

# MAUÁ - SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ - SÃO PAULO

## Merendeira

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

CÓD: SL-017FV-25  
7908433270324

## Língua Portuguesa

1. Compreensão de Texto .....	7
2. Sinônimo e antônimo.....	8
3. Pontuação .....	9
4. As Classes gramaticais:.....	12
5. Confronto e reconhecimento de frases corretas e incorretas .....	20
6. Ortografia Oficial.....	21

## Matemática

1. Cálculos e situações-problema envolvendo as quatro operações: adição, subtração, multiplicação e divisão .....	40
---	----

## Conhecimentos Específicos Merendeira

1. Conhecimentos específicos na área e uso adequado de equipamentos e materiais.....	45
2. Higiene na manipulação dos alimentos .....	48
3. Prevenção á contaminação .....	54
4. Higiene e segurança pessoal .....	59
5. Higiene e segurança dos alimentos .....	62
6. Procedimentos para economia de energia elétrica e água .....	66

# LÍNGUA PORTUGUESA

## COMPREENSÃO DE TEXTO

### Definição Geral

Embora correlacionados, esses conceitos se distinguem, pois sempre que compreendemos adequadamente um texto e o objetivo de sua mensagem, chegamos à interpretação, que nada mais é do que as conclusões específicas.

Exemplificando, sempre que nos é exigida a compreensão de uma questão em uma avaliação, a resposta será localizada no próprio texto, posteriormente, ocorre a interpretação, que é a leitura e a conclusão fundamentada em nossos conhecimentos prévios.

### Compreensão de Textos

Resumidamente, a compreensão textual consiste na análise do que está explícito no texto, ou seja, na identificação da mensagem. É assimilar (uma devida coisa) intelectualmente, fazendo uso da capacidade de entender, atinar, perceber, compreender.

Compreender um texto é captar, de forma objetiva, a mensagem transmitida por ele. Portanto, a compreensão textual envolve a decodificação da mensagem que é feita pelo leitor.

Por exemplo, ao ouvirmos uma notícia, automaticamente compreendemos a mensagem transmitida por ela, assim como o seu propósito comunicativo, que é informar o ouvinte sobre um determinado evento.

### Interpretação de Textos

É o entendimento relacionado ao conteúdo, ou melhor, os resultados aos quais chegamos por meio da associação das ideias e, em razão disso, sobressai ao texto. Resumidamente, interpretar é decodificar o sentido de um texto por indução.

A interpretação de textos compreende a habilidade de se chegar a conclusões específicas após a leitura de algum tipo de texto, seja ele escrito, oral ou visual.

Grande parte da bagagem interpretativa do leitor é resultado da leitura, integrando um conhecimento que foi sendo assimilado ao longo da vida. Dessa forma, a interpretação de texto é subjetiva, podendo ser diferente entre leitores.

### Exemplo de compreensão e interpretação de textos

Para compreender melhor a compreensão e interpretação de textos, analise a questão abaixo, que aborda os dois conceitos em um texto misto (verbal e visual):

FGV > SEDUC/PE > Agente de Apoio ao Desenvolvimento Escolar Especial > 2015  
Português > Compreensão e interpretação de textos

A imagem a seguir ilustra uma campanha pela inclusão social.



*“A Constituição garante o direito à educação para todos e a inclusão surge para garantir esse direito também aos alunos com deficiências de toda ordem, permanentes ou temporárias, mais ou menos severas.”*

A partir do fragmento acima, assinale a afirmativa **incorreta**.

- (A) A inclusão social é garantida pela Constituição Federal de 1988.
- (B) As leis que garantem direitos podem ser mais ou menos severas.
- (C) O direito à educação abrange todas as pessoas, deficientes ou não.
- (D) Os deficientes temporários ou permanentes devem ser incluídos socialmente.
- (E) “Educação para todos” inclui também os deficientes.

### Resolução:

Em “A” – Errado: o texto é sobre direito à educação, incluindo as pessoas com deficiência, ou seja, inclusão de pessoas na sociedade.

Em “B” – Certo: o complemento “mais ou menos severas” se refere à “deficiências de toda ordem”, não às leis.

Em “C” – Errado: o advérbio “também”, nesse caso, indica a inclusão/adição das pessoas portadoras de deficiência ao direito à educação, além das que não apresentam essas condições.

Em “D” – Errado: além de mencionar “deficiências de toda ordem”, o texto destaca que podem ser “permanentes ou temporárias”.

Em “E” – Errado: este é o tema do texto, a inclusão dos deficientes.

**Resposta: Letra B.**

Compreender um texto nada mais é do que analisar e decodificar o que de fato está escrito, seja das frases ou de ideias presentes. Além disso, interpretar um texto, está ligado às conclusões que se pode chegar ao conectar as ideias do texto com a realidade.

A compreensão básica do texto permite o entendimento de todo e qualquer texto ou discurso, com base na ideia transmitida pelo conteúdo. Ademais, compreender relações semânticas é uma competência imprescindível no mercado de trabalho e nos estudos.

A interpretação de texto envolve explorar várias facetas, desde a compreensão básica do que está escrito até as análises mais profundas sobre significados, intenções e contextos culturais. No entanto, Quando não se sabe interpretar corretamente um texto pode-se criar vários problemas, afetando não só o desenvolvimento profissional, mas também o desenvolvimento pessoal.

### Busca de sentidos

Para a busca de sentidos do texto, pode-se extrair os tópicos frasais presentes em cada parágrafo. Isso auxiliará na compreensão do conteúdo exposto, uma vez que é ali que se estabelecem as relações hierárquicas do pensamento defendido, seja retomando ideias já citadas ou apresentando novos conceitos.

Por fim, concentre-se nas ideias que realmente foram explicitadas pelo autor. Textos argumentativos não costumam conceder espaço para divagações ou hipóteses, supostamente contidas nas entrelinhas. Deve-se atentar às ideias do autor, o que não implica em ficar preso à superfície do texto, mas é fundamental que não se criem suposições vagas e inespecíficas.

### Importância da interpretação

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

Uma interpretação de texto assertiva depende de inúmeros fatores. Muitas vezes, apressados, descuidamo-nos dos detalhes presentes em um texto, achamos que apenas uma leitura já se faz suficiente. Interpretar exige paciência e, por isso, sempre releia o texto, pois a segunda leitura pode apresentar aspectos surpreendentes que não foram observados previamente.

Para auxiliar na busca de sentidos do texto, pode-se também retirar dele os tópicos frasais presentes em cada parágrafo, isso certamente auxiliará na apreensão do conteúdo exposto. Lembre-se de que os parágrafos não estão organizados, pelo menos em um bom texto, de maneira aleatória, se estão no lugar que estão, é porque ali se fazem necessários, estabelecendo uma relação hierárquica do pensamento defendido; retomando ideias já citadas ou apresentando novos conceitos.

Concentre-se nas ideias que de fato foram explicitadas pelo autor: os textos argumentativos não costumam conceder espaço para divagações ou hipóteses, supostamente contidas nas entrelinhas. Devemos nos ater às ideias do autor, isso não quer dizer que você precise ficar preso na superfície do texto, mas é fundamental que não criemos, à revelia do autor, suposições vagas e inespecíficas.

Ler com atenção é um exercício que deve ser praticado à exaustão, assim como uma técnica, que fará de nós leitores proficientes.

### Diferença entre compreensão e interpretação

A compreensão de um texto envolve realizar uma análise objetiva do seu conteúdo para verificar o que está explicitamente escrito nele. Por outro lado, a interpretação vai além, relacionando as ideias do texto com a realidade. Nesse processo, o leitor extrai conclusões subjetivas a partir da leitura.

## SINÔNIMO E ANTÔNIMO

### — 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 crucial 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.

## PONTUAÇÃO

### Visão Geral

O sistema de pontuação consiste em um grupo de sinais gráficos que, em um período sintático, têm a função primordial de indicar um nível maior ou menor de coesão entre estruturas e, ocasionalmente, manifestar as propriedades da fala (prosódias)

em um discurso redigido. Na escrita, esses sinais substituem os gestos e as expressões faciais que, na linguagem falada, auxiliam a compreensão da frase.

O emprego da pontuação tem as seguintes finalidades:

- Garantir a clareza, a coerência e a coesão interna dos diversos tipos textuais;
- Garantir os efeitos de sentido dos enunciados;
- Demarcar das unidades de um texto;
- Sinalizar os limites das estruturas sintáticas.

### Sinais de pontuação que auxiliam na elaboração de um enunciado

#### Vírgula

De modo geral, sua utilidade é marcar uma pausa do enunciado para indicar que os termos por ela isolados, embora compartilhem da mesma frase ou período, não compõem unidade sintática. Mas, se, ao contrário, houver relação sintática entre os termos, estes não devem ser isolados pela vírgula. Isto quer dizer que, ao mesmo tempo que existem situações em que a vírgula é obrigatória, em outras, ela é vetada.

Confira os casos em que a vírgula **deve** ser empregada:

#### – No interior da sentença

- 1 – Para separar elementos de uma enumeração e repetição:

ENUMERAÇÃO
Adicione leite, farinha, açúcar, ovos, óleo e chocolate.
Paguei as contas de água, luz, telefone e gás.

REPETIÇÃO
Os arranjos estão lindos, lindos!
Sua atitude foi, muito, muito, muito indelicada.

- 2 – Isolar o *vocativo*

“Crianças, venham almoçar!”

“Quando será a prova, professora?”

- 3 – Separar *apóstos*

“O ladrão, menor de idade, foi apreendido pela polícia.”

- 4 – Isolar expressões explicativas:

“As CPs que terminaram em pizza, ou seja, ninguém foi responsabilizado.”

- 5 – Separar conjunções intercaladas

“Não foi explicado, porém, o porquê das falhas no sistema.”

- 6 – Isolar o adjunto adverbial anteposto ou intercalado:

“Amanhã pela manhã, faremos o comunicado aos funcionários do setor.”

“Ele foi visto, muitas vezes, vagando desorientado pelas ruas.”

- 7 – Separar o *complemento pleonástico antecipado*:

“Estas alegações, não as considero legítimas.”

8 – Separar termos coordenados assindéticos (não conectadas por conjunções)

“Os seres vivos nascem, crescem, reproduzem-se, morrem.”

9 – Isolar o nome de um local na indicação de datas:

“São Paulo, 16 de outubro de 2022”.

10 – Marcar a *omissão* de um termo:

“Eu faço o recheio, e você, a cobertura.” (omissão do verbo “fazer”).

**– Entre as sentenças**

1 – Para separar as orações subordinadas adjetivas explicativas

“Meu aluno, que mora no exterior, fará aulas remotas.”

2 – Para separar as orações coordenadas sindéticas e assindéticas, com exceção das orações iniciadas pela conjunção “e”:

“Liguei para ela, expliquei o acontecido e pedi para que nos ajudasse.”

3 – Para separar as orações substantivas que antecedem a principal:

“Quando será publicado, ainda não foi divulgado.”

4 – Para separar orações subordinadas adverbiais desenvolvidas ou reduzidas, especialmente as que antecedem a oração principal:

<b>Reduzida</b>	Por ser sempre assim, ninguém dá atenção!
<b>Desenvolvida</b>	Porque é sempre assim, já ninguém dá atenção!

5 – Separar as sentenças intercaladas:

“Querida, disse o esposo, estarei todos os dias aos pés do seu leito, até que você se recupere por completo.”

**– Antes da conjunção “e”**

1 – Emprega-se a vírgula quando a conjunção “e” adquire valores que não expressam adição, como consequência ou diversidade, por exemplo.

“Argumentou muito, e não conseguiu convencer-me.”

2 – Utiliza-se a vírgula em casos de polissíndeto, ou seja, sempre que a conjunção “e” é reiterada com com a finalidade de destacar alguma ideia, por exemplo:

“(…) e os desenrolamentos, e os incêndios, e a fome, e a sede; e dez meses de combates, e cem dias de cancionero contínuo; e o esmagamento das ruínas...” (Euclides da Cunha)

3 – Emprega-se a vírgula sempre que orações coordenadas apresentam sujeitos distintos, por exemplo:

“A mulher ficou irritada, e o marido, constrangido.”

**O uso da vírgula é vetado nos seguintes casos:** separar sujeito e predicado, verbo e objeto, nome de adjunto adnominal, nome e complemento nominal, objeto e predicativo do objeto, oração substantiva e oração subordinada (desde que a substantivo não seja apositiva nem se apresente inversamente).

**Ponto**

1 – Para indicar final de frase declarativa:

“O almoço está pronto e será servido.”

2 – Abrevia palavras:

– “p.” (página)

– “V. Sra.” (Vossa Senhoria)

– “Dr.” (Doutor)

3 – Para separar períodos:

“O jogo não acabou. Vamos para os pênaltis.”

**Ponto e Vírgula**

1 – Para separar orações coordenadas muito extensas ou orações coordenadas nas quais já se tenha utilizado a vírgula:

“Gosto de assistir a novelas; meu primo, de jogos de RPG; nossa amiga, de praticar esportes.”

2 – Para separar os itens de uma sequência de itens:

“Os planetas que compõem o Sistema Solar são:

Mercúrio;

Vênus;

Terra;

Marte;

Júpiter;

Saturno;

Urano;

Netuno.”

**Dois Pontos**

1 – Para introduzirem apostos ou orações apositivas, enumerações ou sequência de palavras que explicam e/ou resumem ideias anteriores.

“Anote o endereço: Av. Brasil, 1100.”

“Não me conformo com uma coisa: você ter perdoado aquela grande ofensa.”

2 – Para introduzirem citação direta:

“Desse estudo, Lavoisier extraiu o seu princípio, atualmente muito conhecido: “Nada se cria, nada se perde, tudo se transforma’.”

3 – Para iniciar fala de personagens:

“Ele gritava repetidamente:

– Sou inocente!”

**Reticências**

1 – Para indicar interrupção de uma frase incompleta sintaticamente:

“Quem sabe um dia...”

2 – Para indicar hesitação ou dúvida:

“Então... tenho algumas suspeitas... mas prefiro não revelar ainda.”

# MATEMÁTICA

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

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

### ADIÇÃO (+)

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

**Exemplo:**  $2 + 3 = 5$

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

#### Propriedades da Adição:

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

$$a + b = b + a$$

Exemplo:  $1 + 2 = 2 + 1$

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

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

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

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

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

Exemplo:  $0 + 3 = 3$

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

$$a + b \text{ é um número natural}$$

### SUBTRAÇÃO (-)

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

**Exemplo:**  $5 - 4 = 1$

#### Propriedades da Subtração:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### MULTIPLICAÇÃO (×)

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

**Exemplo:**  $4 \times 5 = 20$

#### Propriedades da Multiplicação:

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

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

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

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

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

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

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

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

Exemplo:  $1 \times 4 = 4$

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

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

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

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

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

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

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

### DIVISÃO (÷)

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

Exemplo:  $8 \div 4 = 2$

#### Tipos de Divisão:

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

Exemplo:  $8 \div 4 = 2$

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

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

#### Propriedades da Divisão:

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

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

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

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

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

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

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

$$a \div 1 = a$$

Exemplo:  $3 \div 1 = 3$

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

$$a \div 0 \text{ é indefinido}$$

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

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

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

Exemplos:

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

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

#### Resolução:

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

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

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

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

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

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

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

Portanto, após a transferência, fica:

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

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

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

**Resposta: E.**

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

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

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

**Resolução:**

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

**Resposta: B**

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

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

**Resolução:**

Usando 10 como base:

Aplicação de Carlos foi 10  
 Aplicação de Denise foi 9

$$10 + 9 = 19$$

$$1.425 / 19 = 75$$

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

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

**Resposta: D.**

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

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

**Resolução:**

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

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

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

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

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

$$5.F = 3285$$

$$F = 3285 / 5$$

$$F = 657 \text{ (física)}$$

Assim:  $M = 1095 - 657 = 438$  (matemática)  
 A diferença é:  $657 - 438 = 219$

**Resposta: A.**

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

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

**Resolução:**

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

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

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

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

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

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

**Resposta: E.**

**QUESTÕES**

1. CS-UFG - 2023

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

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

2. UNDATEC - 2023

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

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

3. VUNESP - 2023

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

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

4. AVANÇA SP - 2023

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

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

5. FURB - 2023

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

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

6. METROCAPITAL SOLUÇÕES - 2023

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

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

7. METROCAPITAL SOLUÇÕES - 2023

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

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

8. FGV - 2023

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

A idade de Antônio nesse dia era de

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

9. OBJETIVA - 2023

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

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

10. OBJETIVA - 2023

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

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

GABARITO

1	D
2	C
3	A
4	B
5	C
6	D
7	E
8	E
9	A
10	D

## Merendeira

### CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS NA ÁREA E USO ADEQUADO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

#### Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

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

#### ► Higiene Pessoal da Merendeira

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

#### Cuidados com as Mãos:

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

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

#### Uniforme e Acessórios:

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

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

#### ► Higiene do Ambiente e dos Utensílios

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

#### Limpeza e Organização da Cozinha:

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

#### Higienização dos Utensílios:

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

#### ► Armazenamento Correto dos Alimentos

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

#### Classificação dos Alimentos:

Os alimentos devem ser armazenados conforme suas características:

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

#### Regras de Conservação:

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

► **Prevenção da Contaminação Cruzada**

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

**Uso Correto dos Utensílios:**

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

**Cuidados no Preparo dos Alimentos:**

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

► **Temperaturas Seguras para os Alimentos**

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

**Refrigeração e Congelamento:**

- Manter alimentos refrigerados abaixo de 5 graus Celsius
- Alimentos congelados devem ser mantidos a -18 graus Celsius ou menos
- Nunca recongelar um alimento que já foi descongelado

**Cozimento Seguro:**

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

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

**USO ADEQUADO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

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

► **Principais Equipamentos da Cozinha Escolar**

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

**Fogão e Forno:**

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

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

**Geladeira e Freezer**

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

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

**Liquidificador e Batedeira:**

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

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

**Panelas e Assadeiras:**

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

- Sempre verificar se as alças e os cabos das panelas estão bem fixos antes do uso
- Utilizar colheres e utensílios adequados para não danificar superfícies antiaderentes

- Evitar o uso de esponjas de aço em panelas com revestimento antiaderente para prolongar sua vida útil
- Lavar as assadeiras logo após o uso para evitar o acúmulo de resíduos queimados

► **Higienização Correta dos Equipamentos e Utensílios**

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

**Cuidados na Limpeza:**

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

**Armazenamento dos Utensílios:**

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

► **Segurança no Manuseio dos Equipamentos**

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

**Prevenção de Acidentes:**

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

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

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

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

O uso adequado dos equipamentos e utensílios é essencial para garantir uma cozinha segura e eficiente. Conhecer as funções de cada item, realizar a limpeza correta e adotar medidas de

segurança são cuidados fundamentais para a merendeira. Dessa forma, além de evitar acidentes, é possível garantir uma alimentação segura e de qualidade para os alunos.

**SEGURANÇA NO TRABALHO DA MERENDEIRA**

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

► **Prevenção de Acidentes na Cozinha**

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

**Evitar Queimaduras:**

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

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

**Evitar Cortes e Ferimentos:**

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

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

**Prevenir Quedas e Escorregões:**

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

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

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

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

**Principais EPIs na Cozinha Escolar:**

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

**Cuidados no Uso dos EPIs:**

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

► **Segurança Elétrica e Manutenção dos Equipamentos**

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

**Boas Práticas na Utilização de Equipamentos Elétricos:**

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

**Cuidados com a Manutenção:**

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

► **Normas de Segurança Alimentar**

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

**Boas Práticas de Higiene:**

- Lavar as mãos frequentemente, principalmente antes de manipular alimentos

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

**Controle de Temperatura:**

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

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

**HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS**

**A IMPORTÂNCIA DA HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS**

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

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

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

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

**Doenças Transmitidas por Alimentos:**

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

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

- **Intoxicação alimentar por estafilococos:** ocorre quando a bactéria \*Staphylococcus aureus\*, presente na pele e mucosas humanas, contamina os alimentos, causando vômito intenso e cólicas abdominais.