

JAHU-SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAHU - SÃO PAULO

Merendeira I

EDITAL Nº 02/2024

CÓD: SL-157JN-25
7908433269922

Língua Portuguesa

1. Interpretação de texto	7
2. Significação das palavras: sinônimos, antônimos, sentido próprio e figurado das palavras.....	7
3. Ortografia oficial	12
4. Pontuação	17
5. Acentuação	19
6. Emprego das classes de palavras: substantivo, adjetivo, numeral, verbo.....	20
7. Concordância verbal e nominal	29
8. Reconhecimento de frases corretas e incorretas.....	30

Matemática

1. Operações com números naturais e fracionários: adição, subtração, multiplicação e divisão	39
2. Sistema de medidas legais	44
3. Porcentagem	47
4. Sistema monetário brasileiro	49
5. Resolução de situações problema	50
6. Relação entre grandezas: tabelas e gráficos	54
7. Raciocínio lógico	58

Conhecimentos Gerais

1. Fatos e notícias locais, veiculados a partir de 1º de outubro de 2023, em meios de comunicação de massa, como jornais, rádios, internet e televisão; meio ambiente e cidadania: problemas, políticas públicas, aspectos locais	65
2. História e geografia do município de Jahu/SP	65

Conhecimentos Específicos

Merendeira I

1. Conhecimentos específicos na área e uso adequado de equipamentos e materiais.....	73
2. Noções e técnicas de seleção de alimentos para o preparo de refeições; noções e conhecimentos de gêneros e produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições; recebimento, armazenamento, acondicionamento e disposição desses gêneros; procedimentos para economia de energia elétrica e água	77
3. Higiene na manipulação dos alimentos; higiene do manipulador de alimentos; limpeza, manutenção e organização dos utensílios e equipamentos de cozinha	104
4. Noções de segurança no trabalho e prevenção de acidentes.....	107
5. Resolução-RDC ANVISA nº 216/04	110
6. Demais conhecimentos compatíveis com as atribuições do cargo	116

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.

SIGNIFICAÇÃO DAS PALAVRAS: SINÔNIMOS, ANTÔNIMOS, SENTIDO PRÓPRIO E FIGURADO DAS PALAVRAS

— Introdução

A significação das palavras é um aspecto fundamental da comunicação, sendo responsável por garantir que a mensagem transmitida seja compreendida da maneira correta pelo interlocutor. Dentro da Gramática Normativa, esse estudo é abordado pela área da Semântica, que se dedica a investigar os diferentes sentidos que as palavras podem assumir em diversos contextos.

Ao utilizarmos a língua portuguesa, as palavras não possuem um único significado; sua interpretação pode variar conforme o contexto em que são inseridas, o tom do discurso ou até mesmo a intenção do emissor. Por isso, compreender a significação das palavras é essencial para aprimorar a clareza e a precisão na comunicação, especialmente em situações formais, como em provas de concursos públicos ou na redação de documentos oficiais.

— Antônimo e Sinônimo

A compreensão de antônimos e sinônimos é fundamental para enriquecer o vocabulário e tornar a comunicação mais variada e expressiva. Esses conceitos desempenham um papel cru-

cial na produção textual e na interpretação de textos, ajudando a evitar repetições indesejadas e a construir discursos mais coesos e precisos.

Antônimo: Palavras de Sentidos Opostos

Antônimos são palavras que possuem significados opostos ou contrários entre si. Eles são utilizados para criar contrastes e realçar diferenças em um texto, contribuindo para a clareza e a força do discurso. A habilidade de identificar e usar antônimos corretamente é uma ferramenta valiosa para quem deseja aprimorar a expressão escrita e oral.

Exemplos de Antônimos:

– **Felicidade vs. Tristeza:** A felicidade representa um estado de contentamento e alegria, enquanto a tristeza denota um estado de desânimo ou infelicidade.

– **Homem vs. Mulher:** Aqui, temos a oposição entre os gêneros, onde o homem representa o masculino e a mulher, o feminino.

– **Claro vs. Escuro:** Estes termos indicam a presença ou ausência de luz, respectivamente.

Os antônimos também podem ser úteis na elaboração de comparações e na construção de argumentos. Por exemplo, ao escrever uma redação, ao mostrar um ponto de vista negativo e depois contrastá-lo com um ponto de vista positivo, a ideia é reforçada e o texto ganha em riqueza argumentativa.

— Sinônimo: Palavras de Sentidos Semelhantes

Sinônimos são palavras que possuem significados iguais ou muito parecidos e que, portanto, podem substituir uma à outra em diferentes contextos sem alterar o sentido da frase. O uso de sinônimos é especialmente útil na produção de textos mais sofisticados, pois permite evitar a repetição excessiva de palavras, tornando a escrita mais fluida e interessante.

Exemplos de Sinônimos:

– **Felicidade:** alegria, contentamento, júbilo.

– **Homem:** varão, macho, cavaleiro.

– **Inteligente:** sábio, esperto, perspicaz.

O uso adequado de sinônimos demonstra um domínio amplo do vocabulário e a capacidade de adaptar a linguagem a diferentes contextos, o que é especialmente importante em redações de concursos públicos e exames, nos quais a repetição excessiva de termos pode ser vista como uma limitação do repertório linguístico do candidato.

A Importância dos Antônimos e Sinônimos na Produção Textual

O emprego de antônimos e sinônimos na construção de textos é um recurso estilístico que permite ao autor variar a linguagem, evitar monotonia e enriquecer a mensagem. Um texto repleto de repetições tende a se tornar cansativo e pouco envolvente para o leitor, ao passo que a alternância de termos similares e o uso de palavras opostas conferem dinamismo e elegância à escrita.

Por exemplo, ao escrever uma redação, em vez de repetir a palavra “importante” diversas vezes, o autor pode substituí-la por termos como “relevante”, “significativo” ou “fundamental”, demonstrando, assim, um maior domínio da língua e capacidade de expressão.

Além disso, a compreensão de antônimos é útil para a elaboração de argumentos. Em uma dissertação argumentativa, por exemplo, o uso de termos opostos pode reforçar ideias ao contrastar pontos positivos e negativos, facilitando a defesa de um ponto de vista.

Dicas para o Uso Eficiente de Antônimos e Sinônimos:

– **Contexto é fundamental:** Nem sempre uma palavra pode ser substituída por um sinônimo sem alterar o sentido original da frase. É essencial considerar o contexto em que a palavra está inserida antes de optar por um sinônimo.

– **Varie o vocabulário:** Ao redigir um texto, evite a repetição excessiva de palavras. Utilize sinônimos para enriquecer a linguagem e tornar o texto mais envolvente.

– **Cuidado com os antônimos parciais:** Nem sempre os antônimos possuem um sentido totalmente oposto. Por exemplo, “quente” e “frio” são opostos, mas há outros graus de temperatura entre eles, como “morno” e “gelado”.

– **Considere o nível de formalidade:** Nem todos os sinônimos são adequados para todos os contextos. Em textos formais, como redações de concursos públicos, prefira sinônimos mais formais e evite gírias ou expressões coloquiais.

O uso consciente e estratégico de antônimos e sinônimos aprimora a qualidade da comunicação, tornando-a mais eficaz, rica e adaptada ao propósito do discurso. Esses recursos, quando bem aplicados, refletem um domínio aprofundado da língua portuguesa, contribuindo para uma expressão clara, precisa e impactante.

— Hipônimos e Hiperônimos

Os conceitos de hipônimos e hiperônimos são essenciais para compreender as relações de sentido e hierarquia entre palavras na língua portuguesa. Essas relações semânticas ajudam a organizar o vocabulário de forma mais lógica e estruturada, permitindo uma comunicação mais clara e precisa.

Hipônimos: Palavras de Sentido Específico

Os hipônimos são palavras que apresentam um sentido mais específico dentro de um campo semântico. Em outras palavras, elas representam elementos que pertencem a uma categoria maior e que compartilham características em comum com outros elementos dessa mesma categoria. Os hipônimos ajudam a detalhar e a especificar a comunicação, tornando-a mais precisa.

Exemplos de Hipônimos:

– **Rosa, margarida e tulipa** são hipônimos da categoria “flores”.

– **Cachorro, gato e hamster** são hipônimos de “animais domésticos”.

– **Carro, moto e ônibus** são hipônimos de “veículos”.

Os hipônimos permitem que a comunicação seja detalhada e enriquecida, possibilitando que o falante ou escritor seja mais específico e preciso em suas colocações. Por exemplo, ao falar “Eu gosto de flores”, estamos sendo genéricos, mas ao afirmar “Eu gosto de rosas”, o sentido torna-se mais específico e claro.

Hiperônimos: Palavras de Sentido Genérico

Os hiperônimos, por outro lado, são palavras de sentido mais amplo e abrangente que englobam diversas outras palavras que compartilham características em comum. Eles representam categorias gerais nas quais os hipônimos se encaixam. Os hiperônimos permitem generalizar e agrupar informações, sendo muito úteis para resumir ideias e conceitos.

Exemplos de Hiperônimos:

- **Flores** é o hiperônimo que abrange rosa, margarida e tulipa.
- **Animais domésticos** é o hiperônimo que inclui cachorro, gato e hamster.
- **Veículos** é o hiperônimo que abrange carro, moto e ônibus.

Ao utilizar hiperônimos, é possível simplificar a comunicação e evitar repetições desnecessárias, especialmente quando queremos referir-nos a um grupo de itens ou conceitos de forma mais geral.

Diferença entre Hipônimos e Hiperônimos

A principal diferença entre hipônimos e hiperônimos reside no grau de especificidade. Os hipônimos são mais específicos e detalhados, enquanto os hiperônimos são mais genéricos e abrangentes. A relação entre hipônimos e hiperônimos é hierárquica, pois o hiperônimo está sempre em um nível superior ao dos hipônimos na cadeia de significados.

Essa relação é semelhante à ideia de uma “árvore” semântica: o hiperônimo seria o “tronco” que dá origem a vários “galhos”, que são os hipônimos. Essa analogia ajuda a entender como as palavras se conectam e organizam em campos de sentido.

Diferença entre Hiperônimos e Substantivos Coletivos

É importante não confundir hiperônimos com substantivos coletivos, pois, embora ambos indiquem uma ideia de conjunto, eles desempenham papéis diferentes na língua.

– **Substantivo Coletivo:** refere-se a um grupo ou conjunto de elementos de uma mesma natureza, como “cardume” (grupo de peixes) ou “alcateia” (grupo de lobos).

– **Hiperônimo:** é uma palavra de sentido mais amplo que engloba outras palavras com sentidos mais específicos, sem necessariamente representar um conjunto.

Por exemplo, “fruta” é um hiperônimo que abrange maçã, banana e laranja, mas não se trata de um substantivo coletivo, pois não indica um grupo de frutas. Já o termo “pomar” é um substantivo coletivo, pois se refere a um conjunto de árvores frutíferas.

A Importância de Hipônimos e Hiperônimos na Comunicação

A compreensão e o uso adequado de hipônimos e hiperônimos são essenciais para enriquecer a produção textual e a interpretação de textos. Ao empregar esses conceitos de maneira

consciente, é possível variar o nível de generalidade ou especificidade da linguagem, adaptando-se ao contexto e ao objetivo da comunicação.

Na redação de textos, especialmente em concursos públicos, o uso desses termos pode demonstrar domínio da língua e capacidade de estruturar ideias de forma clara e lógica. Por exemplo, ao escrever um texto sobre “animais domésticos”, o uso de hipônimos (cachorro, gato, papagaio) permite que o texto seja mais rico em detalhes e informativo. Por outro lado, o uso de hiperônimos pode ajudar a resumir ideias e a evitar repetições, mantendo a coesão e a fluidez do texto.

Dicas para o Uso de Hipônimos e Hiperônimos:

– **Escolha o nível de especificidade adequado:** Em textos formais ou informativos, os hipônimos ajudam a fornecer detalhes importantes. Já em textos mais genéricos ou de caráter introdutório, os hiperônimos são mais apropriados.

– **Utilize hiperônimos para evitar repetições:** Quando precisar mencionar um grupo de palavras várias vezes em um texto, use o hiperônimo para evitar a repetição e tornar a escrita mais fluida.

– **Seja claro ao usar hipônimos:** Quando desejar especificar algo, opte por hipônimos para garantir que a mensagem seja precisa e clara.

– **Pratique a identificação dessas relações:** Para aprimorar sua compreensão, tente identificar hipônimos e hiperônimos em textos que você lê. Isso reforçará sua habilidade de reconhecer e aplicar essas relações em suas próprias produções.

O domínio dos conceitos de hipônimos e hiperônimos contribui para uma comunicação mais efetiva, enriquecendo a capacidade de expressão e compreensão. Ao compreender as nuances de sentido entre palavras mais específicas e mais gerais, o estudante desenvolve um repertório mais amplo e uma maior habilidade em adaptar seu discurso a diferentes contextos e propósitos comunicativos.

Conotação e Denotação

A distinção entre conotação e denotação é um dos aspectos mais importantes da Semântica, pois revela como as palavras podem assumir diferentes significados dependendo do contexto em que são empregadas. Esses dois conceitos são essenciais para entender a linguagem de maneira mais aprofundada e para interpretar corretamente o sentido de textos, especialmente em exames de concursos públicos, onde a análise semântica é bastante exigida.

Denotação: O Sentido Literal

A denotação refere-se ao sentido literal, objetivo e dicionarizado de uma palavra. É a interpretação mais comum e imediata que um termo possui, sendo usada de forma precisa e desprovida de qualquer ambiguidade ou subjetividade. Na linguagem denotativa, as palavras mantêm o significado que consta nos dicionários, sem alteração ou variação de sentido.

Exemplo de Denotação:

- “O gato subiu no telhado.”
- Aqui, a palavra “gato” é usada em seu sentido literal, referindo-se ao animal felino que subiu no telhado. Não há nenhuma interpretação além do que a palavra originalmente representa.

A linguagem denotativa é mais comum em textos técnicos, científicos, jornalísticos e informativos, onde a clareza e a objetividade são fundamentais. Nesses tipos de textos, o emprego da denotação garante que a mensagem seja compreendida de forma precisa, sem margem para interpretações dúbias.

Conotação: O Sentido Figurativo

A conotação, por outro lado, é o uso da palavra em sentido figurado ou simbólico, indo além do significado literal. Na linguagem conotativa, o significado das palavras depende do contexto em que estão inseridas, podendo assumir diferentes nuances, interpretações e associações de ideias.

A conotação é bastante comum em textos literários, poéticos, propagandas e expressões do cotidiano, onde a intenção é provocar emoções, impressões ou transmitir ideias de forma mais subjetiva e criativa.

Exemplo de Conotação:

– “João está com um pepino para resolver.”

– Aqui, a palavra “pepino” não está sendo usada no sentido literal de vegetal, mas sim no sentido figurado de “problema” ou “dificuldade”, indicando que João enfrenta uma situação complicada.

Outro exemplo seria a frase “Ela tem um coração de ouro”, que não significa que a pessoa tem um órgão feito de metal precioso, mas sim que ela é bondosa e generosa.

A Importância do Contexto na Diferenciação entre Conotação e Denotação

A distinção entre conotação e denotação só é possível a partir do contexto em que a palavra é utilizada. Uma mesma palavra pode ter significados totalmente distintos dependendo da situação, e é o contexto que define qual sentido deve ser atribuído. Por isso, a habilidade de identificar e interpretar o contexto é crucial para compreender o uso da linguagem e a intenção do autor.

Exemplo Comparativo:

– **Denotativo:** “A criança pegou o peixe no rio.” Aqui, “peixe” refere-se literalmente ao animal aquático.

– **Conotativo:** “Ele ficou como um peixe fora d’água na reunião.” Neste caso, “peixe fora d’água” é uma expressão que significa que a pessoa se sentiu desconfortável ou deslocada, sendo usada no sentido figurado.

Nos textos literários, a conotação é um recurso expressivo que permite a criação de imagens poéticas e metafóricas, enriquecendo a narrativa e possibilitando múltiplas interpretações. Já nos textos informativos ou científicos, a linguagem denotativa é preferida para garantir que a mensagem seja objetiva e direta.

— Aplicações Práticas de Conotação e Denotação em Provas de Concurso

Nas questões de interpretação de texto em concursos públicos, é comum encontrar perguntas que exigem do candidato a habilidade de identificar se a palavra ou expressão está sendo utilizada de forma denotativa ou conotativa. É importante prestar atenção nas pistas contextuais e no estilo do texto para distinguir o tipo de linguagem que está sendo empregado.

Por exemplo, em uma questão que apresenta uma frase como “O projeto enfrentou diversas pedras no caminho”, o candidato precisa perceber que “pedras no caminho” não se refere a pedras reais, mas sim a obstáculos ou dificuldades, caracterizando um uso conotativo.

Dicas para Identificar Conotação e Denotação:

– **Análise o contexto:** Sempre observe as palavras ao redor e a situação em que a palavra ou expressão está inserida. O contexto é o principal guia para identificar se a palavra está em sentido literal ou figurado.

– **Considere o estilo do texto:** Se o texto for literário, poético ou publicitário, há uma maior probabilidade de o uso ser conotativo. Em textos técnicos, científicos ou jornalísticos, a tendência é o uso denotativo.

– **Atente-se a expressões idiomáticas:** Muitas vezes, as expressões idiomáticas (como “matar dois coelhos com uma cajadada só” ou “ter uma carta na manga”) utilizam a conotação, pois possuem significados que vão além das palavras em si.

– **Observe se há elementos de comparação ou metáfora:** A presença de figuras de linguagem é um forte indício de que a palavra está sendo usada no sentido conotativo. Palavras que sugerem comparações, metáforas, hipérboles, entre outras, costumam carregar significados figurados.

A Relevância da Conotação e Denotação na Comunicação

O conhecimento sobre conotação e denotação é essencial para evitar mal-entendidos e ambiguidades na comunicação. Em situações formais, como em redações de concursos ou documentos oficiais, o uso da denotação é mais apropriado para garantir clareza e precisão. Por outro lado, a conotação é um recurso valioso em textos literários, propagandas e discursos persuasivos, onde a intenção é emocionar, inspirar ou convencer o leitor.

Ao dominar a diferença entre conotação e denotação, o estudante amplia sua capacidade de interpretar textos de maneira mais completa e se torna apto a identificar as intenções do autor, seja ao utilizar o sentido literal ou figurado das palavras.

Com isso, conclui-se que a compreensão da conotação e da denotação é uma habilidade indispensável para quem deseja aprimorar a interpretação e a produção textual, seja em exames, concursos ou na comunicação cotidiana.

— Ambiguidade

A ambiguidade é um fenômeno linguístico que ocorre quando uma palavra, frase ou expressão apresenta mais de um sentido ou interpretação. Essa duplicidade de sentidos pode surgir de forma intencional, como um recurso estilístico em textos literários ou publicitários, ou de maneira não intencional, resultando em falhas de comunicação e mal-entendidos. Por isso, compreender a ambiguidade e saber evitá-la é essencial para uma comunicação clara e precisa, especialmente em textos formais, como aqueles exigidos em concursos públicos.

O que é Ambiguidade?

A ambiguidade ocorre quando a estrutura linguística de uma frase permite interpretações diferentes, seja em nível lexical (palavras isoladas) ou estrutural (construção da frase). Em outras palavras, uma frase ambígua pode transmitir mais de um significado, e o contexto é fundamental para identificar qual sentido é o mais adequado.

MATEMÁTICA

OPERAÇÕES COM NÚMEROS NATURAIS E FRAACIONÁRIOS: ADIÇÃO, SUBTRAÇÃO, MULTIPLICAÇÃO E DIVISÃO

CONJUNTO DOS NÚMEROS NATURAIS (N)

O conjunto dos números naturais é simbolizado pela letra N e compreende os números utilizados para contar e ordenar. Esse conjunto inclui o zero e todos os números positivos, formando uma sequência infinita.

Em termos matemáticos, os números naturais podem ser definidos como $N = \{0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, \dots\}$

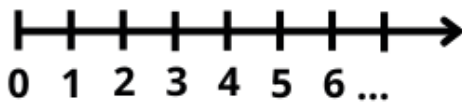
O conjunto dos números naturais pode ser dividido em subconjuntos:

$N^* = \{1, 2, 3, 4, \dots\}$ ou $N^* = N - \{0\}$: conjunto dos números naturais não nulos, ou sem o zero.

$N_p = \{0, 2, 4, 6, \dots\}$, em que $n \in N$: conjunto dos números naturais pares.

$N_i = \{1, 3, 5, 7, \dots\}$, em que $n \in N$: conjunto dos números naturais ímpares.

$P = \{2, 3, 5, 7, \dots\}$: conjunto dos números naturais primos.



Operações com Números Naturais

Praticamente, toda a Matemática é edificada sobre essas duas operações fundamentais: adição e multiplicação.

Adição de Números Naturais

A primeira operação essencial da Aritmética tem como objetivo reunir em um único número todas as unidades de dois ou mais números.

Exemplo: $6 + 4 = 10$, onde 6 e 4 são as parcelas e 10 é a soma ou o total.

Subtração de Números Naturais

É utilizada quando precisamos retirar uma quantidade de outra; é a operação inversa da adição. A subtração é válida apenas nos números naturais quando subtraímos o maior número do menor, ou seja, quando $a - b$ tal que $a \geq b$.

Exemplo: $200 - 193 = 7$, onde 200 é o Minuendo, o 193 Subtraendo e 7 a diferença.

Obs.: o minuendo também é conhecido como aditivo e o subtraendo como subtrativo.

Multiplicação de Números Naturais

É a operação que visa adicionar o primeiro número, denominado multiplicando ou parcela, tantas vezes quantas são as unidades do segundo número, chamado multiplicador.

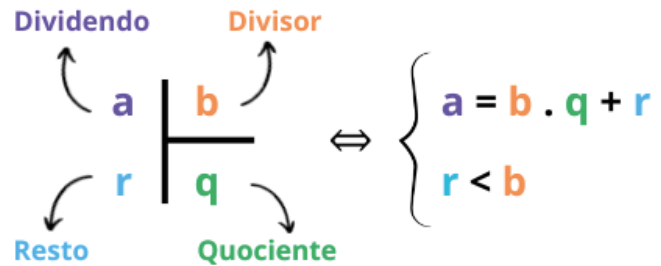
Exemplo: $3 \times 5 = 15$, onde 3 e 5 são os fatores e o 15 produto.

- 3 vezes 5 é somar o número 3 cinco vezes: $3 \times 5 = 3 + 3 + 3 + 3 + 3 = 15$. Podemos no lugar do "x" (vezes) utilizar o ponto ".", para indicar a multiplicação).

Divisão de Números Naturais

Dados dois números naturais, às vezes precisamos saber quantas vezes o segundo está contido no primeiro. O primeiro número, que é o maior, é chamado de dividendo, e o outro número, que é menor, é o divisor. O resultado da divisão é chamado de quociente. Se multiplicarmos o divisor pelo quociente e somarmos o resto, obtemos o dividendo.

No conjunto dos números naturais, a divisão não é fechada, pois nem sempre é possível dividir um número natural por outro número natural de forma exata. Quando a divisão não é exata, temos um resto diferente de zero.



Princípios fundamentais em uma divisão de números naturais

- Em uma divisão exata de números naturais, o divisor deve ser menor do que o dividendo. $45 : 9 = 5$

- Em uma divisão exata de números naturais, o dividendo é o produto do divisor pelo quociente. $45 = 5 \times 9$

- A divisão de um número natural n por zero não é possível, pois, se admitíssemos que o quociente fosse q, então poderíamos escrever: $n \div 0 = q$ e isto significaria que: $n = 0 \times q = 0$ o que não é correto! Assim, a divisão de n por 0 não tem sentido ou ainda é dita impossível.

Propriedades da Adição e da Multiplicação dos números Naturais

Para todo a, b e c em \mathbb{N}

- 1) Associativa da adição: $(a + b) + c = a + (b + c)$
- 2) Comutativa da adição: $a + b = b + a$
- 3) Elemento neutro da adição: $a + 0 = a$
- 4) Associativa da multiplicação: $(a \cdot b) \cdot c = a \cdot (b \cdot c)$
- 5) Comutativa da multiplicação: $a \cdot b = b \cdot a$
- 6) Elemento neutro da multiplicação: $a \cdot 1 = a$
- 7) Distributiva da multiplicação relativamente à adição: $a \cdot (b + c) = ab + ac$
- 8) Distributiva da multiplicação relativamente à subtração: $a \cdot (b - c) = ab - ac$
- 9) Fechamento: tanto a adição como a multiplicação de um número natural por outro número natural, continua como resultado um número natural.

Exemplos:

1. Em uma gráfica, a máquina utilizada para imprimir certo tipo de calendário está com defeito, e, após imprimir 5 calendários perfeitos (P), o próximo sai com defeito (D), conforme mostra o esquema. Considerando que, ao se imprimir um lote com 5 000 calendários, os cinco primeiros saíram perfeitos e o sexto saiu com defeito e que essa mesma sequência se manteve durante toda a impressão do lote, é correto dizer que o número de calendários perfeitos desse lote foi

- (A) 3 642.
- (B) 3 828.
- (C) 4 093.
- (D) 4 167.
- (E) 4 256.

Solução:

Vamos dividir 5000 pela sequência repetida (6):
 $5000 / 6 = 833 + \text{resto } 2$.

Isto significa que saíram 833. 5 = 4165 calendários perfeitos, mais 2 calendários perfeitos que restaram na conta de divisão.

Assim, são 4167 calendários perfeitos.

Resposta: D.

2. João e Maria disputaram a prefeitura de uma determinada cidade que possui apenas duas zonas eleitorais. Ao final da sua apuração o Tribunal Regional Eleitoral divulgou a seguinte tabela com os resultados da eleição. A quantidade de eleitores desta cidade é:

	1ª Zona Eleitoral	2ª Zona Eleitoral
João	1750	2245
Maria	850	2320
Nulos	150	217
Branco	18	25
Abstenções	183	175

- (A) 3995
- (B) 7165
- (C) 7532
- (D) 7575

(E) 7933

Solução:

Vamos somar a 1ª Zona: $1750 + 850 + 150 + 18 + 183 = 2951$

2ª Zona: $2245 + 2320 + 217 + 25 + 175 = 4982$

Somando os dois: $2951 + 4982 = 7933$

Resposta: E.

3. Uma escola organizou um concurso de redação com a participação de 450 alunos. Cada aluno que participou recebeu um lápis e uma caneta. Sabendo que cada caixa de lápis contém 30 unidades e cada caixa de canetas contém 25 unidades, quantas caixas de lápis e de canetas foram necessárias para atender todos os alunos?

- (A) 15 caixas de lápis e 18 caixas de canetas.
- (B) 16 caixas de lápis e 18 caixas de canetas.
- (C) 15 caixas de lápis e 19 caixas de canetas.
- (D) 16 caixas de lápis e 19 caixas de canetas.
- (E) 17 caixas de lápis e 19 caixas de canetas.

Solução:

Número de lápis: 450. Dividindo pelo número de lápis por caixa: $450 \div 30 = 15$

Número de canetas: 450. Dividindo pelo número de canetas por caixa: $450 \div 25 = 18$.

Resposta: A.

4. Em uma sala de aula com 32 alunos, todos participaram de uma brincadeira em que formaram grupos de 6 pessoas. No final, sobrou uma quantidade de alunos que não conseguiram formar um grupo completo. Quantos alunos ficaram sem grupo completo?

- (A) 1
- (B) 2
- (C) 3
- (D) 4
- (E) 5

Solução:

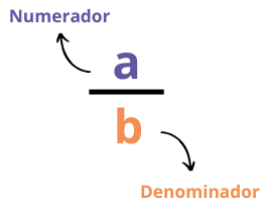
Divisão: $32 \div 6 = 5$ grupos completos, com $32 - (6 \times 5) = 2$ alunos sobrando.

Resposta: B.

NÚMEROS FRACIONÁRIOS

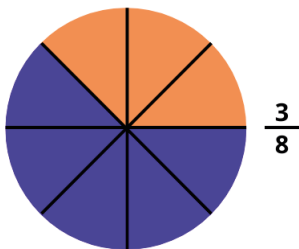
Os números fracionários são uma forma de representar quantidades que estão divididas em partes iguais. Eles permitem descrever valores que não podem ser expressos como números inteiros, como a metade de um objeto. Por meio das frações, é possível medir, dividir, comparar e operar com quantidades que representam porções de um todo.

Uma fração é expressa como dois números separados por uma barra:



- O **numerador** indica quantas partes estão sendo consideradas.
- O **denominador** indica em quantas partes o todo foi dividido.

Exemplo: Uma pizza dividida em 8 partes, se comemos 3, representamos isso pela fração $\frac{3}{8}$



Nomenclatura das Frações

A nomenclatura das frações varia de acordo com o denominador, definindo como elas são lidas e interpretadas.

– **Denominadores de 2 a 10:** São chamados, respectivamente, de meios, terços, quartos, quintos, sextos, sétimos, oitavos, nonos e décimos.

Exemplo: $\frac{3}{8}$ lê-se “três oitavos”.

– **Denominadores que são potências de 10:** Esses recebem nomes específicos, como décimos, centésimos, milésimos, etc.

Exemplo: $\frac{2}{100}$ lê-se “dois centésimos”.

– **Denominadores diferentes dos citados:** Para outros denominadores, usamos a palavra “avos”.

Exemplo: $\frac{25}{49}$ lê-se “vinte e cinco quarenta e nove avos”.

Tipos de Frações

Frações podem ser classificadas conforme sua relação entre numerador e denominador:

– **Frações Próprias:** O numerador é menor que o denominador.

Exemplo: $\frac{3}{8}$. Representa uma quantidade menor que 1.

– **Frações Impróprias:** O numerador é maior ou igual ao denominador.

Exemplo: $\frac{9}{7}$. Representa uma quantidade maior ou igual a 1.

– **Frações Aparentes:** O numerador é múltiplo do denominador, representando um número inteiro.

Exemplo: $\frac{8}{4} = 2$.

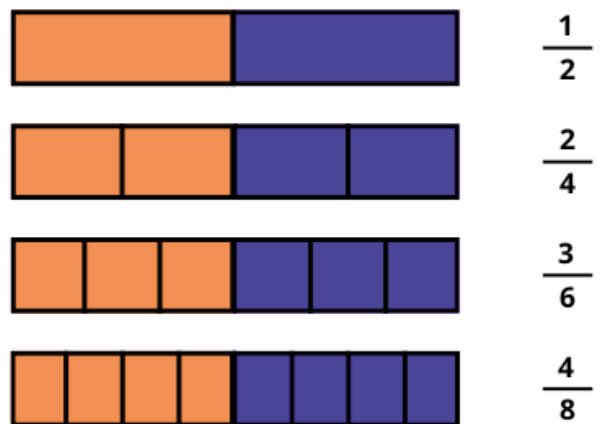
– **Frações Equivalentes:** Frações equivalentes representam a mesma quantidade, mesmo que numerador e denominador sejam diferentes. Para encontrar frações equivalentes, basta multiplicar ou dividir ambos os termos pelo mesmo número diferente de zero.

Exemplo:

$$\frac{1}{2} = \frac{2}{4} = \frac{3}{6} = \frac{4}{8}$$

Podemos observar que, apesar de numeradores e denominadores serem diferentes em cada caso, todas as frações representam exatamente a mesma porção do todo: metade.

Abaixo, a figura ilustra essa equivalência visualmente,



– **Números Mistos:** Um número misto combina uma parte inteira com uma parte fracionária. Ele é especialmente útil para representar frações impróprias de forma mais clara e intuitiva.

Exemplo: a fração imprópria $\frac{11}{4}$ pode ser escrita como o número misto:

$$2\frac{3}{4}$$

Isso significa que há 2 unidades inteiras e uma fração restante equivalente a $\frac{3}{4}$.

Propriedade Fundamental da Fração

A propriedade fundamental da fração afirma que, ao multiplicar ou dividir o numerador e o denominador de uma fração por um mesmo número diferente de zero, o valor da fração permanece inalterado.

Exemplo:

$$\frac{2}{3} = \frac{2 \times 2}{3 \times 2} = \frac{4}{6}$$

O mesmo princípio se aplica à simplificação:

$$\frac{8}{12} = \frac{8 \div 4}{12 \div 4} = \frac{2}{3}$$

Simplificação de Frações

A simplificação de uma fração é o processo de reduzir seus termos (numerador e denominador) até a forma mais simples possível, sem alterar seu valor. Para isso, basta identificar números que sejam divisores comuns de ambos os termos e realizar as divisões sucessivamente. Esse processo é repetido até que nenhum número, além de 1, possa dividir tanto o numerador quanto o denominador.

Exemplo: Simplifique a fração $\frac{36}{48}$.

Primeiro dividimos o numerador e o denominador por 2:

$$\frac{36 \div 2}{48 \div 2} = \frac{18}{24}$$

Dividimos novamente por 2:

$$\frac{18 \div 2}{24 \div 2} = \frac{9}{12}$$

Por fim, dividimos por 3:

$$\frac{9 \div 3}{12 \div 3} = \frac{3}{4}$$

Portanto, a fração $\frac{36}{48}$ simplificada é $\frac{3}{4}$.

Comparação de Frações

Ao comparar frações, é necessário verificar qual é maior ou menor. Há dois métodos principais:

– **Frações com mesmo denominador:** Compare os numeradores. A fração com maior numerador é maior.

Exemplo: $\frac{3}{8}$ é menor que $\frac{5}{8}$ porque $3 < 5$.

– **Frações com denominadores diferentes:** Multiplique cruzadamente os numeradores pelos denominadores. Compare os resultados. O maior produto indica a fração maior.

Exemplo: Comparar $\frac{3}{4}$ e $\frac{5}{6}$.

Primeiro a multiplicação cruzada $3 \times 6 = 18$ e $5 \times 4 = 20$.

Como $20 > 18$, $\frac{5}{6}$ é maior que $\frac{3}{4}$.

Operações com Frações

As operações com frações seguem regras específicas para que possamos somar, subtrair, multiplicar ou dividir esses números de forma correta.

— Adição e Subtração de Frações

Para somar ou subtrair frações com o mesmo denominador, basta somar ou subtrair os numeradores e manter o denominador.

Fórmulas:

$$\frac{a}{c} + \frac{b}{c} = \frac{a+b}{c} \quad \text{e} \quad \frac{a}{c} - \frac{b}{c} = \frac{a-b}{c}$$

Exemplos:

$$\frac{3}{8} + \frac{5}{8} = \frac{3+5}{8} = \frac{8}{8} = 1$$

$$\frac{7}{10} - \frac{3}{10} = \frac{7-3}{10} = \frac{4}{10}$$

Quando os denominadores são diferentes, é necessário encontrar o mínimo múltiplo comum (MMC) dos denominadores. Depois, ajustamos os numeradores proporcionalmente e realizamos a soma ou subtração.

Exemplo: Realize a soma $\frac{2}{3} + \frac{1}{4}$.

Primeiro encontramos o MMC de 3 e 4, que é 12.

Ajustando as frações:

$$\frac{2}{3} = \frac{8}{12} \quad \text{e} \quad \frac{1}{4} = \frac{3}{12}$$

agora podemos somar:

$$\frac{8}{12} + \frac{3}{12} = \frac{11}{12}$$

— Multiplicação de Frações

A multiplicação de frações é direta: multiplica-se o numerador pelo numerador e o denominador pelo denominador.

Fórmula:

$$\frac{a}{b} \times \frac{c}{d} = \frac{a \times c}{b \times d}$$

Exemplo:

$$\frac{3}{4} \times \frac{2}{5} = \frac{3 \times 2}{4 \times 5} = \frac{6}{20} = \frac{3}{10}$$

Obs.: Sempre que possível, simplifique numeradores e denominadores antes de multiplicar.

CONHECIMENTOS GERAIS

FATOS E NOTÍCIAS LOCAIS, VEICULADOS A PARTIR DE 1º DE OUTUBRO DE 2023, EM MEIOS DE COMUNICAÇÃO DE MASSA, COMO JORNAIS, RÁDIOS, INTERNET E TELEVISÃO; MEIO AMBIENTE E CIDADANIA: PROBLEMAS, POLÍTICAS PÚBLICAS, ASPECTOS LOCAIS

A importância do estudo de atualidades

Dentre todas as disciplinas com as quais concurseiros e estudantes de todo o país se preocupam, a de atualidades tem se tornado cada vez mais relevante. Quando pensamos em matemática, língua portuguesa, biologia, entre outras disciplinas, inevitavelmente as colocamos em um patamar mais elevado que outras que nos parecem menos importantes, pois de algum modo nos é ensinado a hierarquizar a relevância de certos conhecimentos desde os tempos de escola.

No, entanto, atualidades é o único tema que insere o indivíduo no estudo do momento presente, seus acontecimentos, eventos e transformações. O conhecimento do mundo em que se vive de modo algum deve ser visto como irrelevante no estudo para concursos, pois permite que o indivíduo vá além do conhecimento técnico e explore novas perspectivas quanto à conhecimento de mundo.

Em sua grande maioria, as questões de atualidades em concursos são sobre fatos e acontecimentos de interesse público, mas podem também apresentar conhecimentos específicos do meio político, social ou econômico, sejam eles sobre música, arte, política, economia, figuras públicas, leis etc. Seja qual for a área, as questões de atualidades auxiliam as bancas a peneirarem os candidatos e selecionarem os melhores preparados não apenas de modo técnico.

Sendo assim, estudar atualidades é o ato de se manter constantemente informado. Os temas de atualidades em concursos são sempre relevantes. É certo que nem todas as notícias que você vê na televisão ou ouve no rádio aparecem nas questões, manter-se informado, porém, sobre as principais notícias de relevância nacional e internacional em pauta é o caminho, pois são debates de extrema recorrência na mídia.

O grande desafio, nos tempos atuais, é separar o joio do trigo. Com o grande fluxo de informações que recebemos diariamente, é preciso filtrar com sabedoria o que de fato se está consumindo. Por diversas vezes, os meios de comunicação (TV, internet, rádio etc.) adaptam o formato jornalístico ou informativo para transmitirem outros tipos de informação, como focos, vidas de celebridades, futebol, acontecimentos de novelas, que não devem de modo algum serem inseridos como parte do estudo de atualidades. Os interesses pessoais em assuntos deste cunho não são condenáveis de modo algum, mas são triviais quanto ao estudo.

Ainda assim, mesmo que tentemos nos manter atualizados através de revistas e telejornais, o fluxo interminável e ininterupto de informações veiculados impede que saibamos de fato como estudar. Apostilas e livros de concursos impressos também se tornam rapidamente desatualizados e obsoletos, pois atualidades é uma disciplina que se renova a cada instante.

O mundo da informação está cada vez mais virtual e tecnológico, as sociedades se informam pela internet e as compartilham em velocidades incalculáveis. Pensando nisso, a editora prepara mensalmente o material de atualidades de mais diversos campos do conhecimento (tecnologia, Brasil, política, ética, meio ambiente, jurisdição etc.) na “Área do Cliente”.

Lá, o concurseiro encontrará um material completo de aula preparado com muito carinho para seu melhor aproveitamento. Com o material disponibilizado online, você poderá conferir e checar os fatos e fontes de imediato através dos veículos de comunicação virtuais, tornando a ponte entre o estudo desta disciplina tão fluida e a veracidade das informações um caminho certo.

HISTÓRIA E GEOGRAFIA DO MUNICÍPIO DE JAHU/SP

HISTÓRIA

Origem e Fundação

A história de Jahu tem início com as expedições dos bandeirantes que navegavam pelo rio Tietê. Durante uma dessas viagens, ao pararem para pescar na foz de um ribeirão, capturaram um grande peixe chamado Jahu. A partir desse evento, o local passou a ser conhecido como Barra do Ribeirão do Jahu.

Mais tarde, em 15 de agosto de 1853, um grupo de moradores organizou uma comissão para discutir a fundação de um povoado. Após estudos e deliberações, foi decidido que a nova vila seria estabelecida em uma área de 40 alqueires, doada por Francisco Gomes Botão e pelo tenente Manoel Joaquim Lopes, dividida igualmente entre ambos. Essas terras situavam-se entre a margem esquerda do rio Jahu e o Córrego da Figueira.

A história jurídica da cidade começou com a Lei nº 25 de 8 de abril de 1857, que incorporou os bairros de Tietê, Curralinho e Jacaré. Em seguida, a Lei nº 11 de 24 de março de 1859 elevou a capela de Jahu, então pertencente ao município de Brotas, à condição de freguesia. Mais tarde, a Lei nº 60 de 23 de abril de 1866 elevou a freguesia à vila, e finalmente, a Lei nº 6 de 6 de fevereiro de 1889 concedeu a Jahu o status de cidade.

O Processo de Fundação

Durante uma viagem de retorno a Jahu, o Capitão José Ribeiro de Camargo conversou com o Tenente Lourenço de Almeida Prado sobre a necessidade de consolidar um povoado na região. Na época, os moradores pertenciam à Freguesia de Nossa Senhora de Brotas, localizada a aproximadamente 9 a 10 léguas de distância, e precisavam deslocar-se até lá para realizar batismos, casamentos e registros de terras.

A economia local baseava-se na agricultura e pecuária, com cultivos de milho, mandioca, algodão e cana-de-açúcar, além da criação de bovinos, suínos e ovelhas. O milho e a mandioca serviam de alimento para os moradores e para os animais de carga, enquanto o algodão era utilizado para fabricar roupas para as famílias e os escravos. A lã das ovelhas era aproveitada na confecção de agasalhos, e a cana-de-açúcar era processada em engenhos como os de Bento Manoel de Moraes Navarro, Mariano Lopes Pinheiro, Luiz Pereira Barbosa e Capitão José Ribeiro de Camargo, destinando-se ao consumo local e ao comércio. Naquele período, os primeiros plantios de café começavam a ganhar força na região.

Com o crescimento populacional, surgiu a necessidade de criar um patrimônio (Curato), que deveria incluir uma igreja, um cemitério e lotes urbanos para moradias e comércios. Para isso, foi formada uma comissão com os cidadãos Tenente Manoel Joaquim Lopes, Francisco Gomes Botão, Bento Manoel de Moraes Navarro, Lúcio de Arruda Leme e Capitão José Ribeiro de Camargo. As reuniões aconteciam na casa de Lúcio de Arruda Leme, onde foram debatidos temas como localização do patrimônio, nomeação do local, doação de terras ao Bispado, escolha da padroeira e organização do arruamento.

A Escolha do Terreno e a Doação das Terras

Após a comissão avaliar várias áreas, decidiu-se pela terra doada por Tenente Manoel Joaquim Lopes e Francisco Gomes Botão, que cederam 40 alqueires juntos às suas divisas. A região situava-se à margem esquerda do rio Jahu, logo abaixo da foz do ribeirão Figueira, garantindo acesso a uma nascente de água para o abastecimento do povoado.

A denominação de Jahu foi unanimemente aceita, pois a região já era amplamente conhecida pelo nome do rio que a cortava.

A Padroeira: Nossa Senhora do Patrocínio

Na escolha da padroeira, prevaleceu o apelo de Bento Manoel de Moraes Navarro, que havia feito uma promessa a Nossa Senhora do Patrocínio para proteger seu filho Tenente Antonio Manoel, perseguido por participar da Revolta Liberalista de Sorocaba em 1842. Em cumprimento à sua promessa, Bento Manoel encomendou uma imagem da santa em Itu e a trouxe para Jahu.

Construção e Primeira Missa

Com o terreno definido, um mutirão foi organizado para a derrubada da mata e preparação do espaço. Foram abertas duas áreas principais: uma para a construção da Igreja Matriz e outra para o cemitério. Após a queimada do terreno do cemitério, o local foi cercado e abençoado pelo Padre Francisco de Paula Camargo.

A demarcação das ruas e lotes urbanos foi realizada posteriormente pelo Capitão José Ribeiro de Camargo, com auxílio do Padre Joaquim Feliciano de Amorim Cigar, o primeiro pároco de Jahu, que assumiu a paróquia em 3 de julho de 1857.

A primeira missa foi celebrada em 15 de agosto de 1853 pelo Padre Francisco de Paula Camargo, marcando oficialmente a fundação do povoado. A procissão de inauguração contou com a presença de ilustres moradores, incluindo Bento Manoel de Moraes Navarro, Tenente Manoel Joaquim Lopes, Francisco Gomes Botão e Capitão José Ribeiro de Camargo, que carregaram o andor da padroeira.

O Povoamento da Região

O primeiro morador da área foi Antonio Dutra, um fugitivo da justiça de Araraquara, que se estabeleceu na região do rio Jahu. Ele possuía uma grande extensão de terras, que posteriormente foram divididas e vendidas para novos colonizadores, como Francisco Gomes Botão e Joaquim de Oliveira Matosinho.

A partir de 1837, novos moradores começaram a chegar, e com a Revolução Liberalista de 1842, houve um aumento expressivo na migração de perseguidos políticos para a região. Até 1845, Jahu já estava densamente povoada, com uma economia baseada na agricultura.

A Lenda do Peixe Jahu

O nome Jahu tem origem na língua Tupi-Guarani-Kaingangue, significando “peixe guloso” ou “grande comedor”.

Segundo a lenda, Ya-hu era um jovem guerreiro da tribo Kaingangue que recusou um acordo de paz feito entre seu pai e os Coroados, opondo-se à troca de cunhadas entre as tribos. Rebelando-se, perseguiu os Coroados até a Serra de São Paulo, onde travou batalhas ferozes. Ferido, ele tentou retornar para casa, mas foi seguido pelos inimigos.

Cercado e sem opções, Ya-hu preferiu se afogar em um ribeirão, evitando ser capturado e ter sua cabeça erguida como troféu. Conta-se que ele ressurgiu como um peixe, trazendo no dorso uma mancha vermelha, semelhante à pintura corporal que usava. Assim, o nome Jahu passou a denominar tanto o peixe quanto o rio e, posteriormente, a cidade.

ASPECTOS GEOGRÁFICOS

Localização e População

Com uma população de 133.497 habitantes, conforme o Censo de 2022 do IBGE, apresentando uma densidade demográfica de 194,29 habitantes por quilômetro quadrado, com extensão territorial de 687,103 km², Jahu está situada na região central do Estado de São Paulo, a 296 km da capital. Em um raio de 200 km, é possível acessar diversas cidades economicamente relevantes, como Campinas, Ribeirão Preto, Araraquara, Bauru, Rio Claro e São Carlos.



Infraestrutura Viária e Acessibilidade

O município conta com rodovias estaduais e municipais que garantem sua conexão com outras cidades. As principais vias de acesso são:

- SP-225 – Interliga Jahu a Brotas, Itirapina (Rodovia Washington Luís), Bauru e Marília.
- SP-255 – Conduz a Bocaina, Araraquara, Barra Bonita e São Manuel.
- SP-304 – Faz a ligação com Bariri e Santa Maria da Serra.

Além disso, Jahu possui um aeroporto particular, pertencente ao Grupo Camargo Corrêa, e encontra-se a 55 km do aeroporto de Bauru, 65 km do aeroporto de Araraquara, 160 km de Ribeirão Preto e 204 km do aeroporto de Viracopos, em Campinas. A cidade também está a 395 km do Porto de Santos.

Recursos Naturais e Agricultura

Banhado pelo rio Tietê, o município se beneficia da Hidrovia Tietê-Paraná, promovendo o transporte intermodal entre hidrovias, ferrovias e rodovias. Jahu foi uma das cidades pioneiras no transporte de cana-de-açúcar utilizando chatas.

O solo da região é predominantemente Latosol roxo, caracterizado por sua textura argilosa e grande profundidade, tornando-se altamente propício para atividades agrícolas. O clima tropical, aliado a uma precipitação pluviométrica anual entre 1.200 mm e 1.500 mm, favorece o cultivo de cana-de-açúcar, café, frutas e algodão.

Economia e Desenvolvimento

As principais atividades econômicas de Jahu são impulsionadas pela indústria calçadista e pela agroindústria da cana-de-açúcar. A canavieira tem papel de destaque, posicionando a região entre as maiores produtoras de açúcar e álcool do Estado de São Paulo.

A cidade também se destacou nacionalmente, ocupando, segundo a Revista Exame em 2001, a 59ª posição entre as 100 melhores cidades brasileiras para se fazer negócios.

O comércio local é amplo e diversificado, com um setor de serviços e uma rede bancária que são referência regional. Além disso, todas as ruas da cidade são pavimentadas e iluminadas, o transporte coletivo cobre todas as áreas, e 100% das residências recebem abastecimento de água tratada, enquanto 95,7% contam com coleta e tratamento de esgoto.

Saúde e Infraestrutura Pública

Jahu dispõe de postos de saúde, hospitais e ambulatórios equipados com diversas especialidades médicas, além do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), garantindo a assistência à população.

A administração municipal é responsável pela manutenção dos serviços públicos e pela infraestrutura nos setores de transporte, saúde, educação e demais áreas. Os recursos que financiam a cidade provêm de impostos, taxas e tributos, além dos repasses dos governos estadual e federal. Esses investimentos são aplicados na promoção social e no desenvolvimento do município.

Turismo Histórico-Cultural

▪ **Casarões do Centro Histórico**

A riqueza gerada pela cultura cafeeira impulsionou significativamente o desenvolvimento econômico de Jahu. Esse período próspero permitiu que até mesmo os moradores com menos recursos construíssem residências de qualidade, graças ao trabalho dos artesãos construtores, em sua maioria imigrantes italianos.

Como resultado desse legado, Jahu preserva um valioso patrimônio arquitetônico em estilo eclético, erguido entre o final do século XIX e início do século XX. O município conta com 450 casarões tombados por lei, que são referência nacional e estudados por especialistas da área acadêmica.

▪ **Igreja Matriz Nossa Senhora do Patrocínio**

A Igreja Matriz Nossa Senhora do Patrocínio apresenta uma belíssima arquitetura eclética com predominância neogótica. O local é um importante ponto de visitação para turistas e grupos escolares.

O passeio, que dura cerca de duas horas, inclui uma aula sobre a história de Jahu e a exposição de detalhes da construção, como ladrilhos hidráulicos, sinos, vitrais e demais elementos arquitet nicos. A visitação é gratuita e organizada pela Secretaria de Cultura, Esportes e Turismo, sendo necessário agendamento prévio.

Eventos Tradicionais

▪ **Exposição Nacional de Orquídeas**

Realizada anualmente no mês de setembro, a Exposição Nacional de Orquídeas é promovida pela Prefeitura de Jahu em parceria com o Círculo dos Amigos Orquid filos de Jahu (CAOJA).

O evento atrai expositores de mais de 30 cidades e recebe aproximadamente 15.000 visitantes em um único final de semana. Além da exposição, os visitantes podem adquirir orquídeas e produtos para cultivo.

▪ **Sábado Cultural**

A feira de artesanato Sábado Cultural ocorre semanalmente na Praça da República, um dos pontos históricos da cidade.

O evento reúne diversos tipos de artesanato local, além de contar com uma praça de alimentação e apresentações musicais ao vivo, tornando-se um ambiente de lazer e cultura para moradores e turistas.

▪ **Julho Cultural de Inverno**

Desde 1992, o Julho Cultural de Inverno é um dos festivais mais tradicionais de Jahu. O evento reúne uma série de apresentações artísticas e culturais, movimentando a cidade durante todo o mês de julho.

A programação variada atrai um público de aproximadamente 40.000 pessoas, que prestigiam espetáculos de música, teatro, dança e outras manifestações culturais.

▪ **Feira Regional de Artesanato**

Evento voltado à valorização do artesanato regional, a feira destaca trabalhos feitos em couro, papel, bambu e outros materiais.

Com um público de cerca de 2.500 pessoas, o evento também conta com atrações musicais e uma praça de alimentação, oferecendo lazer e cultura para os visitantes.

▪ **Festival de Natal**

Realizado no mês de dezembro, o Festival de Natal de Jahu oferece diversas atrações, incluindo:

- Casinha do Papai Noel na Secretaria da Cultura, onde crianas podem fazer seus pedidos ao bom velhinho.
- Apresentações de corais em diferentes bairros da cidade.
- Espetáculo com iluminação especial, realizado nas janelas da Secretaria de Cultura, Esportes e Turismo.
- Descida do Papai Noel de tirolesa, um dos momentos mais esperados do festival.

Turismo Religioso

▪ **Frei Galvão e o Milagre da Bilocaç o**

O primeiro santo brasileiro, Santo Ant nio de Sant’Ana Galvão, esteve presente em Jahu, às margens do rio Tietê, onde teria realizado o Milagre da Bilocaç o (estar em dois lugares ao mesmo tempo).

O turismo religioso vem crescendo na cidade devido à popularidade de Frei Galvão. Anualmente, em maio, ocorre a missa campal no Cond mio Frei Galvão, reunindo peregrinos que caminham até o local para receber as pílulas milagrosas atribuídas ao santo.

Os turistas podem chegar ao local por via terrestre ou fluvial, desembarcando em um atracadouro próximo ao ponto do milagre.

Centro de Compras de Calçados

▪ **Capital do Calçado Feminino**

Jahu é conhecida como a Capital do Calçado Feminino e conta com dois shoppings especializados, onde os visitantes encontram mais de 200 lojas vendendo sapatos diretamente das fábricas.

Os preços são atrativos tanto para compras no atacado quanto no varejo, tornando a cidade um destino ideal para quem busca calçados de qualidade.

HINO

Letra: Romeo Tonello
Música: Rubens Leonelli

* s margens do rio Jahu
Foi em torno da capela que a vila um dia nasceu
E sonhando aumentar tua grandeza
O teu povo foi à luta e jamais esmoreceu
Vencido o desafio
A cidade então surgiu imponente, triunfal
Jahu, Jahu
Qual o peixe do teu rio tua bravura   imortal
(Refrão)
Nasceu Jahu, majestosa e altaneira
Pela força e valor do teu povo
Denodo e fibra guerreira
Herança do  ndio valente*

Merendeira I

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS NA ÁREA E USO ADEQUADO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

A manipulação correta dos alimentos é essencial para garantir a segurança e a qualidade das refeições servidas aos alunos. O merendeiro deve seguir normas rigorosas de higiene, armazenamento e preparo para evitar contaminações e preservar a saúde dos estudantes.

► Higienezação Pessoal

O merendeiro é responsável por garantir que os alimentos sejam preparados em condições seguras, e isso começa com a sua própria higiene. Algumas regras fundamentais incluem:

Cuidados com a higiene das mãos:

- Lavar as mãos antes de iniciar qualquer atividade na cozinha e sempre após usar o banheiro, tocar em dinheiro ou lixo.
- Utilizar sabão bactericida e esfregar bem as mãos, incluindo entre os dedos e embaixo das unhas.
- Secar as mãos com papel toalha descartável para evitar contaminação.

Vestimenta adequada:

- Utilizar uniforme limpo e exclusivo para o trabalho na cozinha.
- Usar touca ou rede para cobrir completamente os cabelos.
- Evitar uso de anéis, pulseiras, relógios e unhas compridas ou esmaltadas, pois podem acumular sujeira e bactérias.

Estado de saúde do manipulador:

- Se estiver com sintomas de gripe, diarreia ou infecção na pele, deve evitar manipular alimentos.
- Ferimentos nas mãos devem ser cobertos com curativos e luvas descartáveis.

► Higienezação dos Alimentos e Utensílios

Para evitar contaminação e garantir a qualidade da merenda escolar, é essencial que os alimentos e utensílios sejam devidamente higienizados antes do uso.

Limpeza de frutas, legumes e verduras:

- Lavar os alimentos com água corrente para remover sujeiras visíveis.

- Deixar de molho em solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água) por cerca de 15 minutos e depois enxaguar bem.

- Armazenar em recipientes limpos e fechados.

Higienezação de utensílios e superfícies:

- Lavar tábuas, facas e outros utensílios com água quente e detergente neutro após cada uso.
- Utilizar panos descartáveis ou higienizados para limpar bancadas.
- Separar utensílios para alimentos crus e cozidos, evitando contaminação cruzada.

► Regras Básicas de Segurança Alimentar

Seguir normas de segurança alimentar é fundamental para prevenir surtos de doenças transmitidas por alimentos. Algumas diretrizes importantes incluem:

Controle de temperatura:

- Manter alimentos perecíveis sob refrigeração até o momento do preparo.
- Alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C e frios abaixo de 5°C.
- Nunca deixar alimentos cozidos em temperatura ambiente por mais de duas horas.

Separação entre alimentos crus e cozidos:

- Carnes cruas devem ser armazenadas separadamente dos alimentos prontos para consumo.
- Utilizar tábuas e facas diferentes para carnes cruas e outros alimentos.

Uso correto de alimentos industrializados:

- Verificar sempre o prazo de validade antes de utilizar qualquer produto.
- Não aceitar alimentos com embalagens danificadas ou estufadas, pois podem indicar contaminação.

► Controle de Validade e Armazenamento Adequado

O armazenamento correto dos alimentos é essencial para garantir sua qualidade e evitar desperdícios.

Organização da despensa e geladeira:

- Seguir a regra PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai), utilizando primeiro os produtos mais antigos.
- Armazenar alimentos secos em locais arejados e protegidos da luz e umidade.

- Não armazenar alimentos diretamente no chão; usar prateleiras ou pallets.

Conservação de alimentos preparados:

- Refeições prontas devem ser consumidas em até 24 horas, se armazenadas na geladeira.
- Alimentos congelados devem ser descongelados na geladeira ou sob água corrente, nunca em temperatura ambiente.

A segurança alimentar na merenda escolar depende do cumprimento rigoroso das boas práticas de manipulação de alimentos. Higienização pessoal, limpeza dos utensílios, controle de temperatura e armazenamento correto são medidas essenciais para evitar contaminações e garantir a qualidade das refeições.

Seguir essas diretrizes não apenas protege a saúde dos estudantes, mas também assegura que o merendeiro cumpra seu papel com excelência e responsabilidade.

PLANEJAMENTO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

O planejamento e o preparo das refeições são aspectos fundamentais no trabalho do merendeiro, garantindo que os alunos recebam uma alimentação equilibrada, nutritiva e segura. Essa etapa envolve desde a escolha dos ingredientes até a apresentação dos pratos, sempre respeitando as normas de higiene e segurança alimentar.

► **Noções Básicas de Nutrição e Equilíbrio Alimentar**

Uma alimentação saudável é essencial para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes. O merendeiro deve conhecer os principais grupos alimentares e sua importância na dieta infantil.

Grupos Alimentares e sua Função:

Os alimentos podem ser divididos em três grupos principais:

- **Energéticos:** fornecem energia para o corpo e incluem arroz, massas, pães e óleos.
- **Construtores:** responsáveis pelo crescimento e fortalecimento dos músculos, como carnes, ovos, leite e leguminosas (feijão, soja, lentilha).
- **Reguladores:** ricos em vitaminas e minerais, ajudam no funcionamento do organismo e são encontrados em frutas, verduras e legumes.

Importância da Alimentação Escolar:

- Deve ser equilibrada, garantindo a ingestão de todos os nutrientes necessários.
- Deve respeitar as necessidades específicas dos alunos, considerando idade e possíveis restrições alimentares.
- Deve incentivar hábitos alimentares saudáveis, reduzindo o consumo de açúcares, gorduras e alimentos ultraprocessados.

► **Planejamento do Cardápio**

O planejamento do cardápio deve ser feito considerando a diversidade dos alimentos, o valor nutricional e a aceitação dos alunos.

Fatores que Influenciam o Cardápio:

- **Disponibilidade dos alimentos:** utilizar ingredientes acessíveis e sazonais.

- **Valor nutricional:** garantir a inclusão de alimentos ricos em proteínas, carboidratos e vitaminas.

- **Preferências dos alunos:** buscar um equilíbrio entre o sabor e a nutrição.

- **Restrições alimentares:** respeitar casos de alergias, intolerâncias e dietas especiais.

Organização do Trabalho na Cozinha:

- Seguir um cronograma para a preparação das refeições, evitando atrasos.
- Verificar a lista de ingredientes necessários e garantir que estejam disponíveis.
- Distribuir as tarefas entre a equipe para otimizar o tempo e garantir eficiência.

► **Técnicas Corretas para Preparo de Alimentos**

A forma como os alimentos são preparados influencia diretamente no valor nutricional e na segurança da refeição.

Métodos de Cocção Saudáveis:

- **Cozimento no vapor:** preserva melhor os nutrientes dos alimentos.
- **Assados e grelhados:** reduzem o uso de óleos e gorduras.
- **Evitar frituras:** sempre que possível, optar por alternativas mais saudáveis.

Redução do Desperdício:

- Aproveitar integralmente os alimentos, utilizando cascas e talos quando possível.
- Preparar a quantidade necessária para evitar sobras excessivas.
- Armazenar corretamente os ingredientes para prolongar sua durabilidade.

Temperos Naturais e Redução de Industrializados:

- Priorizar temperos naturais como alho, cebola, ervas frescas e especiarias.
- Evitar excesso de sal e açúcar, reduzindo o consumo de temperos prontos e condimentos artificiais.

► **Distribuição e Apresentação das Refeições**

Além de preparar refeições saudáveis, o merendeiro também deve garantir uma boa apresentação e distribuição dos alimentos.

Organização da Distribuição:

- Servir as refeições em horários regulares, evitando longos períodos de jejum.
- Assegurar que todos os alunos recebam porções adequadas à sua idade.
- Manter a ordem na fila da merenda para evitar desperdícios e desorganização.

Apresentação dos Pratos:

- Um prato bem apresentado aumenta a aceitação das crianças.
- Variar as cores dos alimentos torna a refeição mais atrativa.
- Evitar misturar muitos ingredientes no mesmo prato, mantendo uma boa disposição visual.

O planejamento e o preparo das refeições exigem organização, conhecimento nutricional e técnicas adequadas para garantir que os alunos recebam uma alimentação equilibrada e segura. Desde a escolha dos ingredientes até a distribuição da merenda, cada etapa deve ser realizada com atenção e cuidado.

O merendeiro desempenha um papel fundamental na promoção da alimentação saudável e na formação de hábitos alimentares adequados, contribuindo para a saúde e o desenvolvimento dos estudantes. Seguir boas práticas no planejamento e preparo das refeições é essencial para garantir refeições saborosas, nutritivas e seguras.

USO CORRETO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA

O trabalho do merendeiro envolve a utilização de diversos equipamentos e utensílios para preparar as refeições de forma segura, eficiente e higiênica. O uso correto desses itens é essencial para garantir a qualidade da alimentação escolar, prevenir acidentes e prolongar a vida útil dos equipamentos.

► Principais Equipamentos Utilizados na Cozinha

Os equipamentos de uma cozinha escolar variam de acordo com o tamanho da instituição e a demanda de refeições servidas. Alguns dos mais comuns incluem:

Fogão e Forno Industrial:

- Usado para preparar grandes quantidades de alimentos.
- Deve ser operado com cuidado para evitar queimaduras e incêndios.
- Importante manter os queimadores sempre limpos e verificar vazamentos de gás.

Geladeira e Freezer:

- Essenciais para armazenar alimentos perecíveis, evitando contaminação.
- Devem ser organizados corretamente, separando alimentos crus dos cozidos.
- A temperatura da geladeira deve estar abaixo de 5°C, e a do freezer em -18°C ou menos.

Liquidificador e Processador de Alimentos:

- Utilizados para preparar sucos, sopas e misturas.
- Devem ser higienizados corretamente após cada uso para evitar proliferação de bactérias.
- Nunca inserir utensílios metálicos dentro do copo enquanto o aparelho estiver ligado.

Panelas e Utensílios de Cozinha:

- Panelas de aço inox ou ferro são as mais indicadas para cozinhas industriais.
- Deve-se evitar utensílios de alumínio danificados, pois podem contaminar os alimentos.
- Facas, colheres de pau e espátulas devem ser higienizadas regularmente.

► Cuidados na Utilização e Manutenção dos Equipamentos

A manutenção correta dos equipamentos de cozinha é fundamental para garantir seu bom funcionamento e segurança.

Limpeza e Conservação dos Equipamentos:

- Após o uso, equipamentos devem ser limpos com detergente neutro e esponja macia.
- Nunca utilizar palha de aço em superfícies antiaderentes, pois pode danificá-las.
- Equipamentos elétricos devem ser limpos apenas com pano úmido, evitando contato com água para prevenir choques elétricos.

Inspeção e Manutenção Preventiva:

- Geladeiras e freezers devem ter borrachas de vedação verificadas periodicamente.
- Fogões devem ter os queimadores limpos regularmente para evitar acúmulo de gordura.
- Equipamentos elétricos devem ser inspecionados para verificar fios desencapados ou conexões soltas.

Armazenamento Correto dos Utensílios:

- Facas devem ser guardadas em suportes próprios, longe do alcance de crianças.
- Panelas e assadeiras devem ser armazenadas em prateleiras organizadas para evitar quedas.
- Talheres e utensílios pequenos devem ser mantidos secos e organizados em compartimentos específicos.

► Segurança no Manuseio de Utensílios Cortantes e Quentes

A cozinha é um ambiente de trabalho que pode apresentar riscos, como cortes, queimaduras e choques elétricos. Algumas medidas preventivas são fundamentais para evitar acidentes.

Uso Seguro de Facas e Outros Utensílios Cortantes:

- Sempre utilizar facas bem afiadas, pois facas cegas exigem mais força e aumentam o risco de cortes.
- Cortar alimentos em superfícies estáveis, como tábuas de corte de plástico ou madeira tratada.
- Ao transportar facas, segurar pela lâmina com o fio virado para baixo e afastado do corpo.

Prevenção de Queimaduras e Acidentes Térmicos:

- Utilizar luvas térmicas ao manusear panelas e formas quentes.
- Ao retirar algo do forno, abrir a porta lentamente para evitar choque térmico.
- Nunca jogar água sobre óleo quente, pois isso pode causar queimaduras graves.

Cuidados com Equipamentos Elétricos:

- Sempre desligar os aparelhos da tomada antes de limpá-los.
- Não utilizar equipamentos elétricos com as mãos molhadas ou em locais úmidos.
- Evitar sobrecarga de tomadas, ligando apenas um equipamento por vez em cada saída elétrica.

O uso correto dos equipamentos e utensílios na cozinha é essencial para garantir a segurança e a qualidade das refeições. Desde a operação de fogões e fornos até a higienização de liquidificadores e facas, cada etapa do trabalho deve ser realizada com cuidado e atenção.

A manutenção preventiva e a organização dos utensílios contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente. Além disso, seguir as normas de segurança reduz riscos de acidentes, protegendo tanto o merendeiro quanto os alunos que recebem as refeições.

NORMAS DE SEGURANÇA E PREVENÇÃO DE ACIDENTES NA COZINHA

A cozinha é um ambiente de trabalho que exige atenção constante para evitar acidentes. O merendeiro deve seguir normas de segurança para garantir um ambiente seguro, prevenindo queimaduras, cortes, quedas e outros incidentes que possam comprometer sua integridade física e a qualidade das refeições.

► Principais Riscos no Ambiente de Trabalho

O ambiente de uma cozinha industrial ou escolar apresenta diversos riscos, que podem ser minimizados com boas práticas e cuidados diários.

Queimaduras:

- Ocorrem devido ao contato com superfícies quentes, respingos de óleo ou vapor.
- Panelas e formas recém-saídas do forno podem causar queimaduras graves se manuseadas sem proteção.
- O vapor liberado ao abrir uma panela pode atingir o rosto e os olhos.

Cortes e Perfurações:

- O uso inadequado de facas, tesouras e outros objetos cortantes pode levar a cortes acidentais.
- Facas cegas exigem mais força ao cortar, aumentando o risco de deslizamento e acidentes.
- Vidros quebrados e utensílios danificados podem causar ferimentos.

Quedas e Escorregões:

- O chão da cozinha pode ficar molhado devido a derramamentos de líquidos ou gordura.
- O uso de calçados inadequados aumenta o risco de escorregões.
- Cabos de panelas ou utensílios deixados no chão podem causar tropeços.

Choques Elétricos:

- O contato com equipamentos elétricos molhados pode causar descargas elétricas.
- Fios desencapados e tomadas sobrecarregadas representam perigo.
- Utilizar equipamentos elétricos com as mãos molhadas aumenta o risco de acidentes.

Intoxicação e Contaminação Alimentar:

- A ingestão de alimentos mal armazenados ou manipulados de forma inadequada pode causar intoxicações.
- Produtos de limpeza mal enxaguados podem contaminar os alimentos.
- O uso de ingredientes vencidos pode comprometer a saúde dos alunos.

► Medidas para Evitar Acidentes na Cozinha

A prevenção de acidentes depende da adoção de boas práticas e do cumprimento rigoroso das normas de segurança.

Cuidados para Prevenir Queimaduras:

- Sempre usar luvas térmicas ao manusear panelas quentes.
- Manter os cabos das panelas voltados para dentro do fogão para evitar esbarrões.
- Nunca jogar água sobre óleo quente, pois isso pode causar explosões e queimaduras.
- Ao abrir uma panela com vapor, fazer isso lentamente, afastando o rosto.

Prevenção de Cortes e Ferimentos:

- Utilizar facas afiadas e cortar sobre superfícies firmes.
- Guardar facas e objetos cortantes em locais apropriados, longe do alcance de crianças.
- Nunca tentar pegar objetos que caíram no chão rapidamente, pois isso pode resultar em cortes acidentais.

Redução de Riscos de Quedas:

- Manter o piso sempre seco, limpando imediatamente qualquer derramamento.
- Utilizar tapetes antiderrapantes em áreas onde há maior risco de queda.
- Usar calçados fechados e antiderrapantes para garantir firmeza ao caminhar.

Prevenção de Choques Elétricos:

- Nunca manusear equipamentos elétricos com as mãos ou pés molhados.
- Desligar aparelhos da tomada antes de limpá-los.
- Evitar puxar fios elétricos diretamente; sempre segurar pelo plugue ao desconectar.
- Realizar manutenções periódicas nos equipamentos para evitar curto-circuitos.

Boas Práticas para Evitar Intoxicações:

- Armazenar alimentos adequadamente, respeitando a validade e temperatura recomendada.
- Lavar bem os alimentos antes do preparo.
- Evitar contato de alimentos crus com alimentos cozidos para impedir contaminação cruzada.
- Utilizar produtos de limpeza de maneira correta e nunca misturar substâncias químicas.

► Uso Correto de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

Os EPIs são essenciais para garantir a segurança do merendeiro e devem ser utilizados de forma correta durante o trabalho na cozinha.

Tipos de EPIs Utilizados na Cozinha:

- **Avental:** protege a roupa contra sujeira e respingos de líquidos quentes.
- **Touca ou rede para cabelo:** evita que fios de cabelo caiam nos alimentos.
- **Luvas térmicas:** protegem contra queimaduras ao manusear panelas e assadeiras quentes.