

Secretaria Municipal de Educação do Estado de Mato Grosso

SME-CUIABÁ

Técnico em Nutrição Escolar - TNE

JL059-N9

Todos os direitos autorais desta obra são protegidos pela Lei nº 9.610, de 19/12/1998.
Proibida a reprodução, total ou parcialmente, sem autorização prévia expressa por escrito da editora e do autor. Se você conhece algum caso de "pirataria" de nossos materiais, denuncie pelo sac@novaconcursos.com.br.

OBRA

Secretaria Municipal de Educação do Estado de Mato Grosso - SME-CUIABÁ

Técnico em Nutrição Escolar - TNE

Edital N.º - 002/PMC/SME/2019

AUTORES

Língua Portuguesa - Profª Zenaide Auxiliadora Pachegas Branco
Raciocínio Lógico e Matemático - Profº Bruno Chierigatti e Joao de Sá Brasil
Noções de Informática - Profº Ovidio Lopes da Cruz Netto
Legislação Básica - Profº Ricardo Razaboni
História e Geografia de Mato Grosso - Profº Heitor Ferreira
Noções de Ética e Filosofia - Profª Silvana Guimarães
Relações Interpessoais - Profº Fernando Zantedeschi
Noções de Administração Pública - Profª Bruna Pinotti
Noções Básicas de Políticas Educacionais - Profª Ana Maria B. Quiqueto
Legislação - Profª Ana Maria B. Quiqueto
Conhecimentos Específicos - Profª Jaqueline Lima e Natalia Noronha

PRODUÇÃO EDITORIAL/REVISÃO

Elaine Cristina
Leandro Filho
Christine Liber

DIAGRAMAÇÃO

Elaine Cristina
Thais Regis
Renato Vilela

CAPA

Joel Ferreira dos Santos



www.novaconcursos.com.br

sac@novaconcursos.com.br

APRESENTAÇÃO

PARABÉNS! ESTE É O PASSAPORTE PARA SUA APROVAÇÃO.

A Nova Concursos tem um único propósito: mudar a vida das pessoas.

Vamos ajudar você a alcançar o tão desejado cargo público.

Nossos livros são elaborados por professores que atuam na área de Concursos Públicos. Assim a matéria é organizada de forma que otimize o tempo do candidato. Afinal corremos contra o tempo, por isso a preparação é muito importante.

Aproveitando, convidamos você para conhecer nossa linha de produtos "Cursos online", conteúdos preparatórios e por edital, ministrados pelos melhores professores do mercado.

Estar à frente é nosso objetivo, sempre.

Contamos com índice de aprovação de 87%*.

O que nos motiva é a busca da excelência. Aumentar este índice é nossa meta.

Acesse **www.novaconcursos.com.br** e conheça todos os nossos produtos.

Oferecemos uma solução completa com foco na sua aprovação, como: apostilas, livros, cursos online, questões comentadas e treinamentos com simulados online.

Desejamos-lhe muito sucesso nesta nova etapa da sua vida!

Obrigado e bons estudos!

*Índice de aprovação baseado em ferramentas internas de medição.

CURSO ONLINE



PASSO 1

Acesse:

www.novaconcursos.com.br/passaporte



PASSO 2

Digite o código do produto no campo indicado no site.

O código encontra-se no verso da capa da apostila.

*Utilize sempre os 8 primeiros dígitos.

Ex: JN001-19



PASSO 3

Pronto!

Você já pode acessar os conteúdos online.

SUMÁRIO

LÍNGUA PORTUGUESA

| | |
|---|-----|
| Leitura e interpretação de textos de variados gêneros discursivos..... | 01 |
| As condições de produção de um texto e as marcas composicionais de gêneros textuais diversos..... | 01 |
| Linguagem e adequação social: Variedades linguísticas e seus determinantes sociais, regionais, históricos e individuais. Registros formal e informal da linguagem..... | 01 |
| Aspectos linguísticos na construção do texto..... | 19 |
| Fonética: prosódia, ortografia..... | 19 |
| Morfologia: formação, classificação e flexão das palavras..... | 24 |
| Sintaxe: concordâncias verbal e nominal, regências verbal e nominal, colocação pronominal, emprego de nomes, pronomes, conjunções, advérbios, modos e tempos verbais..... | 24 |
| Semântica: polissemia, paronímia, homonímia, denotação e conotação..... | 88 |
| Textualidade: coesão, coerência, intertextualidade, argumentação..... | 91 |
| Pontuação..... | 107 |
| Tipos de discurso: direto e indireto..... | 110 |

RACIOCÍNIO LÓGICO E MATEMÁTICO

| | |
|--|----|
| Operações com conjuntos..... | 01 |
| Raciocínio lógico numérico: problemas envolvendo operações com números reais e raciocínio sequencial. Conceito de proposição: valores lógicos das proposições; conectivos, negação e tabela-verdade. Tautologias. Condição necessária e suficiente. Argumentação lógica, estruturas lógicas e diagramas lógicos. Equivalências e implicações lógicas. Quantificadores universal e existencial..... | 04 |
| Problemas de Contagem: Princípio Aditivo e Princípio Multiplicativo. Arranjos, combinações e permutações..... | 34 |
| Noções de Probabilidade..... | 41 |

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

| | |
|--|----|
| Conceito de Internet e Intranet..... | 01 |
| Ferramentas e aplicativos de navegação, de correio eletrônico, de grupo de discussão, de busca e pesquisa..... | 01 |
| Procedimentos, aplicativos, dispositivos para armazenamento de dados e para realização de cópia de segurança (backup)..... | 15 |
| Principais aplicativos para edição de texto, planilhas eletrônicas, geração de material escrito, audiovisual e outros.... | 23 |

LEGISLAÇÃO BÁSICA

| | |
|--|----|
| Lei Orgânica do Município de Cuiabá, Lei nº 220 de 22 de dezembro de 2010..... | 01 |
| Lei Complementar nº 093 de 23 de junho de 2003..... | 05 |

SUMÁRIO

HISTÓRIA E GEOGRAFIA DE MATO GROSSO

História de Mato Grosso:

| | |
|---|----|
| Período Colonial Os bandeirantes: escravidão indígena e exploração do ouro;..... | 01 |
| A fundação de Cuiabá: Tensões políticas entre os fundadores e a administração colonial;..... | 03 |
| A fundação de Vila Bela da Santíssima Trindade e a criação da Capitania de Mato Grosso;..... | 06 |
| A escravidão negra em Mato Grosso. Período Imperial..... | 07 |
| Período Imperial A crise da mineração e as alternativas econômicas da Província..... | 09 |
| A Rusga;..... | 10 |
| Os quilombos em Mato Grosso..... | 12 |
| Os Presidentes de Província e suas realizações..... | 13 |
| A Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai e a participação de Mato Grosso..... | 15 |
| A economia de Mato Grosso após a Guerra da Tríplice Aliança contra o Paraguai..... | 16 |
| O fim do Império em Mato Grosso..... | 17 |
| Período Republicano O coronelismo em Mato Grosso..... | 21 |
| Economia de Mato Grosso na Primeira República: usinas de açúcar e criação de gado..... | 23 |
| Relações de trabalho em Mato Grosso na Primeira República..... | 25 |
| Mato Grosso durante a Era Vargas: política e economia..... | 25 |
| Política fundiária e as tensões sociais no campo..... | 30 |
| Os governadores estaduais e suas realizações..... | 33 |
| Tópicos relevantes atuais de política, economia, sociedade, educação, tecnologia, energia, relações internacionais, desenvolvimento sustentável, segurança, ecologia e suas vinculações históricas..... | 34 |

Geografia de Mato Grosso:

| | |
|---|----|
| Mato Grosso e a região Centro-Oeste..... | 38 |
| Geopolítica de Mato Grosso..... | 38 |
| Ocupação do território..... | 39 |
| Aspectos físicos e domínios naturais do espaço matogrossense..... | 40 |
| Aspectos político-administrativos..... | 41 |
| Aspectos socioeconômicos de Mato Grosso..... | 41 |
| Formação étnica..... | 41 |
| Programas governamentais e fronteira agrícola mato-grossense..... | 42 |
| A economia do Estado no contexto nacional..... | 44 |
| A urbanização do Estado..... | 45 |

SUMÁRIO

NOÇÕES DE ÉTICA E FILOSOFIA

| | |
|--|----|
| Fundamentos da Filosofia..... | 01 |
| Filosofia moral: Ética ou filosofia moral..... | 10 |
| Consciência crítica e filosofia..... | 11 |
| A relação entre os valores éticos ou morais e a cultura..... | 12 |
| Juízos de fato ou de realidade e juízos de valor..... | 14 |
| Ética e cidadania..... | 14 |
| Racionalismo ético..... | 18 |
| Ética e liberdade..... | 19 |

RELAÇÕES INTERPESSOAIS

| | |
|---|----|
| Relações Humanas/interpessoal..... | 01 |
| Comunicação Interpessoal..... | 06 |
| Característica de um bom atendimento..... | 14 |
| Postura Profissional..... | 14 |
| Integração..... | 14 |
| Empatia..... | 14 |
| Capacidade de ouvir..... | 14 |
| Argumentação Flexível..... | 14 |

NOÇÕES DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

| | |
|--|----|
| Estado, governo e administração pública: conceitos, elementos, poderes e organização; natureza, fins e princípios.... | 01 |
| Organização administrativa do Estado..... | 08 |
| Administração direta e indireta..... | 11 |
| Agentes públicos: espécies e classificação, poderes, deveres e prerrogativas cargo, emprego e função públicos..... | 14 |
| Poderes administrativos..... | 18 |
| Atos administrativos: conceitos, requisitos, atributos, classificação, espécies e invalidação..... | 25 |
| Controle e responsabilização da administração: controle administrativo, controle judicial, controle legislativo, responsabilidade civil..... | 33 |

SUMÁRIO

NOÇÕES BÁSICAS DE POLÍTICAS EDUCACIONAIS

| | |
|--|----|
| Concepções de educação, conhecimento e ensino: As teorias críticas e não-críticas na educação brasileira; Construtivismo, socio interacionismo e concepção de conhecimento; Currículo, integração e organização dos conteúdos escolares..... | 01 |
| .. | |
| Política Curricular da Secretaria Municipal de Educação de Cuiabá: Política inclusiva, diversidade e educação especial; A dimensão étnico-racial no Ensino Fundamental e a Lei nº 10.639, de 9/01/03; Fundamentos e aspectos organizacionais da educação integral no Ensino Fundamental; Concepções, critérios e instrumentos de avaliação do ensino e da aprendizagem nos ciclos de formação..... | 14 |
| Organização do trabalho pedagógico na escola: Fundamentos e formas dos diferentes níveis de planejamento; Planejamento participativo e organização do trabalho docente..... | 48 |
| Legislação: O Ensino Fundamental na LDB nº 9.394/96; A Lei do FUNDEB, nº 11.494, de 20.06.07 e suas implicações para o financiamento do Ensino Fundamental e de suas modalidades..... | 55 |

LEGISLAÇÃO

| | |
|---|----|
| Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96: princípios, fins e organização da Educação Nacional; níveis e modalidades de Educação e Ensino..... | 01 |
| O Ensino Fundamental a partir da Lei nº 9.394/96; as diretrizes curriculares nacionais para o Ensino Fundamental..... | 19 |
| Diretrizes para Educação de Jovens e Adultos..... | 21 |
| Diretrizes para Educação Especial..... | 21 |
| Estatuto da criança e do adolescente - ECA (Lei n.º 8.069, de 13/07/1990)..... | 34 |

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

| | |
|---|----|
| Regras de higiene em uma unidade de alimentação. Higiene do manipulador de alimentos, higiene dos alimentos, do ambiente, de equipamentos e utensílios..... | 01 |
| Noções básicas de prevenção de acidentes no trabalho. Utilização de equipamentos de proteção individual. Manuseio e segurança no uso de utensílios e equipamentos..... | 03 |
| Etapas do processo de produção de refeições: recebimento, armazenamento, preparo e distribuição. Estocagem de gêneros alimentícios e controle de estoque. Conservação e validade dos alimentos..... | 09 |
| Noções básicas de uma alimentação saudável..... | 17 |
| Promoção da alimentação saudável no ambiente escolar..... | 23 |
| Noções básicas de culinária. Melhor aproveitamento de alimentos..... | 24 |
| Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)..... | 27 |
| PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar..... | 28 |
| Resoluções Anvisa - RDC N°216/2004 e RDC N°52/2014..... | 29 |

ÍNDICE

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – TÉCNICO EM NUTRIÇÃO ESCOLAR – TNE

| | |
|---|----|
| Regras de higiene em uma unidade de alimentação. Higiene do manipulador de alimentos, higiene dos alimentos, do ambiente, de equipamentos e utensílios..... | 01 |
| Noções básicas de prevenção de acidentes no trabalho. Utilização de equipamentos de proteção individual. Manuseio e segurança no uso de utensílios e equipamentos..... | 03 |
| Etapas do processo de produção de refeições: recebimento, armazenamento, preparo e distribuição. Estocagem de gêneros alimentícios e controle de estoque. Conservação e validade dos alimentos..... | 09 |
| Noções básicas de uma alimentação saudável..... | 17 |
| Promoção da alimentação saudável no ambiente escolar..... | 23 |
| Noções básicas de culinária. Melhor aproveitamento de alimentos..... | 24 |
| Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)..... | 27 |
| PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar..... | 28 |
| Resoluções Anvisa - RDC N°216/2004 e RDC N°52/2014..... | 29 |

REGRAS DE HIGIENE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO; HIGIENE DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS, HIGIENE DOS ALIMENTOS, DO AMBIENTE, DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

Os cuidados com a higiene na manipulação de alimentos são fundamentais para controlar a contaminação, evitando a formação de bactérias e problemas de intoxicação e doenças relacionadas ao consumo dos alimentos.

São geralmente causas de contaminação dos alimentos a falta de asseio (cuidados com a higiene), a exposição ao ar livre de alimentos preparados para servir e por fim instalações deficientes e mal cuidadas.

A contaminação de alimentos e produtos alimentícios ocorre por diversos fatores, tais como:

- Microorganismos;
- Agentes químicos;
- Metais pesados;
- Infestação parasitária;
- Pesticidas.

Os principais veículos de contaminação são constituídos pelo homem, animais caseiros, insetos, pássaros, ratos, peixes, água contaminada, utensílios e matérias primas.



#FicaDica

O homem pode representar um importante veículo de contaminação se não tomar os cuidados necessários. O nariz, a garganta e as mãos são focos predominantes e potenciais de contaminação. No momento em que se espirra ou tosse, por exemplo, os microorganismos presentes no corpo humano se espalham e podem contaminar os alimentos. As mãos são um dos principais focos de contaminação quando pouco higienizadas, por este motivo devemos sempre lavar muito bem as mãos antes de mexer com qualquer tipo de alimento, além de manter unhas bem cortadas e limpas.

A higiene pessoal também é essencial quando se lida com os alimentos. Nunca se deve esquecer de:

- Tomar banho diariamente;
- Lavar diariamente os cabelos e não esquecer de prendê-los e colocar touca durante o trabalho;
- Higienizar bem o rosto com água corrente e sabão;
- Não esquecer de fazer a barba diariamente;
- Evitar o uso de maquiagem;
- Manter as unhas bem cortadas e limpas;
- Não utilizar brincos, pulseiras, anéis ou relógios durante a manipulação dos alimentos, pois, estes utensílios são importante fonte de contaminação;



Um simples descuido em relação à higiene alimentar pode fazer alguém adoecer ou até mesmo ser fatal.

MANIPULAÇÃO, RECEBIMENTO E ESTOCAGEM DE ALIMENTOS

Manipulação de alimentos

A manipulação de alimentos é uma prática que exige muito conhecimento e atenção. Para garantir a preparação de uma refeição segura, o manipulador precisa lançar mão de uma série de medidas capazes de evitar contaminações físicas (por pedra, vidro e outros), química (por substâncias tóxicas como o veneno) ou biológicas (por parasitas e microrganismos como fungos e bactérias).

Dentre essas medidas, estão ações como: higienização pessoal, higienização das mãos, higienização do ambiente dos utensílios utilizados no preparo das refeições, higienização dos alimentos, cuidados com o lixo e controle de pragas.

Higienização pessoal: Os contaminantes estão presentes em toda parte e chegam aos alimentos principalmente pela falta de higiene pessoal dos manipuladores. Essa questão pode ser facilmente evitada com a adoção de práticas simples como:

- a) Retirar a barba ou bigode.
- b) Sempre usar os cabelos presos com cobertos por redes ou toucas.
- c) Manter roupas e aventais de trabalhos sempre limpos, trocando se possível diariamente.
- d) Não manipular alimentos em períodos que estiver doente ou apresentar lesões nas mãos ou unhas.
- e) Manter as unhas sempre limpas e curtas, sem a presença de esmalte.
- f) Retira todos os adornos como brincos, pulseiras, anéis e aliança.
- g) Não conversar, tossir ou espirrar sobre os alimentos.
- h) Fumar apenas em locais permitidos.
- i) Usar o uniforme somente na área de preparo de alimentos.

Higienização das mãos: A higienização das mãos é outra prática indispensável para evitar a contaminação dos alimentos durante sua preparação. Nesse caso, é de extrema importância lavar as mãos sempre:

- a) Ao sair do banheiro.
- b) Ao tocar nariz, cabelo ou materiais como dinheiro e sapatos.
- c) Após tocar em alimentos estragados.
- d) Depois de carregar o lixo.
- e) Antes de tocar em qualquer alimento e utensílio ou equipamento de cozinha.

Para assegurar a higienização adequada das mãos, a legislação vigente orienta que sejam colocados cartazes com as etapas do processo em locais de fácil visualização. O passo a passo correto para a higienização das mãos é descrito e ilustrado a seguir:

- 1) Umedecer as mãos com água.
- 2) Aplicar e espalhar sabão em quantidade suficiente em toda a superfície das mãos.
- 3) Esfregar as palmas das mãos.
- 4) Esfregar o dorso da mão esquerda com a palma da mão direita, entrelaçando os dedos e em seguida repetir o movimento com a outra mão.

- 5) Esfregar palma com palma, entrelaçando os dedos.
- 6) Esfregar o dorso dos dedos com a palma da mão oposta.
- 7) Esfregar os polegares com movimentos de rotação.
- 8) Esfregar as pontas dos dedos.
- 9) Enxaguar as mãos em água corrente.
- 10) Enxugar as mãos com o auxílio de uma toalha de papel descartável.
- 11) Fechar a torneira com a ajuda do papel toalha.
- 12) Verificar se as mãos estão completamente limpas.

Higienização do ambiente de trabalho: Antes de iniciar qualquer preparação é preciso que o ambiente de trabalho esteja adequadamente limpo. Pisos, portas, janelas, ralos, paredes, bancadas e banheiros devem ser higienizados da seguinte forma:

- a) Remover completamente a sujeira com ajuda de vassoura ou aspirador de pó.
- b) Lavar as superfícies com água e sabão, tomando sempre o cuidado de separar os materiais de limpar o chão daqueles de limpar a pia.
- c) Enxaguar a água esfregada com água limpa.
- d) Retirar o excesso de água com a ajuda de um rodo.
- e) Secar as superfícies com pano limpo.
- f) Realizar a desinfecção de todo o ambiente com produtos regulamentados pela legislação (hipoclorito de sódio, cloro orgânico, quaternário de amônio, iodóforos, álcool 70%).

Higienização de utensílios e equipamentos: A higienização de todos os utensílios e equipamentos utilizado no preparo de alimentos deve ser realizada em duas etapas distintas: limpeza e desinfecção.

A limpeza consiste em remover toda e qualquer sujeira visível aos olhos, como por exemplo, resto de alimentos.

Já a etapa de desinfecção é feita para retirar a sujeira que não vemos, como por exemplo, os microrganismos.

Higienização dos alimentos: Assim como o ambiente, utensílios e equipamentos, alimentos como frutas, verduras e legumes também precisam passar pela etapa de higienização para reduzir os riscos de contaminação. Esse processo inclui ações como:

- a) Retirar partes estragadas do alimento.
- b) Lavar cuidadosamente em água corrente.
- c) Desinfetar o alimento por 15 a 30 minutos em solução clorada (preparada à base de hipoclorito de sódio a 2,0 - 2,5%, hipoclorito de sódio a 1% 100 ou cloro orgânico).
- d) Enxaguar o alimento em água corrente.
- e) Armazenar o alimento higienizado em recipientes limpos e cobertos.

Cuidados com o lixo: É comum o preparo de refeições gerar lixo. O problema é que o lixo acumulado constitui uma fonte perigosa de contaminantes para os alimentos. Nessa situação, para reduzir o risco de contaminação, é preciso tomar medidas como:

- a) Colocar o lixo em sacos e recipientes apropriados com tampa.
- b) Remover, diariamente ou sempre que necessário, o lixo do ambiente e armazená-lo em local limpo e protegido até o momento da sua coleta.



#FicaDica

A coloração dos sacos e recipientes para acondicionamento de resíduos pode variar de acordo com a natureza do lixo. Nesse caso, sacos e recipientes de cor:

- vermelha, são indicados para plásticos.
- azul, são indicados para papel e papelão.
- amarela, são indicados para metal.
- verde, são indicados para vidro.
- preta, são indicados para madeira.
- branca, são indicadas para lixo hospitalar.
- laranja, são indicadas para resíduos perigosos.
- roxa, são indicados para lixo radioativo.
- marrom, são indicadas para lixo orgânico.
- cinza, são indicados para materiais não recicláveis.

Controle de pragas: Restos de alimentos costumam atrair pragas como moscas, baratas e roedores que podem provocar a contaminação dos alimentos. A presença de insetos e roedores pode ser prevenida e minimizada facilmente:

- Retirada diária do lixo gerado.
- Limpeza diária do ambiente usado para preparar os alimentos.
- Dedetização periódica com produtos registrados no Ministério da Saúde.

Fonte: Fonte: **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**. Disponível em: http://www.dabst.eb.mil.br/_upados/_secoes/_sgls/_2017/pasa-programa-de-auditoria-e-seguranca-alimentar/material_didatico/criterios_de_preparo_na_manipulacao_de_alimentos.pdf
Acessado em: 03 de Julho de 2019



EXERCÍCIOS COMENTADOS

1.(EBSERH HC UFTM / BANCA IADES / 2013) Os microrganismos indicadores de qualidade são geralmente os deteriorantes, que resultam em perda da qualidade e do produto. Classificam-se em indicadores de contaminação fecal, indicadores gerais e outros indicadores. Sobre esse assunto, é correto afirmar que os microrganismos que se enquadram como indicadores de contaminação fecal são os:

- aeróbios mesófilos.
- coliformes totais.
- psicrotróficos.
- termófilos.
- anaeróbios

Resposta: Letra B. Segundo a RDC 12/ 2001 da ANVISA. As denominações de coliformes a 45°C, coliformes de origem fecal e coliformes termotolerantes são equivalentes.

2. (EBSERH HC UFTM / BANCA IADES / 2013) Os microrganismos incluem os vírus, as bactérias, os fungos, as algas e os protozoários que, quando encontrados nos alimentos, podem fazer mal à saúde. Porém, para que eles se desenvolvam nos alimentos, necessitam de circunstâncias favoráveis para a adaptação e multiplicação, sendo essas condições divididas em fatores extrínsecos e intrínsecos. Acerca desse tema, assinale a alternativa que apresenta corretamente um fator extrínseco para o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos.

- Acidez (pH).
- Atividade da água.
- Composição química.
- Temperatura de conservação.
- Substâncias antimicrobianas naturais.

Resposta: Letra D. A capacidade de sobrevivência ou de multiplicação dos microrganismos que estão presentes em um alimento dependem de uma série de fatores como: as características próprias do alimento (fatores intrínsecos) e os fatores relacionados com o meio ambiente em que o alimento se encontra (fatores extrínsecos). Os fatores extrínsecos de maior importância são: temperatura de armazenamento, umidade relativa do meio e presença e concentração de gases.

NOÇÕES BÁSICAS DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES NO TRABALHO. UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL. MANUSEIO E SEGURANÇA NO USO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS.

Normas regulamentadoras

As normas de segurança são necessárias para garantir não só a segurança dos trabalhadores, mas também a empresa ou organização perante a justiça.

Para que isso aconteça, tanto as empresas privadas e quanto os órgãos públicos devem estar de acordo com as Normas Regulamentadoras (NRs) do Ministério do Trabalho.

A seguir, estão listadas todas as Normas Regulamentadoras vigentes no país:

NR 01 (Disposições gerais): apresenta conceitos e obrigações do empregador, do empregado e dos órgãos responsáveis pela execução das atividades relacionadas com a segurança e medicina do trabalho.

NR 02 (Inspeção prévia): define que, antes de iniciar com suas atividades, todos estabelecimentos novos ou que passe por mudanças, solicite a aprovação de suas instalações ao Ministério do Trabalho e Emprego. Após a inspeção prévia, o CAI (Certificado de Aprovação de Instalações) é emitido.

NR 03 (Embargo ou interdição): estabelece as situações em que uma empresa deve ser embargada (ter suas atividades totalmente ou parcialmente paralisadas).

NR 04 (Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho): estabelece que empresas públicas e privadas deverão constituir o Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (de acordo com o risco de sua atividade principal e o número de empregados) para promover e proteger a saúde dos empregados.

NR 05 (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA): determina que haja a formação e manutenção da CIPA em empresas que possuam no mínimo 20 empregados.

NR 06 (Equipamentos de Proteção Individual – EPIs): define que a empresa tem a obrigação de fornecer gratuitamente os EPIs (adequados e em perfeito estado de conservação) a fim resguardar a saúde, a segurança e a integridade física de todos os trabalhadores.

NR 07 (Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO): estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação do PCMSO pela empresa. O PCMSO tem como objetivos prevenir, rastrear e diagnosticar agravos à saúde relacionados ao trabalho.

NR 08 (Edificações): determina os requisitos técnicos mínimos exigidos nas edificações para garantir segurança e conforto dos trabalhadores.

NR 09 (Programas de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA): estabelece a obrigatoriedade da elaboração e implementação do PPRA pela empresa, visando a manutenção da saúde e da integridade dos trabalhadores perante os riscos ambientais existentes.

NR 10 (Segurança em Instalações e Serviços em Eletricidade): determina os requisitos e as condições mínimas para a execução de medidas de controle e prevenção que garantam a segurança e a saúde dos funcionários que trabalhem com instalações elétricas e serviços com eletricidade.

NR 11 (Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais): dispõe sobre a implantação da segurança para o funcionamento de elevadores, guindastes, transportadores industriais e máquinas transportadoras.

NR 12 (Segurança no Trabalho em Máquinas e Equipamentos): estabelece medidas para a prevenção de acidentes e doenças durante a etapas de projeto e utilização de máquinas e equipamentos.

NR 13 (Caldeiras, Vasos de Pressão e Tubulações): determina os requisitos mínimos para garantir a integridade estrutural de caldeiras a vapor, vasos de pressão e suas tubulações de interligação durante os processos de instalação, inspeção, operação e manutenção.

NR 14 (Fornos): estabelece as recomendações de uso, instalação, manutenção e construção de fornos industriais.

NR 15 (Atividades e Operações Insalubres): descreve as atividades, operações e agentes insalubres que possam oferecer risco a saúde dos trabalhadores.

NR 16 (Atividades e Operações Perigosas): regula as atividades e operações consideradas perigosas, estabelecendo as recomendações para prevenção de acidentes.

NR 17 (Ergonomia): determina os parâmetros de ergonomia necessários para garantir a saúde, segurança e conforto do funcionário.

NR 18 (Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção): determina as diretrizes de ordem administrativa, de planejamento e de organização para a execução de medidas de controle e prevenção nos processos, nas condições e no ambiente de trabalho em Indústria da Construção.

NR 19 (Explosivos): estabelece o parâmetro de depósito, manuseio e armazenagem de explosivos.

NR 20 (Segurança e Saúde no Trabalho com Inflamáveis e Combustíveis): dispõe sobre o armazenamento, manuseio e transporte de líquidos combustíveis e inflamáveis.

NR 21 (Trabalho a Céu Aberto): impõe a existência de abrigos para proteger os trabalhadores contra condições climáticas intensas como vento forte, chuva torrencial, tempestade, furacão, seca, vendaval etc.

NR 22 (Segurança e Saúde Ocupacional na Mineração): estabelece os aspectos que devem ser observados na organização e no ambiente de trabalho para permitir o planejamento e o desenvolvimento da atividade mineira com segurança.

NR 23 (Proteção Contra Incêndios): dispõe sobre as medidas de proteção contra incêndios.

NR 24 (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho): estabelece as condições sanitárias e de conforto em áreas como sanitários, vestiários, refeitórios, cozinhas e alojamentos.

NR 25 (Resíduos Industriais): determina medidas para o tratamento adequado dos resíduos gerados nas industriais.

NR 26 (Sinalização de Segurança): estabelece as cores que devem ser usadas nos locais de trabalho para garantir a prevenção de acidentes (identificação de equipamentos de segurança, delimitação de áreas, identificação de canalizações para a condução de líquidos).

NR 27 (Registro Profissional do Técnico de Segurança do Trabalho no MTB): norma revogada.

NR 28 (Fiscalização e Penalidades): dispõe sobre os critérios a serem adotados e observados durante a visita do agente fiscal na empresa.

NR 29 (Segurança e Saúde no Trabalho Portuário): estabelece a proteção obrigatória contra acidentes e doenças, garantindo a segurança e a saúde dos trabalhadores portuários.

NR 30 (Segurança e Saúde no Trabalho Aquaviário): estabelece a proteção obrigatória contra acidentes e doenças, garantindo a segurança e a saúde dos trabalhadores aquaviários (realizam trabalhos em embarcações).

NR 31 (Segurança e Saúde no Trabalho na Agricultura, Pecuária Silvicultura, Exploração Florestal e Aquicultura): estabelece as normas que devem ser seguidas para a realização segura de atividades como agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura.

NR 32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Saúde): dispõe sobre as normas que devem ser seguidas para assegurar a saúde dos profissionais da área da saúde.

NR 33 (Segurança e Saúde no Trabalho em Espaços Confinados): define e estabelece medidas para o controle de riscos em espaços confinados.

NR 34 (Condições e Meio Ambiente de Trabalho na Indústria da Construção e Reparação Naval): determina