

MAUÁ-SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ - SÃO
PAULO

Merendeira

**EDITAL DE ABERTURA - CONCURSO PÚBLICO N°
01/2025**

CÓD: SL-010JN-26
7908433289210

Língua Portuguesa

1. Interpretação de textos curtos.....	7
2. Ortografia oficial; acentuação.....	10
3. Pontuação	12
4. Classes gramaticais	18
5. Concordância e regência.....	25
6. Pronomes (emprego/colocação).....	30

Matemática

1. Operações básicas	39
2. Múltiplos/divisores (MMC/MDC)	40
3. Frações e decimais (operações).....	42
4. Porcentagem e proporções.....	46
5. Unidades e conversões	48
6. Figuras planas (perímetro/área)	52
7. Noções de volume	53
8. Sequências e padrões simples	57

Conhecimentos Específicos Merendeira

1. Boas práticas de manipulação de alimentos em ambiente escolar; segurança alimentar; higiene pessoal e de utensílios; preparo, porcionamento e conservação; controle de temperatura; noções de alergias e restrições alimentares; comunicação com equipe escolar.....	63
2. Lei Lucas (noções de primeiros socorros) no contexto escolar; Torna obrigatória a capacitação em noções básicas de primeiros socorros (Lei Lucas)	66
3. RDC nº 216, de 15 set. 2004	68
4. Boas Práticas para Serviços de Alimentação.....	74
5. RDC nº 275, de 21 out. 2002.....	76
6. Procedimentos Operacionais Padronizados e Listas de Verificação.....	77
7. Lei nº 13.722, de 4 out. 2018.....	78

LÍNGUA PORTUGUESA

INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS CURTOS

DIFERENÇA ENTRE COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO

A compreensão e a interpretação de textos são habilidades interligadas, mas que apresentam diferenças claras e que devem ser reconhecidas para uma leitura eficaz, principalmente em contextos de provas e concursos públicos.

Compreensão refere-se à habilidade de entender o que o texto comunica de forma explícita. É a identificação do conteúdo que o autor apresenta de maneira direta, sem exigir do leitor um esforço de interpretação mais aprofundado. Ao compreender um texto, o leitor se concentra no significado das palavras, frases e parágrafos, buscando captar o sentido literal e objetivo daquilo que está sendo dito. Ou seja, a compreensão é o processo de absorver as informações que estão na superfície do texto, sem precisar buscar significados ocultos ou inferências.

Exemplo de compreensão:

Se o texto afirma: "Jorge era infeliz quando fumava", a compreensão dessa frase nos leva a concluir apenas o que está claramente dito: Jorge, em determinado período de sua vida em que fumava, era uma pessoa infeliz.

Por outro lado, a **interpretação** envolve a leitura das entrelinhas, a busca por sentidos implícitos e o esforço para compreender o que não está diretamente expresso no texto. Essa habilidade requer do leitor uma análise mais profunda, considerando fatores como contexto, intenções do autor, experiências pessoais e conhecimentos prévios. A interpretação é a construção de significados que vão além das palavras literais, e isso pode envolver deduzir informações não explícitas, perceber ironias, analogias ou entender o subtexto de uma mensagem.

Exemplo de interpretação:

Voltando à frase "Jorge era infeliz quando fumava", a interpretação permite deduzir que Jorge provavelmente parou de fumar e, com isso, encontrou a felicidade. Essa conclusão não está diretamente expressa, mas é sugerida pelo contexto e pelas implicações da frase.

Em resumo, a compreensão é o entendimento do que está no texto, enquanto a interpretação é a habilidade de extrair do texto o que ele não diz diretamente, mas sugere. Enquanto a compreensão requer uma leitura atenta e literal, a interpretação exige uma leitura crítica e analítica, na qual o leitor deve conectar ideias, fazer inferências e até questionar as intenções do autor.

Ter consciência dessas diferenças é fundamental para o sucesso em provas que avaliam a capacidade de lidar com textos, pois, muitas vezes, as questões irão exigir que o candidato saiba

identificar informações explícitas e, em outras ocasiões, que ele demonstre a capacidade de interpretar significados mais profundos e complexos.

TIPOS DE LINGUAGEM

Para uma interpretação de textos eficaz, é fundamental entender os diferentes tipos de linguagem que podem ser empregados em um texto. Conhecer essas formas de expressão ajuda a identificar nuances e significados, o que torna a leitura e a interpretação mais precisas. Há três principais tipos de linguagem que costumam ser abordados nos estudos de Língua Portuguesa: a linguagem verbal, a linguagem não-verbal e a linguagem mista (ou híbrida).

► Linguagem Verbal

A linguagem verbal é aquela que utiliza as palavras como principal meio de comunicação. Pode ser apresentada de forma escrita ou oral, e é a mais comum nas interações humanas. É por meio da linguagem verbal que expressamos ideias, emoções, pensamentos e informações.

Exemplos:

- Um texto de livro, um artigo de jornal ou uma conversa entre duas pessoas são exemplos de linguagem verbal.
- Quando um autor escreve um poema, um romance ou uma carta, ele está utilizando a linguagem verbal para transmitir sua mensagem.

Na interpretação de textos, a linguagem verbal é a que oferece o conteúdo explícito para compreensão e análise. Portanto, ao se deparar com um texto em uma prova, é a partir da linguagem verbal que se começa o processo de interpretação, analisando as palavras, as estruturas frasais e a coesão do discurso.

► Linguagem Não-Verbal

A linguagem não-verbal é aquela que se comunica sem o uso de palavras. Ela faz uso de elementos visuais, como imagens, cores, símbolos, gestos, expressões faciais e sinais, para transmitir mensagens e informações. Esse tipo de linguagem é extremamente importante em nosso cotidiano, já que muitas vezes as imagens ou os gestos conseguem expressar significados que palavras não conseguem capturar com a mesma eficiência.

Exemplos:

- Uma placa de trânsito que indica "pare" por meio de uma cor vermelha e um formato específico.
- As expressões faciais e gestos durante uma conversa ou em um filme.

AMOSTRA

- Uma pintura, um logotipo ou uma fotografia que transmitem sentimentos, ideias ou informações sem o uso de palavras.

No contexto de interpretação, a linguagem não-verbal exige do leitor uma capacidade de decodificar mensagens que não estão escritas. Por exemplo, em uma prova que apresenta uma charge ou uma propaganda, será necessário interpretar os elementos visuais para compreender a mensagem que o autor deseja transmitir.

► Linguagem Mista (ou Híbrida)

A linguagem mista é a combinação da linguagem verbal e da linguagem não-verbal, ou seja, utiliza tanto palavras quanto imagens para se comunicar. Esse tipo de linguagem é amplamente utilizado em nosso dia a dia, pois permite a transmissão de mensagens de forma mais completa, já que se vale das características de ambas as linguagens.

Exemplos:

- Histórias em quadrinhos, que utilizam desenhos (linguagem não-verbal) e balões de fala (linguagem verbal) para narrar a história.
- Cartazes publicitários que unem imagens e slogans para atrair a atenção e transmitir uma mensagem ao público.
- As apresentações de slides que combinam texto e imagens para tornar a explicação mais clara e interessante.

A linguagem mista exige do leitor uma capacidade de integrar informações provenientes de diferentes fontes para construir o sentido global da mensagem. Em uma prova, por exemplo, é comum encontrar questões que apresentam textos e imagens juntos, exigindo que o candidato compreenda a interação entre a linguagem verbal e não-verbal para interpretar corretamente o conteúdo.

INTERTEXTUALIDADE

A intertextualidade é um conceito fundamental para quem deseja compreender e interpretar textos de maneira aprofundada. Trata-se do diálogo que um texto estabelece com outros textos, ou seja, a intertextualidade ocorre quando um texto faz referência, de maneira explícita ou implícita, a outro texto já existente. Esse fenômeno é comum na literatura, na publicidade, no jornalismo e em diversos outros tipos de comunicação.

► Definição de Intertextualidade

Intertextualidade é o processo pelo qual um texto se relaciona com outro, estabelecendo uma rede de significados que enriquece a interpretação. Ao fazer referência a outro texto, o autor cria um elo que pode servir para reforçar ideias, criticar, ironizar ou até prestar uma homenagem. Essa relação entre textos pode ocorrer de várias formas e em diferentes graus de intensidade, dependendo de como o autor escolhe incorporar ou dialogar com o texto de origem.

O conceito de intertextualidade sugere que nenhum texto é completamente original, pois todos se alimentam de outros textos e discursos que já existem, criando um jogo de influências,

inspirações e referências. Portanto, a compreensão de um texto muitas vezes se amplia quando reconhecemos as conexões intertextuais que ele estabelece.

► Tipos de Intertextualidade

A intertextualidade pode ocorrer de diferentes formas. Aqui estão os principais tipos que você deve conhecer:

- **Citação:** É a forma mais explícita de intertextualidade. Ocorre quando um autor incorpora, de forma literal, uma passagem de outro texto em sua obra, geralmente colocando a citação entre aspas ou destacando-a de alguma maneira.

- **Exemplo:** Em um artigo científico, ao citar um trecho de uma obra de um pesquisador renomado, o autor está utilizando a intertextualidade por meio da citação.

- **Paráfrase:** Trata-se da reescrita de um texto ou trecho de forma diferente, utilizando outras palavras, mas mantendo o mesmo conteúdo ou ideia central do original. A paráfrase respeita o sentido do texto base, mas o reinterpreta de forma nova.

- **Exemplo:** Um estudante que lê um poema de Carlos Drummond de Andrade e reescreve os versos com suas próprias palavras está fazendo uma paráfrase do texto original.

- **Paródia:** Nesse tipo de intertextualidade, o autor faz uso de um texto conhecido para criar um novo texto, mas com o objetivo de provocar humor, crítica ou ironia. A paródia modifica o texto original, subvertendo seu sentido ou adaptando-o a uma nova realidade.

- **Exemplo:** Uma música popular que é reescrita com uma nova letra para criticar um evento político recente é um caso de paródia.

- **Alusão:** A alusão é uma referência indireta a outro texto ou obra. Não é citada diretamente, mas há indícios claros que levam o leitor a perceber a relação com o texto original.

- **Exemplo:** Ao dizer que “este é o doce momento da maçã”, um texto faz alusão à narrativa bíblica de Adão e Eva, sem mencionar explicitamente a história.

- **Pastiche:** É um tipo de intertextualidade que imita o estilo ou a forma de outro autor ou obra, mas sem a intenção crítica ou irônica que caracteriza a paródia. Pode ser uma homenagem ou uma maneira de incorporar elementos de uma obra anterior em um novo contexto.

- **Exemplo:** Um romance que adota o estilo narrativo de um clássico literário como “Dom Quixote” ou “A Divina Comédia” para contar uma história contemporânea.

► A Função da Intertextualidade

A intertextualidade enriquece a leitura, pois permite que o leitor estabeleça conexões e compreenda melhor as intenções do autor. Ao perceber a referência a outro texto, o leitor amplia seu entendimento e aprecia o novo sentido que surge dessa relação. Além disso, a intertextualidade contribui para criar

MATEMÁTICA

OPERAÇÕES BÁSICAS

OPERAÇÕES BÁSICAS

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

► Adição (+)

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

Exemplo: $2 + 3 = 5$

No exemplo acima os números 2 e 3 são chamados de parcelas, e o número 5 é a soma.

Propriedades da Adição

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

$$a + b = b + a$$

Exemplo: $1 + 2 = 2 + 1$

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

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

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

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

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

Exemplo: $0 + 3 = 3$

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

► Subtração (-)

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

Exemplo: $5 - 4 = 1$

No exemplo acima o número 5 é chamado minuendo, o número 4 é o subtraendo e o número 1 é a diferença.

Propriedades da Subtração

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

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

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

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

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

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

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

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

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

► Multiplicação (x)

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

Exemplo: $4 \times 5 = 20$

Propriedades da Multiplicação

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

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

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

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

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

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

AMOSTRA

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

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

Exemplo: $1 \times 4 = 4$

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

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

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

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

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

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

► Divisão (÷)

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

Exemplo: $8 \div 4 = 2$

Tipos de Divisão

- **Divisão Exata:** O quociente é um número inteiro, e o resto é zero. Exemplo: $8 \div 4 = 2$
- **Divisão não-exata:** O quociente não é um número inteiro, e o resto é diferente de zero. Exemplo: $9 \div 4 = 2$ com resto 1

Propriedades da Divisão:

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

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

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

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

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

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

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

$$a \div 1 = a$$

Exemplo: $3 \div 1 = 3$

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

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

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

MÚLTIPLOS/DIVISORES (MMC/MDC)

MÁXIMO DIVISOR COMUM

O máximo divisor comum de dois ou mais números naturais não nulos é o maior divisor comum desses números. Esse conceito é útil em situações onde queremos dividir ou agrupar quantidades da maior forma possível, sem deixar restos.

Passos para Calcular o MDC:

- Identifique todos os fatores primos comuns entre os números.
- Se houver mais de um fator comum, multiplique-os, usando o menor expoente de cada fator.
- Se houver apenas um fator comum, esse fator será o próprio MDC.

Exemplo 1: Calcule o MDC entre 15 e 24.

Primeiro realizamos a decomposição em fatores primos

15	3	24	2
5	5	12	2
1		6	2
		3	3
		1	

então

$$15 = 3 \cdot 5$$

$$24 = 2^3 \cdot 3$$

O único fator comum entre eles é o 3, e ele aparece com o expoente 1 em ambos os números.

Portanto, o $\text{MDC}(15, 24) = 3$

Exemplo 2: Calcule o MDC entre 36 e 60

Primeiro realizamos a decomposição em fatores primos

36	3	60	2
12	3	30	2
4	2	15	3
2	2	5	5
1		1	

então

$$36 = 2^2 \cdot 3^2$$

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE ESCOLAR; SEGURANÇA ALIMENTAR; HIGIENE PESSOAL E DE UTENSÍLIOS; PREPARO, PORCIONAMENTO E CONSERVAÇÃO; CONTROLE DE TEMPERATURA; NOÇÕES DE ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES; COMUNICAÇÃO COM EQUIPE ESCOLAR

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM AMBIENTE ESCOLAR

As boas práticas de manipulação de alimentos representam um conjunto de cuidados essenciais que devem ser adotados desde o contato inicial com os alimentos até o momento em que são servidos. Essas práticas têm como principal objetivo garantir que os alimentos sejam preparados e oferecidos de forma segura, preservando a saúde de quem os consome.

A manipulação correta dos alimentos reduz significativamente o risco de contaminações que podem causar doenças. Os alimentos podem ser contaminados por microrganismos invisíveis a olho nu, além de sujeiras, produtos químicos ou objetos estranhos. Quando não há atenção aos cuidados básicos, esses contaminantes podem se multiplicar rapidamente e provocar problemas de saúde, especialmente em crianças.

Um dos pontos mais importantes das boas práticas é a organização do ambiente onde os alimentos são preparados. O local deve estar sempre limpo, bem iluminado e arejado, com bancadas e superfícies livres de resíduos. A desorganização favorece acidentes e aumenta o risco de contaminação cruzada, que ocorre quando microrganismos passam de um alimento para outro, principalmente de alimentos crus para alimentos prontos para consumo.

Durante o manuseio, é fundamental manter a separação adequada entre alimentos crus e cozidos. Carnes, ovos e alimentos ainda não preparados devem ser mantidos afastados de alimentos prontos, como saladas, frutas já higienizadas e refeições prontas. O uso de utensílios diferentes para cada etapa do preparo também contribui para evitar a contaminação.

Outro cuidado essencial está relacionado ao tempo de exposição dos alimentos fora das condições adequadas. Alimentos não devem permanecer por longos períodos em temperatura ambiente, pois isso favorece a multiplicação de bactérias. Sempre que possível, os alimentos devem ser preparados o mais próximo possível do momento de consumo.

A atenção constante, o cuidado com cada etapa do preparo e o compromisso com a higiene fazem parte das boas práticas de manipulação. Esses cuidados devem ser adotados diariamente e de forma contínua, garantindo que os alimentos oferecidos sejam seguros, de qualidade e adequados ao consumo.

Segurança Alimentar

A segurança alimentar está relacionada ao cuidado em garantir que os alimentos oferecidos sejam seguros para o consumo, desde o momento em que são recebidos até o momento em que chegam ao prato. Um alimento seguro é aquele que não oferece riscos à saúde e mantém suas características de qualidade, como sabor, cheiro, textura e aparência adequados.

Para que a segurança alimentar seja mantida, é necessário atenção em todas as etapas do processo. Pequenas falhas podem comprometer o alimento e causar contaminações que nem sempre são percebidas imediatamente.

Entre os principais cuidados para garantir a segurança dos alimentos, destacam-se:

- Escolher alimentos de boa procedência, observando aparência, cheiro e condições das embalagens
- Conferir prazos de validade e não utilizar alimentos vencidos ou com sinais de deterioração
- Armazenar cada alimento no local adequado, respeitando se deve ficar em temperatura ambiente, refrigerado ou congelado
- Manter os alimentos protegidos de insetos, poeira e sujeiras

O recebimento dos alimentos é um momento importante e deve ser feito com atenção. Alimentos que chegam com embalagens rasgadas, estufadas, amassadas ou molhadas não devem ser utilizados. Produtos refrigerados ou congelados precisam chegar em temperatura adequada, sem sinais de descongelamento.

O armazenamento correto é essencial para evitar perdas e contaminações. Alguns cuidados básicos incluem:

- Manter alimentos secos em locais limpos, arejados e protegidos da umidade
- Guardar alimentos refrigerados e congelados em equipamentos limpos e organizados
- Separar alimentos crus de alimentos prontos para consumo
- Utilizar primeiro os alimentos com validade mais próxima

Durante o preparo, a prevenção da contaminação cruzada deve ser uma prioridade. Isso significa evitar que microrganismos passem de um alimento para outro. Para isso, é importante:

- Não utilizar o mesmo utensílio para alimentos crus e

AMOSTRA

- Manter bancadas limpas durante todo o preparo
- Lavar bem os alimentos que serão consumidos crus, como frutas e verduras

A segurança alimentar depende de cuidados simples, mas constantes. A atenção diária, o respeito às orientações de higiene e o compromisso com boas práticas garantem alimentos mais seguros e contribuem para a saúde de todos.

HIGIENE PESSOAL E DE UTENSÍLIOS

A higiene é um dos fatores mais importantes para garantir a segurança dos alimentos. A falta de cuidados com a higiene pessoal e com a limpeza dos utensílios pode levar à contaminação dos alimentos, mesmo quando os produtos utilizados são de boa qualidade.

A higiene pessoal deve ser uma prática diária e constante durante todas as etapas do trabalho com alimentos. As mãos são uma das principais formas de transmissão de microrganismos, por isso precisam estar sempre limpas.

A lavagem correta das mãos deve ser feita com água e sabão, esfregando bem:

- Palmas das mãos
- Dorso das mãos
- Entre os dedos
- Pontas dos dedos e unhas
- Punhos

As mãos devem ser lavadas, principalmente:

- Antes de iniciar o preparo dos alimentos
- Antes de tocar em alimentos prontos
- Após usar o banheiro
- Após tossir, espirrar ou assoar o nariz
- Após manusear lixo ou produtos de limpeza

Além da higiene das mãos, alguns cuidados pessoais são fundamentais para evitar contaminações:

- Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte
- Manter os cabelos sempre presos e protegidos
- Evitar o uso de anéis, pulseiras, relógios e brincos durante o preparo
- Utilizar vestimentas limpas e adequadas
- Evitar falar excessivamente, cantar ou tossir sobre os alimentos

Pessoas com ferimentos nas mãos, cortes ou machucados devem proteger adequadamente a área afetada para evitar contato direto com os alimentos. Em casos de doenças, como gripes, infecções ou problemas gastrointestinais, o contato direto com os alimentos deve ser evitado.

A higiene dos utensílios e equipamentos é tão importante quanto a higiene pessoal. Utensílios mal lavados podem acumular restos de alimentos e microrganismos, contaminando as preparações.

Para garantir a limpeza adequada dos utensílios, alguns cuidados devem ser adotados:

- Lavar utensílios logo após o uso
- Utilizar água, detergente e esponjas limpas

- Enxaguar bem para remover resíduos de produtos de limpeza
- Deixar os utensílios secarem em local limpo e protegido
- Não utilizar panos sujos para secagem

Equipamentos e superfícies de trabalho devem ser limpos e higienizados com frequência, especialmente após o preparo de alimentos crus. A limpeza adequada contribui para um ambiente mais seguro e organizado, reduzindo os riscos de contaminação.

Manter hábitos corretos de higiene pessoal e de limpeza dos utensílios é uma prática essencial para garantir alimentos seguros e de qualidade.

PREPARO, PORCIONAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

O preparo dos alimentos envolve uma série de etapas que exigem atenção e cuidado para garantir a qualidade e a segurança das refeições. Desde a escolha dos ingredientes até a finalização, cada fase influencia diretamente o resultado final e a saúde de quem consome os alimentos.

Antes de iniciar o preparo, é importante realizar a seleção e a higienização correta dos alimentos. Frutas, verduras e legumes devem ser lavados cuidadosamente em água corrente para remover sujeiras visíveis. Quando indicado, a higienização deve ser complementada com solução adequada, seguindo as orientações recomendadas, garantindo a eliminação de microrganismos.

Durante o preparo, alguns cuidados básicos devem ser observados:

- Manter as mãos e os utensílios sempre limpos
- Utilizar utensílios diferentes para alimentos crus e cozidos
- Evitar contato direto dos alimentos com superfícies sujas
- Preparar os alimentos o mais próximo possível do horário de consumo

A cocção adequada dos alimentos é essencial para eliminar microrganismos prejudiciais. Alimentos como carnes, ovos e preparações quentes devem ser bem cozidos, evitando partes crusas ou malpassadas. Após o cozimento, os alimentos devem ser mantidos em condições adequadas até o momento da distribuição.

O porcionamento correto contribui para a padronização das refeições e para a redução do desperdício. Ao dividir os alimentos em porções, é importante:

- Manter utensílios limpos e exclusivos para essa etapa
- Evitar tocar diretamente nos alimentos com as mãos
- Servir quantidades adequadas, respeitando as orientações estabelecidas
- Proteger os alimentos durante o porcionamento

A conservação adequada dos alimentos é fundamental para manter a segurança e a qualidade das preparações. Dependendo do tipo de alimento, diferentes cuidados devem ser adotados.

Entre os principais cuidados com a conservação, destacam-se:

- Manter alimentos quentes aquecidos até o momento de servir
- Armazenar alimentos frios sob refrigeração
- Não deixar alimentos prontos expostos por longos períodos
- Identificar e organizar os alimentos armazenados