SEÇÃO II DA COMPOSIÇÃO

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

I - até dez mil habitantes, nove vereadores;

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

III - de vinte mil e um a quarenta mil habitantes, treze vereadores;

IV - de quarenta mil e um a sessenta mil habitantes, quinze vereadores;

Art. 25 O número de vereadores em cada legislatura, será automaticamente alterado, de acordo com o disposto no art. 24, tendo em vista o total de habitantes até a data prevista para o término do alistamento eleitoral.

SEÇÃO III DA POSSE

Art. 26 No primeiro ano de cada legislatura, a primeiro de janeiro, às oito horas, independentemente de convocação, sob a presidência do vereador mais votado dentre os presentes, os vereadores eleitos reunir-se-ão em sessão solene, com a seguinte ordem do dia:

- I - compromisso, posse e instalação da legislatura;
- II - compromisso e posse do Prefeito e Vice-Prefeito.

§ 1º O vereador que não tomar posse na reunião prevista neste artigo, deverá fazê-lo no prazo de quinze dias, salvo motivo justo aceito pela Câmara.

§ 2º No ato da posse, os vereadores deverão desincompatibilizar-se, quando for o caso. Na mesma ocasião e ao término do mandato, deverão fazer declaração de seus bens, a qual será transcrita em livro próprio.

§ 3º No ato da posse, exibidos os diplomas e verificada a sua autenticidade, o Presidente em exercício, de pé, no que será acompanhado por todos os vereadores, proferirá o seguinte compromisso, que se completa com a assinatura do termo competente: PROMETO GUARDAR A CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA E A CONSTITUIÇÃO DO ESTADO DE SANTA CATARINA, DESEMPENHANDO LEAL E SINCERAMENTE O MANDATO A MIM CONFERIDO, OBSERVANDO AS LEIS E TRABALHANDO PELO ENGRANDECIMENTO DE GUARACIABA. Ato contínuo, feita a chamada nominal, cada vereador, novamente de pé, declarará: ASSIM O PROMETO.

§ 4º Depois da posse, os vereadores, o Prefeito e o Vice-Prefeito prestarão compromisso, assinando o termo de posse respectivo e entregando suas declarações de bens.

§ 5º Ato contínuo, o vereador mais votado suspenderá a reunião por até trinta minutos, afim de ser procedida a eleição da Mesa Diretora.

§ 6º Caso houver igualdade de votos entre os mais votados, assumirá a presidência da Sessão Solene prevista neste artigo, o mais idoso.

SEÇÃO IV DA MESA DA CÂMARA

Art. 27 Decorrido o prazo previsto, a reunião será reaberta e os vereadores, sob a presidência do mais votado presente, constatada a presença da maioria absoluta dos membros da Câmara, elegerão os componentes da Mesa, que ficarão automaticamente empossados.

Parágrafo Único - Não havendo número legal, o vereador mais votado dentre os presentes permanecerá na presidência e convocará sessões com intervalo de até seis horas, até que seja eleita a Mesa.

Art. 28 A eleição para renovação da Mesa realizar-se-á sempre na última Sessão ordinária do ano, dispensada convocação, com exceção do ano da posse.

Art. 29 A Mesa Diretora da Câmara será composta de quatro vereadores, sendo:

- I - um Presidente;

II - um Vice-Presidente;

III - um Primeiro Secretário; e

IV - um Segundo Secretário.

Parágrafo Único - O titular de cargo da Mesa Diretora, eventualmente ausente ou legalmente licenciado, será substituído pela ordem expressa nos incisos I, II, III e IV deste artigo.

Art. 30 Qualquer componente da Mesa poderá ser destituído, pelo voto da maioria absoluta dos membros da Câmara Municipal, quando faltoso, omissivo ou ineficiente no desempenho de suas atribuições, devendo o Regimento Interno da Câmara Municipal dispor sobre o processo de destituição e sobre a substituição de membro destituído.

Art. 31 O mandato da Mesa será de um ano, não permitida a reeleição de qualquer de seus membros, para igual cargo, no ano subsequente.

Art. 32 A eleição da Mesa será feita por voto aberto, obedecendo as seguintes formalidades:

- I - os vereadores votarão à medida em que forem chamados;
- II - ao vereador que presidir a instalação da Câmara compete conhecer da renúncia de mandato e proceder nova eleição.

III - se o candidato a qualquer dos cargos da Mesa não houver obtido a maioria absoluta dos sufrágios, realizar-se-á segundo escrutínio, em que poderá eleger-se por maioria simples;

IV - se persistir o empate será considerado eleito o vereador mais idoso, sendo que somente poderão ser candidatos para o segundo escrutínio os que tiverem sido no primeiro.

SEÇÃO V DAS ATRIBUIÇÕES DA MESA

Art. 33 À Mesa, entre outras atribuições, compete:

I - propor projetos de lei que criem ou extingam cargos dos serviços da Câmara e fixar os respectivos vencimentos, submetendo-os à sanção do Prefeito depois de aprovados;

II - elaborar o orçamento da Câmara, enviando-o ao Prefeito até 31 de agosto de cada ano;

III - elaborar e expedir, mediante ato, as tabelas analíticas das dotações orçamentárias da Câmara, bem como alterá-las, quando necessário;

IV - solicitar ao Prefeito a elaboração de mensagem e projeto de lei, bem como a expedição do respectivo decreto, dispondo sobre a abertura de créditos suplementares ou especiais através de anulação parcial ou total de dotação da Câmara ou à conta de outros recursos disponíveis;

V - devolver à Tesouraria da Prefeitura o saldo de caixa existente na Câmara no final do exercício;

VI - enviar ao Prefeito, até o dia 10 do mês subsequente, as contas do mês anterior e até o dia 31 de janeiro do ano seguinte as do ano anterior, a fim de possibilitar ao Prefeito a elaboração do balancete mensal e balanço anual.

VII - fixar e alterar os subsídios dos Vereadores, do Prefeito, do Vice-Prefeito e dos Secretários Municipais.

Art. 34 Ao Presidente da Câmara, entre outras atribuições, compete:

- I - representar a Câmara, em juízo e fora dele;
- II - dirigir, executar e disciplinar os trabalhos legislativos e administrativos da Câmara;

III - interpretar e fazer cumprir o Regimento Interno;

IV - presidir as sessões da Câmara;

V - fazer publicar os atos da Mesa, bem como as Resoluções, os Decretos Legislativos e as Leis por ela promulgadas;

VI - promulgar as Resoluções e os Decretos Legislativos, bem como as Leis com sanção tácita ou que, vetadas e rejeitadas, não tenham sido promulgadas pelo Prefeito no prazo legal;

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

Como é feito o tratamento das doenças transmitidas por alimentos?

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

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

Como diagnosticar as doenças transmitidas por alimentos?

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

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

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

Como é feito o tratamento das doenças transmitidas por alimentos?

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

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

Fonte:

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

HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E HIGIENE PESSOAL

HIGIENE E PRESERVAÇÃO DA SAÚDE

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

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

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

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

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

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

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

Higiene pessoal

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

ANTES DE IR TRABALHAR

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

NO TRABALHO

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

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

AS MÃOS

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

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

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

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

Higiene Ambiental

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

A - COZINHA E DEPÓSITO:

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

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

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

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

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

C - Equipamentos e utensílios:

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

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

Já nos equipamentos devemos observar:

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

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

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

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

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

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

Equipamentos essenciais para cozinha industrial

Antes de comprar os equipamentos

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

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

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

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

Compreendendo cada área

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

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

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

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;
- Espremedor 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.