

Prefeitura Municipal de Arapongas do Estado do Paraná

ARAPONGAS-PR

Cozinheiro

JN103-N0

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

Prefeitura Municipal de Arapongas do Estado do Paraná

Cozinheiro

Edital De Concurso Público N.º 087/2019

AUTORES

Língua Portuguesa - Profª Zenaide Auxiliadora Pachegas Branco

Matemática - Bruno Chierigatti e Joao de Sá Brasil

Conhecimentos Gerais - Profª Roberta Amorim

Conhecimentos Específicos - Profª Marcela Almendros

PRODUÇÃO EDITORIAL/REVISÃO

Aline Carvalho

DIAGRAMAÇÃO

Higor Moreira

Rodrigo Bernardes

Willian Lopes

CAPA

Joel Ferreira dos Santos



www.novaconcursos.com.br

sac@novaconcursos.com.br

SUMÁRIO

LÍNGUA PORTUGUESA

Análise e interpretação de texto (compreensão global; ponto de vista do autor; ideias centrais desenvolvidas em cada parágrafo, inferências);.....	01
Elementos de coesão e coerência textual;.....	08
Ortografia Oficial (acentuação gráfica, letra e fonema, sílaba, encontros vocálicos e consonantais, dígrafos);.....	13
Emprego das classes de palavras;	23
Semântica (sinônimos e antônimos, significação das palavras, sentido conotativo e denotativo).....	61

MATEMÁTICA

As quatro operações fundamentais.....	01
Conjuntos numéricos: números naturais. E inteiros	06
Regra de três Simples.....	12
Medidas de comprimento. Medidas de massa. Medidas de tempo. Dados, tabelas e gráficos.....	14
Porcentagem. Resolução de problemas.....	19

CONHECIMENTOS GERAIS

Aspectos culturais, sociais, históricos e geográficos do município de Araçongas e do Estado do Paraná.....	01
Atualidades. Cenários políticos. Movimentos sociais. Trabalho, Previdência e outras questões sociais. Ciência, Tecnologia e Inovação. Meio Ambiente, Sustentabilidade e Aquecimento global. Desastres naturais e humanos. Arte e Cultura. Sociedade e comportamento. Guerras, conflitos e terrorismo.....	12

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Noções básicas de Higiene pessoal, do ambiente de trabalho, equipamentos e utensílios. boas práticas de manipulação. preparação e conservação de alimentos. cuidados na distribuição das refeições. como tratar as sobras. saúde e segurança no trabalho. rotina de limpeza. gerenciamento do lixo. fatores que contribuem para surtos de doença de origem alimentar. alimentação de baixo custo. noções de alimentação equilibrada. preparo de receitas.....	01
---	----

ÍNDICE

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Noções básicas de Higiene pessoal, do ambiente de trabalho, equipamentos e utensílios. boas práticas de manipulação. preparação e conservação de alimentos. cuidados na distribuição das refeições. como tratar as sobras. saúde e segurança no trabalho. rotina de limpeza. gerenciamento do lixo. fatores que contribuem para surtos de doença de origem alimentar. alimentação de baixo custo. noções de alimentação equilibrada. preparo de receitas.....

01

NOÇÕES BÁSICAS DE HIGIENE PESSOAL, DO AMBIENTE DE TRABALHO, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS; BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS; CUIDADOS NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES; COMO TRATAR AS SOBRAS; SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO; ROTINA DE LIMPEZA; GERENCIAMENTO DO LIXO; FATORES QUE CONTRIBUEM PARA SURTOS DE DOENÇA DE ORIGEM ALIMENTAR; ALIMENTAÇÃO DE BAIXO CUSTO; NOÇÕES DE ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA; PREPARO DE RECEITAS.

HIGIENE PESSOAL

O consumo de um alimento está diretamente relacionado com as suas características e propriedades externas, tais como tamanho, formato, grau de maturação, cor, sabor, textura, consistência e grau de frescor. Não obstante, tais características sensoriais e nutritivas, devem estar compatíveis e coerentes com as características internas que revelam a segurança química, física e microbiológica do alimento.

Um alimento apto para o consumo, isto é, com segurança, é aquele alimento que não causa doença ou injúria ao consumidor. Um outro entendimento para alimento seguro destaca que a ausência de contaminações químicas, físicas e microbiológicas garante segurança aos alimentos.

Entende-se por perigos as contaminações ou agentes de natureza física, química ou microbiológica que podem tornar um alimento não seguro para o consumo. Os perigos físicos são aqueles provocados por materiais que podem machucar o consumidor do alimento, são exemplos: pregos, pedaços de plástico, fragmentos de ossos, pedaços de vidros, pedras, fragmentos de utensílios utilizados na preparação do alimento e fragmentos das embalagens dos alimentos, entre outros. Os perigos químicos são aqueles advindos da adição de substâncias tóxicas, em excesso, utilizadas na higienização e sanitização de equipamentos e utensílios usados, da utilização de diluições em desacordo àquelas recomendadas pelo fabricante e pela incorporação de aditivos, metais pesados, antibióticos e praguicidas às matérias-primas. Como perigos microbiológicos destacam-se: vírus, bactérias, fungos, protozoários e helmintos que venham contaminar os alimentos em sua origem ou durante seu processamento. Vale salientar, que os perigos microbiológicos são as principais causas de contaminação dos alimentos e que os manipuladores de alimentos constituem a origem do problema e são grandes responsáveis pela contaminação microbiológica dos alimentos.

Assim, uma manipulação inadequada dos alimentos certamente oferece perigos físicos, químicos e microbiológicos aos alimentos. Logo, visando evitar ferimentos, doenças e até a morte das pessoas é necessária uma manipulação adequada, consciente, capacitada e responsável dos alimentos.

É correto afirmar que o manipulador de alimentos, quando executa sua higiene pessoal erroneamente e quando não se conduz por boas práticas de fabricação, é um fator de contaminação dos alimentos, pois, sendo uma pessoa oferece várias vias de contaminação: mãos, ferimentos, boca, nariz, pele, cabelo, entre outros. Em linhas gerais, um ser humano sadio carrega consigo milhões de microrganismos por centímetro cúbico. As mãos constituem um importante foco de microrganismos, assim quando mal higienizadas, podem veicular microrganismos deterioradores, patogênicos e de origem fecal. Assim, microrganismos provenientes do intestino, da boca, do nariz, da pele, dos pelos, dos cabelos e até mesmo de secreções e ferimentos são transferidos dos manipuladores para os alimentos.

Todas as pessoas que manipulam alimentos devem ter cuidados com a higiene pessoal e aparência.

Portanto, alguns hábitos e comportamentos devem ser praticados:

- Tomar banho diariamente e se enxugar com toalha limpa

Para evitar odores desagradáveis deve-se tomar banho com sabonete para retirar a gordura do corpo e utilizar, sempre, toalha limpa. Além disso, no nosso corpo e mãos podem estar presentes microrganismos que podem ser transferidos para os alimentos durante a manipulação.

- Trocar de roupas diariamente

Não adianta tomar banho diariamente e utilizar a mesma roupa! Usar roupas limpas é demonstração de higiene e asseio e evita-se qualquer contaminação nos alimentos que estão sendo manipulados. Para os clientes de uma empresa que fabrica ou manipula alimentos, isso é sinal de cuidado e preocupação com a segurança dos alimentos e com a saúde do consumidor.

- Lavar a cabeça pelo menos 2 vezes por semana

Os cabelos podem conter microrganismos existentes no ar. Para retirar esses microrganismos, os cabelos devem ser lavados com água e xampu. Este sim irá retirar a sujeira. Não adianta lavar os cabelos apenas com água.

- Escovar os dentes quando se levanta e sempre após as refeições

Este ato é muito importante, pois retira resíduos de alimentos dos dentes que favorecem a multiplicação de bactérias que ficam na boca. Na boca, assim como no nariz e na garganta, existem microrganismos perigosos. São os chamados estafilococos (*Staphylococcus aureus*). Além disso, deixa um hálito mais agradável e previne as cáries.

- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte

As unhas daqueles que manipulam alimentos devem sempre estar curtas para se evitar que embaixo delas fiquem sujidades que poderão ser transferidas para os alimentos. Unhas curtas são mais fáceis de ser mantidas limpas. E também o esmalte pode descascar e cair no alimento que estiver sendo manipulado, e acabar indo para o prato do consumidor, o que irá causar uma péssima impressão.

- Manter sempre os cabelos presos

Ao manter os cabelos presos, evita-se que eles caiam nos alimentos. Imagine que sensação desagradável você encontrar um fio de cabelo na comida que está no seu prato! Além do mais, os fios de cabelos contêm microrganismos que encontrarão nos alimentos um meio para se multiplicarem.

- Os homens devem manter os cabelos e bigodes aparados

Melhor ainda é não usar bigode quando se trabalha com alimentação

- Retirar acessórios para manipular os alimentos (brincos, anéis, relógios, pulseiras).

Os adornos podem abrigar resíduos de alimentos e ser fonte de contaminação. Além disso, podem cair no alimento sem você perceber, caracterizando-se como um perigo físico. Sabe-se de casos de pessoas que encontraram tarraxas de brinco enquanto mastigavam o alimento e tiveram seu dente quebrado! Por outro lado, nas empresas, uma corrente, uma pulseira ou brinco, pode causar acidentes para o manipulador, provocando desde o seu afastamento das atividades até danos maiores, se por acaso uma corrente ou uma pulseira engancharem em um equipamento.

- Não comer, mascar chiclete, fumar, tossir, espirrar e evitar falar enquanto estiver manipulando alimentos.

Enquanto falamos, expelimos gotículas de saliva que contêm os já mencionados estafilococos, que podem contaminar os alimentos. Da mesma forma, isso acontece quando tossimos ou espirramos. Mascar chiclete tam-

bém é anti-higiênico, além de haver a possibilidade de ele cair no alimento que está sendo preparado.

- Não provar alimentos com talheres e colocá-los de novo na panela, sem antes lavá-los

Quando fazemos isso, os microrganismos que estão presentes em nossa boca são transferidos para o talher que, se voltar para a panela levará o contaminante para o restante do alimento que está sendo preparado. Por isso, os talheres devem ser lavados devidamente com água e sabão e posteriormente desinfetados.

- Lavar as mãos com água e sabão, sempre, quando for manipular alimentos

As mãos podem conter microrganismos que vêm da boca, nariz, superfícies sujas e fezes, que são provenientes da má higiene pessoal. Se as mãos estiverem sujas, os manipuladores podem transferir microrganismos patogênicos aos alimentos.

Por isso, é extremamente importante lavar as mãos nas seguintes ocasiões:

- Antes e depois de manipular os alimentos;
- Depois de ir ao banheiro;
- Após tocar os cabelos, o rosto ou partes do corpo;
- Depois de espirrar, tossir ou usar lenço de papel;
- Depois de fumar, comer, beber ou mascar chicletes;
- Depois de usar qualquer produto químico de limpeza, polimento ou sanitizante;
- Depois de retirar o lixo;
- Após mexer com dinheiro;
- Depois de tirar a mesa ou ajudar a tirar a louça suja;
- Depois de tocar em qualquer coisa que possa contaminar as mãos, tais como equipamentos não sanitizados, superfícies sujas ou panos de limpeza

Passo a Passo para Correta Higienização das mãos:



- 1 - Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia.
 - 2 - Aplique o sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.
 - 3 - Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa), entrelaçando os dedos.
 - 4 - Entrelace os dedos palma com palma e friccione os espaços interdigitais.
 - 5 - Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.
 - 6 - Esfregue o polegar direito com auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.
 - 7 - Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.
 - 8 - Esfregue o punho esquerdo com auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.
 - 9 - Enxague as mãos com água, retirando resíduos de sabonete.
 - 10 - Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.
 - 11 - Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.
- Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraços e deixe secar naturalmente.



#FicaDica

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária proíbe o uso de álcool na forma líquida para prevenir a ocorrência de acidentes. Porém algumas empresas produtoras de álcool ainda conseguem vender devido a uma liminar. Nas empresas, o uso de álcool na forma de gel é para a antissepsia. Pode ser utilizado com as mãos úmidas, deixando-as secar naturalmente.

As luvas de borracha devem ser usadas para proteção das mãos e punhos do funcionário quando forem utilizados produtos de limpeza. Não devem ser usadas para manipular alimentos.

As luvas descartáveis devem ser utilizadas no momento da distribuição dos alimentos ou quando não for possível realizar o procedimento de lavagem de mãos.

As luvas cirúrgicas não devem ser utilizadas de forma alguma para manipulação de alimentos!

Fonte: Escola Estadual de Educação Profissional – EEEP. **Higiene e Legislação dos Alimentos.** Governo do Estado do Ceará Secretaria da Educação. 2011

EXERCÍCIO COMENTADO

35- (GESTÃO CONCURSO/ EMATER-ENGENHARIA DE ALIMENTO/2018) Medidas de higiene, cuidados e boas práticas podem ser adotadas pelos produtores que fornecem matéria-prima para os laticínios, pois elas serão capazes de diminuir a contagem de patogênicos no leite. Não representa uma medida de higiene, cuidados e boas práticas

- A) incentivar a lavagem do piso onde é realizada a ordenha a cada 5 dias, com detergente e cloro.
- B) barrar a entrada de cachorros, gatos, galinhas ou outros animais no local da ordenha.
- C) utilizar roupas limpas, unhas cortadas, mantendo hábitos limpos na hora da ordenha, quando possível usando luvas, botas de borracha e bonés.
- D) lavar os utensílios usados em solução de água clorada por 15-20 minutos (1,0ml de solução de hipoclorito de sódio, contendo 10% de cloro ativo/ para cada litro de água).

Comentário: Alternativa A. A lavagem do piso onde é realizada a ordenha deve ser feita todos os dias, com detergente e cloro.

36- (FGV/ FIOCRUZ/ NUTRIÇÃO/ 2010) De acordo com a portaria CVS – 6/99, a periodicidade da higiene ambiental deverá ser a seguinte:

- A) semanal para pisos, rodapés e ralos.
- B) quinzenal para tomadas e interruptores.
- C) mensal para paredes, portas e janelas.
- D) semestral para estoque e estrados.
- E) diária para sanitários, maçanetas e pias.

Comentário: Alternativa E.

16.1 - Periodicidade de limpeza

Diário: - Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo;

Diário ou de acordo com o uso: - Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores.

Semanal: - Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers".

Quinzenal: - Estoque; estrados.

Mensal: - Luminárias; interruptores; tomadas; telas.

Semestral: - Reservatório de água.

OBS: - Teto ou forro; caixa de gordura; filtro de ar condicionado, de acordo com a necessidade ou regulamentação específica.

Limpeza e Higiene Geral

A limpeza e boa higienização são essenciais para o

bem-estar e a estética, além de evitarem inúmeras doenças que podem surgir do contato com bactérias e ácaros acumulados em tecidos, sofás, carpetes, janelas, banheiros, cozinhas e outros itens e locais. Em alguns ambientes se faz necessário a realização da manutenção e limpeza de forma diária ou semanal, para impedir a proliferação de doenças e a deterioração de equipamentos e materiais.



#FicaDica

Uma limpeza constante evita o acúmulo de poeira e possibilita uma maior duração no aspecto limpo do local. No entanto, uma limpeza pesada também é necessária, e seu tempo indicado é relativo, variando não só em razão do ambiente, mas também do fluxo de pessoas que circula pelo local e da sua necessidade.

Os principais produtos utilizados para esse fim, são as soluções detergente, desinfetantes e antissépticas.

Soluções detergentes: são substância de origem orgânica capazes de promover a limpeza de diversas superfícies. Isso é possível graças ao seu poder emulsificante, ou seja, sua capacidade de dissolver a sujeira. Dentre os principais exemplos de grupo podemos citar os produtos destinados para a limpeza corporal e de objetos como louças, roupas e pisos.

Soluções desinfetantes: são produtos químicos aplicados sobre artigos e superfícies com o objetivo de destruir os microrganismos ali existentes. São alguns exemplos:

- a) Álcool 70%: destrói bactérias, vírus e fungos. É indicado para a desinfecção e assepsia (medida adotada para impedir a entrada de microrganismos no corpo) da pele.
- b) Glutaral: líquido incolor ou amarelo capaz de matar bactérias, vírus e fungos. É usado para desinfecção de lentes e instrumentos de metal, plástico e borracha.
- c) Hipoclorito de sódio (cloro): atua sobre vírus, bactérias, fungos. É usado para desinfetar superfícies e artigos não metálicos.

Soluções antissépticas: são produtos utilizados com o objetivo de inibir o crescimento de microrganismos na pele. Alguns exemplos são:

- a) Clorexidina: destrói bactérias e fungos. Geralmente é usada para assepsia bucal e no processo de lavagem das mãos.
- b) Iodopovidona: tem ação contra microrganismos, sendo utilizado para a assepsia das mãos e de outras partes do corpo.
- c) Permanganato de potássio: pode ser usado como antisséptico em banhos para aliviar lesões presentes na pele ou como desinfetante em equipamentos de metal e borracha sintética.



#FicaDica

Microrganismos são organismos vivos, causadores de doença ou não, vistos somente com a ajuda de um microscópio. Nesse grupo estão incluídas as bactérias, os fungos, os vírus e o protozoários

Faxina

Comece retirando o grosso da sujeira e da poeira com a ajuda de uma vassoura ou aspirador de pó. Um espanador também dá conta do recado de forma econômica, pois a sujeira gruda nele e não volta para o ambiente.

A mesma ideia de “tirar o grosso” da sujeira também se aplica aos móveis e às superfícies: antes de aplicar lustra-móveis na mobília de madeira, passe um pano úmido para retirar o pó. E antes de usar um desengordurante, retire a gordura mais grossa com um papel toalha.

Use os produtos certos para cada finalidade, para evitar desperdício de tempo. Um produto de limpeza que funciona em praticamente todos os lugares é o sabão de coco neutro em pedra. Biodegradável, o sabão pode ajudar na manutenção de superfícies como pedras, cerâmicas e madeiras do tipo MDF, em pequenas quantidades misturadas com água. Para retirar o sabão, basta usar um pano úmido e um outro seco.

Para limpar vidros, a melhor solução é usar um esfregão de lã de carneiro, rodo pequeno e pano de algodão, com limpa-vidros. O álcool pode corroer a superfície do vidro com o passar do tempo.

Siga a recomendação dos rótulos: não pense que espuma limpa a sujeira – o que realmente limpa, segundo a Abralimp, associação que treina e presta consultoria na área de limpeza profissional, é a reação química dos produtos de limpeza com as manchas de gordura, alimentos e outras sujeiras. Outra regra da limpeza é jamais misturar produtos de limpeza, pois os componentes químicos de um podem anular a ação do outro, ou então, podem fazer mal à saúde.

Para conseguir finalizar a faxina do dia é necessário organização e planejamento do que irá limpar e quais produtos serão necessários.

Esse planejamento pode ser semanal ou mensal e deve se conferir se os produtos estão disponíveis no estoque.

Higiene

Higiene consiste em um conjunto de regras e técnicas referentes à preservação da saúde e prevenção de doenças no organismo do ser humano, através da limpeza, desinfecção e conservação de instrumentos, espaços e objetos.

A higiene é uma regra fundamental em todas as especialidades da medicina ou de qualquer outra ati-

dade que trabalhe em contato direto com o organismo humano, assegurando a higiene coletiva.

No âmbito hospitalar, por exemplo, a higiene é considerada como um conjunto de procedimentos que tem a finalidade de assegurar a proteção e bem-estar físico e psicológico dos pacientes, evitando enfermidades; métodos esterilizantes e desinfetantes.

Etimologicamente, a palavra higiene surgiu a partir do grego *hygeinos*, que significa “o que é saudável”. O termo surgiu como uma derivação do nome da deusa Hígia, a protetora da saúde e limpeza.

Ferramentas para higiene e limpeza

Constituem artigos e utensílios utilizados para promover a higiene corporal e a limpeza de áreas diversas. Como exemplo de ferramentas para higiene, podemos citar a escova de dente, a esponja de banho, a escova para limpeza das unhas, tesoura para cortar unha, fio dental e muitos outros. Já como exemplo de ferramentas para limpeza, podemos listar a vassoura, o esfregão, o rodo, a esponja, o pano de chão, a pá, o aspirador de pó etc.



#FicaDica

Manter cuidados de higiene como tomar banho todos os dias, cortar as unhas dos pés e das mãos, limpar os ouvidos, escovar os dentes, passar o fio dental são ações simples que podem prevenir o surgimento de doenças.



EXERCÍCIO COMENTADO

1. (Cress/PE- Auxiliar de serviços gerais - Fundamental – Quadrix/2017)

O desinfetante é um dos principais produtos de limpeza utilizados. Ele não só limpa as superfícies com eficiência, como também mata a maior parte das bactérias, prevenindo infecções e protegendo a saúde dos trabalhadores. Sobre esse produto e suas características, julgue as afirmativas verdadeiras (V) ou falsas (F).

- (...) O uso descontrolado de desinfetantes pode comprometer o sistema imunológico e fazer com que as bactérias se tornem mais resistentes a esse produto.
- (...) Devem-se desinfetar com frequência as áreas de maior concentração de bactérias, como o vaso sanitário.
- (...) A umidade retarda o crescimento das bactérias.
- (...) Todos os desinfetantes são apropriados para limpar a parte interna das geladeiras.

Assinale a alternativa com a sequência correta.

- A) V, V, F, F.

- B) F, V, F, V.
- C) V, F, V, F.
- D) F, F, V, V.
- E) V, V, V, V.

Resposta Certa: A As bactérias são microrganismos que pode causar doenças e crescer facilmente em boas condições de umidade. Elas são sensíveis a produtos como remédios antibióticos e soluções desinfetantes. Porém, o uso descontrolado de qualquer um desses produtos pode gerar a resistência da bactéria aos mesmos. As soluções desinfetantes devem ser usadas com maior frequência em área onde existe maior concentração de microrganismo, como o vaso sanitário, por exemplo. Nem todo desinfetante pode ser usado em locais próximos aos alimentos, já que podem ser tóxicos.

INTRODUÇÃO A SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO.

Em meio a tantos contextos históricos, constituição do SUS, trajetórias das políticas públicas, movimento sindical, Medicina Preventiva, da Medicina Social e da Saúde Pública, entre outros, que se consolidou o campo da Saúde do Trabalhador (ST) – década de 80.

A execução das ações de Segurança do Trabalho, segundo a Constituição Federal, Art. 200 é competência do SUS devendo este: " ...II - executar as ações de vigilância sanitária e epidemiológica, bem como as de saúde do trabalhador; VIII - colaborar na proteção do meio ambiente, nele compreendido o do trabalho".

Conforme o artigo 196 da Constituição Federal Brasileira de 1988, temos que:

Art. 196. A saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação.

Nesse sentido, é possível observar que o Estado fica "obrigado" a proporcionar saúde para a população e também deixa claro que a saúde é um direito de todos, relacionando a existência de um sistema de saúde a uma política social e econômica.



#FicaDica

Conceitos importantes:

Acesso universal e igualitário: todo tem direito a acesso aos bens e serviços de saúde, que são considerados essenciais. Sem distinção de raça, cor, gênero, idade, ou seja, **TODOS SÃO IGUAIS PERANTE A LEI**;

Promoção da saúde: intervenção nos determinantes sociais em saúde, conceito alinhado com a qualidade de vida;

Proteção: ações de vigilância em saúde, intervenção sobre o processo saúde / doença



FIQUE ATENTO!

Na Constituição Federal, O título VIII, seção 2, "Da saúde" é composto por 5 artigos importantíssimo e muito cobrados em provas e concursos, são eles: 196, 197, 198, 199 e 200:

- 1) A obrigação do estado em prover o acesso às ações e serviços de saúde;
- 2) Como o sistema deve ser organizado e as diretrizes;
- 3) A participação complementar da rede privada;
- 4) E algumas das atribuições do sistema único de saúde

A segurança do trabalho por sua vez, é um conjunto de medidas que visam proteger a integridade e a capacidade de trabalho do trabalhador, bem como minimizar os acidentes de trabalho e doenças ocupacionais.

Diversas disciplinas estão entrelaçadas com a Segurança do Trabalho, como: Introdução à Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, Prevenção e Controle de Riscos em Máquinas, Equipamentos e Instalações, Psicologia na Engenharia de Segurança, Comunicação e Treinamento, Administração aplicada à Engenharia de Segurança, O Ambiente e as Doenças do Trabalho, Higiene do Trabalho, Metodologia de Pesquisa, Legislação, Normas Técnicas, Responsabilidade Civil e Criminal, Perícias, Proteção do Meio Ambiente, Ergonomia e Iluminação, Proteção contra Incêndios e Explosões e Gerência de Riscos.

No Brasil a Segurança do Trabalho é composta por Normas Regulamentadoras, Leis Complementares, como Portarias e Decretos e também Convenções Internacionais da Organização Internacional do Trabalho, ratificadas pelo Brasil

O profissional de Segurança do Trabalho tem uma área de atuação ampla, atuando em todas as esferas da sociedade em que houverem trabalhadores.