



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM  
SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA  
NOTA FISCAL ELETRÔNICA DE SERVIÇO - NFS-e

Número da  
NFS-e  
1312



Data e Hora da Emissão	01/08/2024 14:02:12	Competência	1/8/2024	Código de Verificação	LCH03HH2C
Número do RPS		No. da NFS-e substituída		Local da Prestação	CONTAGEM - MG

Prestador de Serviço

Razão Social/Nome	CONNECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA				
Nome Fantasia	CONNECTA INFORMATICA				
CNPJ/CPF	19.403.882/0001-64	Inscrição Municipal	72080710	Município	CONTAGEM - MG
Endereço e CEP	AVENI AV. RETIRO DOS IMIGRANTES ,380 - RETIRO DAS ESPERANCAS CEP: 32050-710				
Complemento		Telefone	(31)9919-8608	e-mail	DANNYCANDIDA210313@GMAIL.COM

Tomador de Serviço

Razão Social/Nome	SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS - SCRMG				
CNPJ/CPF	15.621.747/0001-34	Inscrição Municipal	72076381	Município	CONTAGEM - MG
Endereço e CEP	RUA HONORITA A.OLIVEIRA ,29 - CENTRO/PLANO DIRETOR CEP: 32040-640				
Complemento		Telefone	(31)3212-5834	e-mail	GUSTAVO_MARTINS@ROCHACONTABILIDADEMG.COM.BR

Discriminação do Serviço

APOSTILAS IMPRESSAS EM P&B C/ CAPA FOTOGRÁFICA COLORIDAS ENCADERNADAS

PAGUE-SE: 05/08/24  
FINALIDADE:  
materiais de consumo

Anna Luiza Vilela Diamantino  
RG MG 16.197.071  
CPF 120.519.716-84

Atesto que o serviço prestado  
e/ou mercadoria foi fornecido

Ass: [assinatura] Mat: 678

Código do Serviço / Atividade

Ass: [assinatura] Mat: 106

Assinatura Ordenador Despesa

13.04 / 821990100 - fotocópias

Henrique A. S. dos Reis  
MG 18.387.326

Detalhamento Específico da Construção Civil

Código da Obra		Código ART	122.506.676-03
----------------	--	------------	----------------

Tributos Federais

PIS (R\$)		COFINS (R\$)		IR (R\$)		INSS (R\$)		CSLL (R\$)	
-----------	--	--------------	--	----------	--	------------	--	------------	--

Detalhamento de Valores - Prestador do Serviço		Outras Informações		Cálculo do ISSQN devido no Município	
Valor do Serviço R\$	780,00	Natureza Operação	Valor do Serviço R\$	780,00	
(-) Desconto Incondicionado	0,00	1-Tributação no município	(-) Deduções Permitidas em Lei	0,00	
(-) Desconto Condicionado	0,00	Regime Especial Tributação	(-) Desconto Incondicionado	0,00	
(-) Retenções Federais	0,00	0-Nenhum	Base de Cálculo	780,00	
(-) Outras Retenções	0,00	Opção Simples Nacional	(x) Alíquota %	3,93	
(-) ISSQN Retido	30,65	1 - Sim	ISSQN a Reter	(X) Sim ( ) Não	
(=) Valor Líquido R\$	749,35	Incentivador Cultural	(-) Valor do ISSQN R\$	30,65	
		2-Não			

Avisos

- 1- Uma via desta Nota Fiscal será enviada através do e-mail fornecido pelo Tomador do Serviço.
- 2- A autenticidade desta Nota Fiscal poderá ser verificada no site, <http://contagem.ginfes.com.br> com a utilização do Código de Verificação.
- 3 - Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de ISS e IPI.

**DOC ou TED Eletrônico**

Debitado

Agência 503-7  
Conta corrente 2619-0 SOCIEDADE C R M GERAIS



Creditado

Banco 136 CONF NAC COOP CENTRAIS UNICRED  
Agência (sem DV) 6301 PAC NOVA LIMA  
Conta corrente (com DV) 9901973  
CNPJ 19.403.882/0001-64  
Nome favorecido CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS  
Finalidade CREDITO EM CONTA  
Número documento 80.502  
Valor 749,35  
Destinação 0  
Data transferência 05/08/2024  
"C" - CPF/CNPJ diferente  
Autenticação SISBB 402D4ACA9F18E5EF

Assinada por JA008136 DANIEL JUVENCIO SOARES DOS SANTOS  
JA679832 MAXCIMIRA FERREIRA ESTEVE

05/08/2024 15:10:35

05/08/2024 15:25:49

Transação efetuada com sucesso.

Transação efetuada com sucesso por: JA679832 MAXCIMIRA FERREIRA ESTEVE.

## ORÇAMENTO



**Cliete:** Sociedade Cultural De Minas Gerais - SCRMG

**CNPJ:** 15.621.747/0001-34

**Endereço:** Rua Honorita Alves De Oliveira, 29, Centro, Contagem-MG

**E-mail:** administrativo@scrmg.org.br

**Contato:** (31) 3398-3653

Unid.	Serviços	Valor Unitário	Valor total
40	APOSTILAS IMPRESSAS EM P&B COM CAPA FOTOGRÁFICA COLORIDAS ENCADERNADAS	R\$ 19,50	R\$ 780,00

19.403.882/0001-64  
CONECTA INFORMÁTICA COMERCIO E SERVIÇOS LTDA  
Rua Retiro dos Imigrantes nº380  
Bairro: Retiro CEP:32050-710  
Contagem - MG

conecta  
INFORMÁTICA TOTAL: R\$ 780,00

VIRGÍNIA ANDRADE – Administrativo

Contagem, 01 de agosto de 2024.

Proposta válida por 90 dias

CONECTA INFORMÁTICA COMERCIO E SERVIÇO LTDA  
CNPJ: 19.403.882/0001-64 Inscrição Estadual: 002277418.00-82  
Av. Retiro dos Imigrantes, 380 – Retiro – CONTAGEM – MG CEP: 32050-710  
Telefone: (31) 3356-7663

**De:** Projetos <projetos@scrmg.org.br>  
**Enviado em:** quarta-feira, 31 de julho de 2024 17:30  
**Para:** economiasolidaria@scrmg.org.br  
**Assunto:** ENC: Impressão de apostila - Corte costura Inicial e Pizzaiolo  
**Anexos:** image001.jpg; CORTE E COSTURA INICIAL.pdf; PIZZAIOLO - NOVA.pdf

Boa tarde Keila,  
Solicito a impressão e encadernação de 20 cópias das apostilas de Corte e Costura Inicial e Pizzaiolo (em anexo).  
Projeto: Qualificação Profissional

Atenciosamente  
Yara Stefânia Da Silva  
Técnico Administrativo Financeiro – SCRMG  
[projetos@scrmg.org.br](mailto:projetos@scrmg.org.br)  
Telefone: (31) 3398-3653 Celular: (31) 98978-2683  
Endereço: Rua Honorita Alves de Oliveira nº 29  
Centro, Contagem MG CEP: 32.040-640  
Site: [www.scrmg.org.br](http://www.scrmg.org.br)



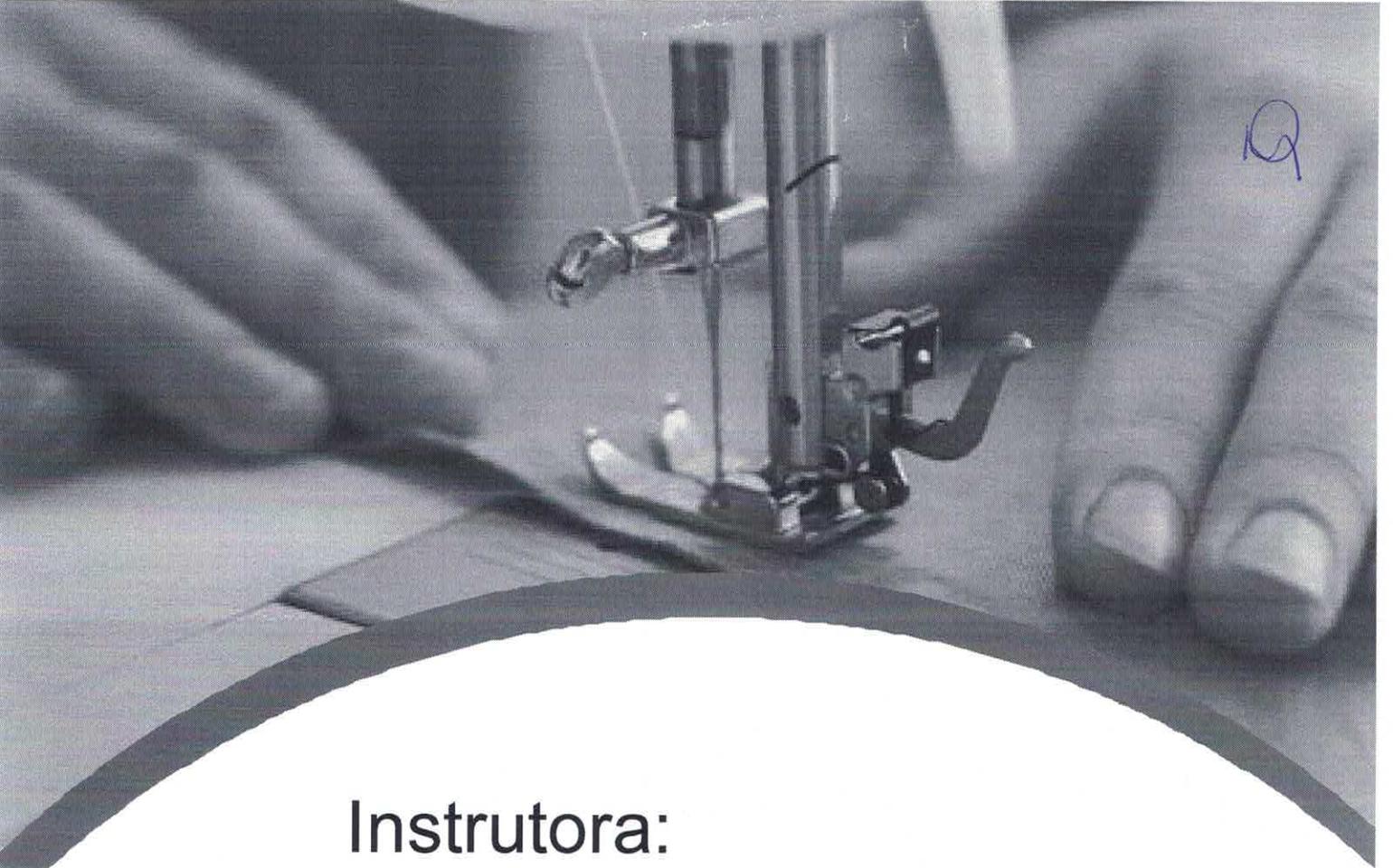
**De:** Coordenação Pedagógica [mailto:coordenacaopedagogicaql@gmail.com]  
**Enviada em:** quinta-feira, 25 de julho de 2024 11:39  
**Para:** Projetos; evelyn.freitas@contagem.mg.gov.br  
**Assunto:** Impressão de apostila - Corte costura Inicial e Pizzaiolo

Olá Yara,  
Bom dia!

solicito impressão e encadernação de 20 cópias das apostilas de Corte e Costura Inicial e Pizzaiolo (em anexo). Estes respectivos cursos terão início dia 05/08 e 06/08 deste ano. A realização será no Centro Público de Economia Solidária no período da manhã. Ciente que os arquivos estão no formato em PDF, sem logos e está faltando somente confecção de capas.

Este pedido se refere ao termo de Colaboração 001/2022 – 3º Termo Aditivo -Processo Administrativo 003/2021 – Programa de Qualificação Profissional – SCRMG e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Trabalho e Segurança Alimentar.

att,  
Ulisses Manoel



19

Instrutora:

Antonieta Fátima Quintanilha Braga

# Corte e Costura Inicial

**Realização:**



Secretaria Municipal  
de Desenvolvimento  
Social, trabalho e  
Segurança Alimentar

**Parceria:**



**PREFEITURA DE  
CONTAGEM**



## **SUMÁRIO**

### **Módulo 01: INTRODUÇÃO**

- 1 – Uma breve história da costura**
- 2 – Conheça alguns tipos de máquinas de costura**

### **Módulo 02: TREINAMENTO MANUAL, TRAÇADOS, NOÇÕES E MEDIDAS**

- 1 – Alguns tipos de treinamento manual e de traçados**
- 2 – Medidas**
- 3 – Algumas noções**
- 4 – Vamos praticar?**

### **MATERIAL PARA CONSULTA**

- 1 – Curvas**
- 2 – Zigue-Zague**
- 3 – Gola**
- 4 – Modelos de vestidos**
- 5 – Macacão para gestantes**
- 6 – Casaquinho e saia para gestantes**
- 7 – Ficha técnica**



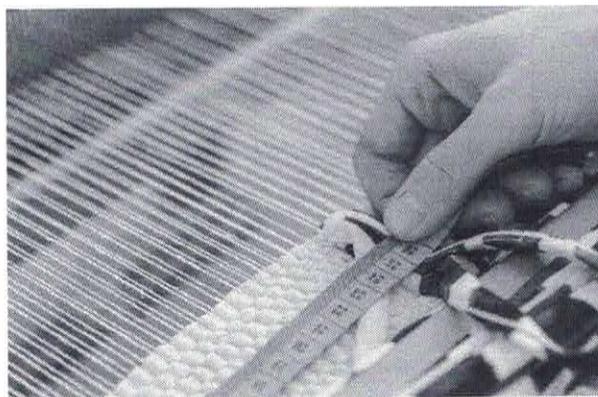
## Módulo 01 - INTRODUÇÃO

### 1 - Uma breve história da costura

A costura é uma prática tão presente na história humanidade que é difícil situar com exatidão o seu início. Os primeiros registros de instrumentos usados - como é o caso, por exemplo, de agulhas feitas de ossos e marfim - datam de mais de 30 mil anos.

A tecelagem (técnica de entrelaçar fios transversal e longitudinalmente de forma a se obter tecidos) também remete a tempos longínquos, sendo inicialmente praticada a partir do pelo e, sobretudo, do couro de animais de caça.

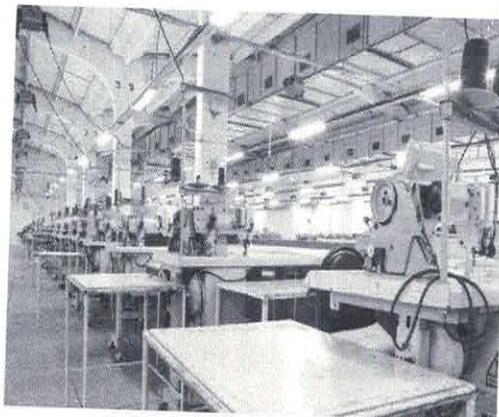
Já a prática de unir tecidos para criar roupas e outros itens remonta a milhares de anos. Acredita-se que a costura tenha se originado na pré-história, quando os seres humanos começaram a usar agulhas feitas de ossos e fios feitos de tendões de animais para unir peles e criar roupas.



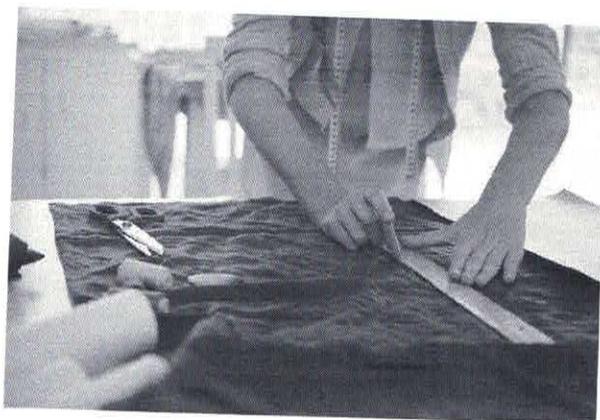
A costura teve um caráter artesanal até a Revolução Industrial. Com o aperfeiçoamento das técnicas de costura ao longo do tempo, as roupas ficaram mais elaboradas. Quando as máquinas de costura foram inventadas, tornando o processo de costura mais eficiente e acessível.

Entre as várias mudanças que esse período trouxe, a costura em escala industrial foi uma das mais marcantes.

As transformações foram profundas em países como a Inglaterra, onde as novas máquinas eram responsáveis por acelerados e elevados níveis de produção cujo volume e padronização não podiam ser repetidos pelos artesãos.



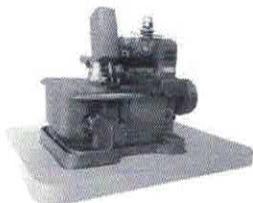
Hoje existem máquinas específicas para cada tipo de costura (máquinas de zig-zag, interloque, elástica, etc). Tais máquinas consomem menos energia do que as “tradicionais”, além de produzir mais rapidamente e com padronização.



A habilidade da costura também desempenhou um papel importante na história da moda, permitindo a criação de peças elaboradas e detalhadas. Hoje em dia, a costura é apreciada como um hobby criativo e uma habilidade essencial na produção de roupas e acessórios.

Para o profissional autônomo, as máquinas de costura pessoais são fáceis de ser adquiridas, dando condições de criação de diversas peças com qualidade e sem sair de casa.

## 2 - Conheça alguns tipos de máquinas de costura

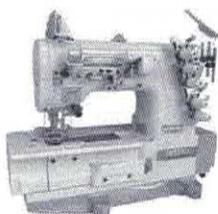


**Overloque:** A overloque, além de costurar, também faz cortes e acabamentos de roupas. É utilizada em lingerie, camisetas e tecidos pesados como tapetes, toalhas, moletons, calça jeans, etc.

**Interloque:** O interloque é uma máquina mais completa que a overloque. É composta pela costura reta e overloque. É mais comum usá-la em tecidos que não têm elasticidade, bem como em jeans.

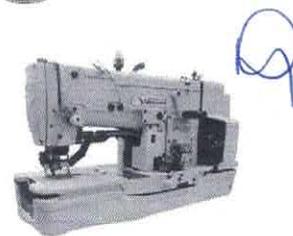


**Máquina para costura reta:** É uma das mais comuns. Há diversas máquinas que possuem esse tipo de costura para pregas. Utilizada para fazer artesanato, personalizar roupas, etc.



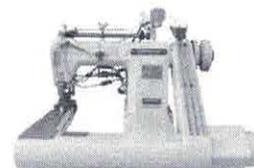
**Galoneira:** É utilizada em tecidos mais delicados, para confeccionar bainhas, malhas, viés, costuras artesanais, entre outros.

**Caseadeira:** Máquina específica para a confecção das casas no vestuário, onde entra o botão ou outros adereços. Apropriadas para tecidos leves e médios.

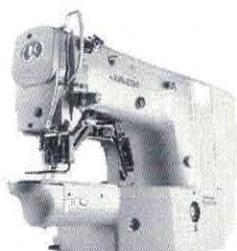


**Botoneira:** A botoneira é uma ferramenta que prega botões, após feitas as casas com a casadeira. Com ela também é possível pregar lacinhos, enfeites, aviamentos, etc.

**Fechadeira de braço:** É utilizada para realizar costura em braços de camisas.



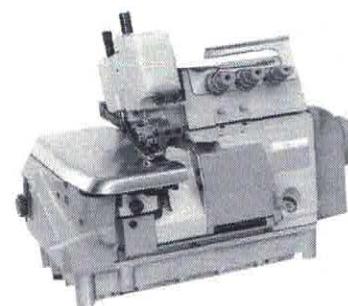
**Ziguezague:** É específica para tecidos de malha, mais precisamente para acabamentos, para recolocar elásticos em lingerie, cuecas, etc.



**Travete:** Esse equipamento é direcionado aos reforços na costura. Utilizado em calças, jalecos e paletós.



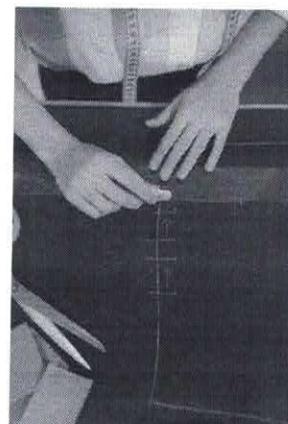
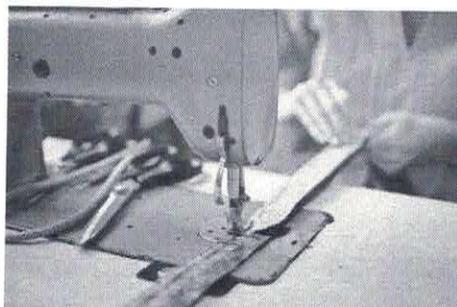
**Overlock (classe 500):** Utilizada para fechamento ou acabamento de malha e tecidos planos. *Overlock* é uma palavra em inglês que significa chulear, dar reforço, resistência ou segurança à extremidade do tecido. Essa máquina forma o ponto corrente e as linhas são entrelaçadas em cima e embaixo do tecido pela agulha e pelos loopers. Nessa classe de pontos a linha alimenta diretamente os loopers dispensando o uso de bobinas. A máquina de overlock (classe 500) trabalha com 3 ou 4 fios, enquanto a interlock trabalha com 5 fios.



## Módulo 02 - TREINAMENTO MANUAL, TRAÇADOS, NOÇÕES E MEDIDAS



### 1 - Alguns tipos de treinamento manual e de traçados



- Traçado manual reto, dois tipos:
  - No formato e nas medidas da matriz de referência apresentada pela instrutora;
  - Com obstáculos ou ângulos variados no formato e nas medidas da matriz de referência apresentada pela instrutora.
- Traçados em curvas e círculos: no formato e nas medidas da matriz de referência apresentada pela instrutora;
- Treinamento nas máquinas, seguindo os traçados, feitos manualmente.

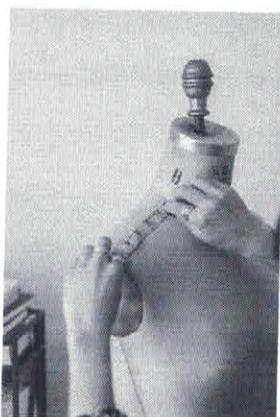
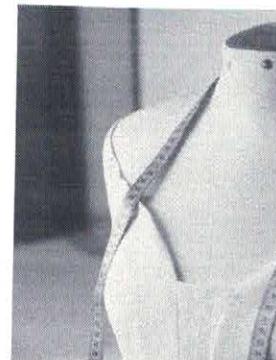


## 2 – Medidas

Defina seu tamanho com precisão tirando as medidas (é provável que você tenha um tamanho nos quadris e outro diferente no busto).

É bom pedir a ajuda de alguém na hora de tirar as medidas, pois a fita pode deslizar e alterar o resultado.

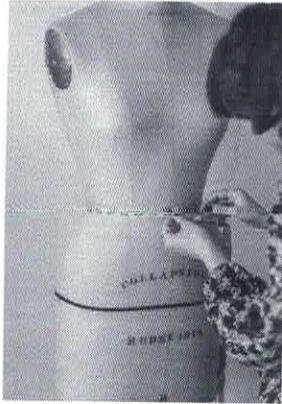
Com as medidas obtidas, consulte as tabelas.



**Ombro:** Meça a partir da base do pescoço até o limite, na junção do braço.

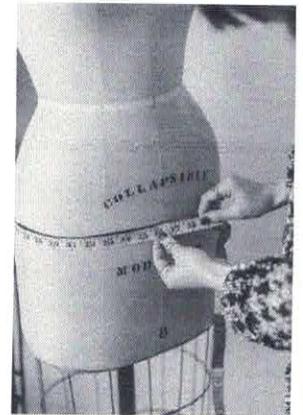
**Busto ou tórax:** Passe a fita métrica ao redor da parte mais saliente do busto ou tórax e das costas, nas omoplatas.



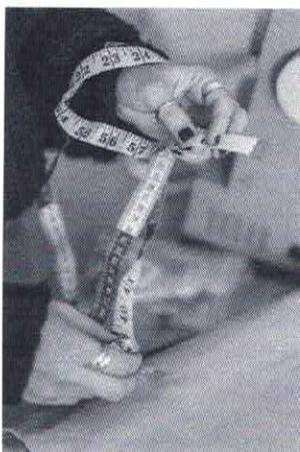


**Cintura:** Basta envolver a cintura com a fita métrica.

**Quadril:** Com a fita métrica, envolva a parte mais saliente dos quadris, na altura das nádegas.



**Altura da frente:** Com a fita métrica, meça a distância entre a parte mais alta do ombro, na base do pescoço, e a cintura, passando a fita na parte mais saliente do peito.



**Contorno do braço:** Passe a fita ao redor da parte mais larga do braço.

**Largura das costas:** Essa medida só é importante para costas demasiado largas ou muito estreitas. Com os braços cruzados, meça nas costas a distância entre as axilas.

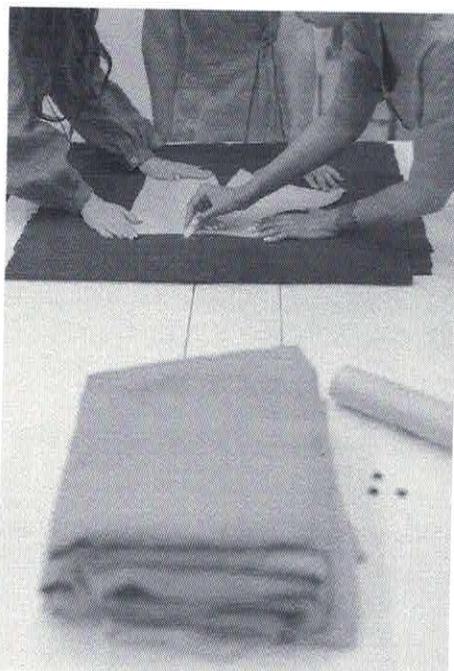
**Pescoço:** Contorne a base do pescoço com a fita métrica.

**Altura do busto:** Meça a distância entre a base do pescoço e o ombro.



### 3 - Algumas noções

#### Tecidos



Em tecidos de espessura grossa ou média, trabalhe com linha dupla para obter um efeito mais “cheio”.

Em tecidos muito finos ou que desfiam com facilidade, passe uma costura a máquina ao redor da casa, antes de cortar o tecido. Faça a abertura e chuleie com linha de seda. Só então trabalhe com ponto caseado.



#### Piques

Piques são pequenos cortes feitos no tecido que garantem melhor caimento à peça.

Os piques devem ser dados bem próximos à linha de costura, mas sem cortá-la.

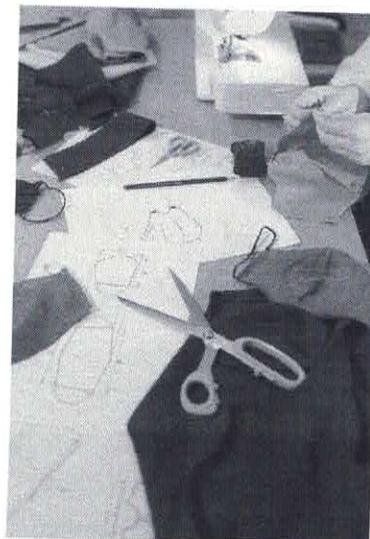
Nas costuras curvas, por exemplo, faça piques nas laterais da cintura. Dê pelo menos três

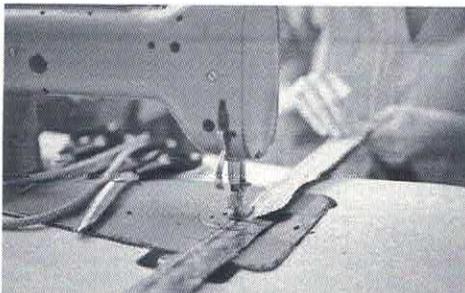
piques: um no trecho mais curvo e dois ao lado do primeiro.



Lembre-se:

- Quanto maior a curva, mais piques deverão ser dados;
- Corte os cantos de pontas de golas, transpasses, etc.;
- Elimine com precisão as folgas de tecido;
- Nos ângulos inteiros, faça piques até o vértice do ângulo;
- Arremate as peças e o decote sem gola;
- Junte frente e costas do arremate pelas costuras dos ombros;
- Aplique o arremate na roupa, direito contra direito, e prenda com alfinetes;
- Costure em volta e dê piques na margem da costura;
- Rebata o arremate para o avesso e passe o ferro;
- Faça o arremate da cava sem manga e costure os ombros do arremate;
- Prenda o arremate na cava com alfinetes, direito contra direito, e costure em volta;
- Dê piques no trecho mais curvo da cava;
- Rebata o arremate para o avesso e passe o ferro.





### Ponto mosca

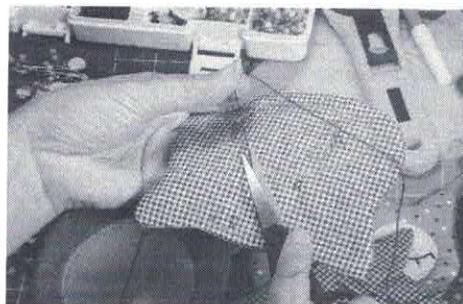
**Feito a máquina:** Faça quatro fileiras de pespontos paralelos, prendendo as peças internamente. Em seguida, cubra esses pontos com pontos de ziguezague, bem miúdos e apertados, prendendo as peças internamente.



**Feito a mão:** Dê uns três ou quatro pontos largos (de 1cm) prendendo as peças internamente. Cubra esses pontos com pontos miúdos sempre pegando as peças internamente.

### Abertura com ponto caseado

- Marque a abertura no lado direito do tecido, seguindo a indicação;
- Corte a abertura com uma tesoura de ponta fina ou com abridor de casas;
- Trabalhe com pontos miúdos, da esquerda para direita, passando a agulha pela frente da linha e formando uma laçada. A laçada ficará na borda da abertura;
- Nas extremidades, faça a terminação em ponto mosca, com dois e três pontos perpendiculares à abertura;
- Cubra esses pontos com pontinhos bem juntos.

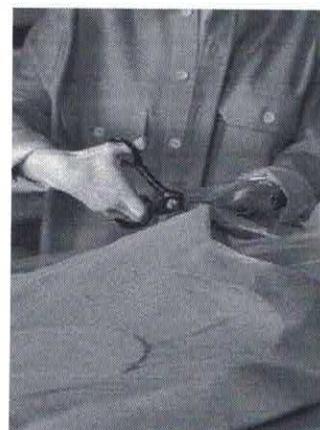




## 4 - Vamos praticar?

### Blusa cavada

- Modele o molde;
- Confira as anotações do molde;
- Marque o fio reto no tecido;
- Coloque o molde na marca do fio do tecido;
- Risque o molde no tecido;
- Marque as largas da peça;
- Confira e cortar a peça.



### Montagem

- Reúna os ombros nº1 com nº1 e costure com retrocesso início e fim;
- Overloque os ombros;
- Costure o viés no decote, pespontar para o avesso com nervura fina;
- Vinque o viés com 1 cm e costure para o avesso;
- Costure o viés nas cavas e vinque com 1 cm para o avesso;
- Costure o viés com nervura fina;
- Reúna as peças nº2 com nº2 e costure com retrocesso início e fim;
- Marque a vira das peças e vinque;
- Costure a borda da vira da blusa e faça a bainha;
- Marque os botões e pregue-os;
- Faça as casas da blusa e abra-as;
- Finalize passando a blusa.

## Bolsos para calças, blusas e vestidos



### Bolso-faca

Embutido na costura lateral e preso na borda superior, esse tipo de bolso é geralmente feito com o mesmo tecido usado no modelo. Em tecidos mais pesados, porém, torna-se necessário cortar os fundos dos bolsos em tecido de forro.

### Montagem

O fundo do bolso será preso na peça das costas, para isso:

- Marque no molde uma linha a 4 cm da borda lateral;
- Corte a parte lateral (de 4 cm de largura) no tecido. Embainhe a borda interna e aplique, dobre o forro com uma costura rente;
- Chuleie as bordas dos fundos dos bolsos;
- Marque o início e o fim da abertura com alinhavos;

Lembre-se: as folgas de costura das laterais do bolso devem ser da mesma largura das folgas laterais do modelo.

- Monte o direito dos fundos dos bolsos sobre o direito das peças da frente e das costas;
- Costure o trecho da abertura sobre a linha da costura;

- Vinque o fundo do bolso da peça da frente para o avesso;
- Bata bem a ferro sobre a linha de montagem;
- Prenda o fundo com alinhavos rente à borda da peça;
- Se o modelo pedir, pesponte o trecho da abertura;
- Junte os fundos dos bolsos;
- Faça coincidir as marcações das aberturas, prendendo primeiro com alinhavos e, em seguida, com uma costura a partir da borda superior;



Cuidado para não prender os fundos dos bolsos nas peças com esta costura!

- Faça piques nas folgas da costura dos fundos da frente no início e no final;
- Junte as peças da frente com as peças das costas, ajeitando as folgas de costura uma sobre a outra. Prenda as peças com alinhavos ou alfinetes;
- Vinque os fundos dos bolsos sobre o avesso da peça da frente;
- Prenda os fundos dos bolsos na peça da frente com alinhavos pela borda superior;
- Alinhave as bordas laterais do bolso sobre as laterais da peça;
- Costure as laterais, a partir da borda superior, até o início da abertura e do final da abertura até a barra;
- Bata as folgas de costura a ferro sobre o avesso das peças das costas;
- Prenda com alinhavos e pesponte as peças das costas na lateral a partir da borda superior até a barra, prendendo completamente as folgas da costura.

Por fim, em tecidos pesados, arremate as bordas superior e inferior da abertura com ponto mosca.

## Bolso embutido

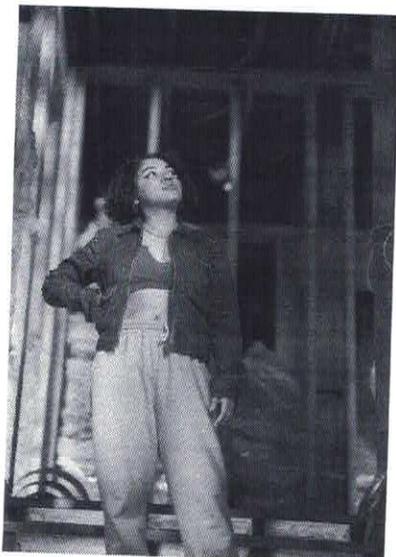


### Montagem

- Para modelos feitos em tecidos pesados, corte o fundo do bolso em tecido de forro;
- Aplique no fundo do bolso de forro uma tira do mesmo tecido do modelo com uns 3 cm de largura mais folgas de costura;
- Embainhe a borda da tira sobre o fundo do bolso e prenda com uma costura;
- Marque as indicações da abertura com alfinetes;
- Monte o direito do fundo do bolso sobre a marcação da abertura, deixando as folgas do fundo sobre a marcação com as mesmas medidas;
- Faça duas costuras: a primeira com alguns milímetros de distância da linha de costura (observe os alfinetes que marcam a linha de costura), e a outra sobre a linha de costura;
- Quando houver pespontos paralelos à abertura faça-os pelo direito, com cuidado para não fechar a abertura do bolso;
- Junte as peças, direito sobre direito com uma costura a partir da borda superior até o início da abertura;
- Pare a costura com agulha enfiada, vire a peça e reinicie o trabalho unindo os fundos dos bolsos. Torne a parar a costura com a agulha enfiada no tecido, vire a peça e continue a costurar;
- Feche as laterais a partir do final da abertura do bolso;
- Faça um pique no início e outro no final da abertura;
- Por fim, chuleie as folgas, bata o bolso a ferro;

Em tecidos pesados é aconselhável fazer uma "mosca" no início e outra no final da abertura.

## Calça com elástico



- Confira os moldes e anote a distância do fio até a lateral e o comprimento;
- Marque no tecido a distância e o comprimento do fio;
- Coloque o fio do molde em cima do fio do tecido;
- Risque os moldes no tecido e marque as largas;
- Confira e corte.

## Montagem

- Monte os bolsos da frente, vinque e pesponte;
- Coloque o forro no bolso;
- Marque pregas, se houver, e costure na cintura;
- Monte os bolsos das costas, vinque e pesponte;
- Reúna as frentes seguindo a numeração e em seguida reúna as costas seguindo também a numeração;
- Overloque as partes e pesponte;
- Meça a cintura das costas;
- Meça o elástico e marque o meio do alfinetar no meio das costas;
- Costure nas laterais;
- Overlorque o elástico na borda da cintura esticando pequenas partes;
- Pesponte o elástico com o calcador em cima do overloque;
- Faça mais dois pespontas, meça a cintura da frente e corte o cóis da frente;

- Coloque o cós do lado avesso da frente, alfinete e costure;
- Vinque e monte o cós;
- Encaixe a parte do elástico dentro do cós, em seguida vire o cós para o avesso e alfinete;
- Costure as laterais do cós com o elástico;
- Vire o cós para a direita e marque a costura rente, pesponte;
- Reúna a frente com as costas e costure;
- Overloque as laterais e pesponte;
- Vinque a bainha com 1cm por 2 cm e pesponte.

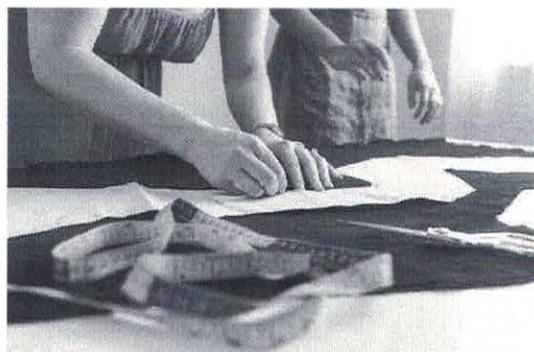


## Saia de cós

19

### Montagem

- Modele o molde;
- Confira as anotações do molde;
- Marque o fio reto no tecido;
- Coloque o molde na marca do fio do tecido;
- Risque o molde no tecido;
- Marque as cargas da peça;
- Confira e corte a peça.



### Em seguida:

- Feche as peças das partes das costas e da frente;
- Reúna as peças com uma costura pelo centro a partir da marcação do final da abertura para a montagem do zíper e overlocar;
- Costure o zíper;
- Junte as peças com uma costura nas laterais e overloque;
- Monte o cós;
- Feche o cós com colchetes;
- Marque a barra 1 por 2 cm e vinque.
- Faça a barra com nervura fina

## Braguilha

A Braguilha é colocada no lado conforme a calça feminina e masculina.  
A largura do pesponto é conforme o modelo da casa.

## Zíper com braguilha

Depois de unir e provar as peças:

- Corte bem rente o excesso de costura no trecho de união das peças, indo até a marcação do final da abertura;
- Na folga de costura da peça, do lado esquerdo, faça um pique em viés;
- Chuleie as folgas, bata a ferro a folga de costura da peça do lado direito, bem na linha de costura, dobrando-a para o avesso. Prenda com alfinetes. Vai se formar um transpasse interno de 0,7 cm de alto a baixo;
- Bata bem a ferro, prenda também a folga de costura da peça do lado esquerdo com alfinetes, sem prender a folga do lado direito;
- Prenda um dos lados do zíper na peça do lado esquerdo, de maneira que a borda vincada do lado esquerdo fique a 0,4 cm do início dos "dentes" do zíper;
- Vinque a tira da braguilha ao meio, no sentido do comprimento;
- Chuleie as bordas prendendo as folgas de costura da borda do comprimento e da borda inferior;
- Monte a braguilha com alfinetes, por detrás do zíper, fazendo um transpasse que ficará para o lado interno do modelo;
- Costure bem rente à borda vincada, prendendo assim o zíper e a braguilha;
- Feche o zíper, prenda a borda da abertura que não levou o pique sobre a outra borda, fazendo coincidir as linhas de costura. Prenda essa borda com alfinete;



- Alinhave o zíper somente na folga da costura, com cuidado para não prender o direito do tecido. Tire os alfinetes e abra o zíper;
- Com duas costuras, prenda essa parte do zíper somente na folga de tecido;
- Pesponte a peça do lado direito, pelo direito, seguindo a indicação. Ou, de acordo com o texto explicativo do seu modelo, pesponte, também rente à borda vincada, prendendo assim as folgas de costura internamente;
- Elabore duas "moscas" pelo direito, uma a 3 cm da linha de costura, sobre o pesponto, e outra no final do pesponto, prendendo internamente a braguilha;
- Para finalizar, faça o acabamento da borda superior da braguilha junto com a montagem do cóis.

## Presilhas

### Preparando o tecido

- Vinque as folgas do tecido (bordas mais compridas da tira) para o avesso;
- Vinque a tira ao meio sobrepondo folga sobre folga de tecido;
- Pesponte bem rente as bordas vincadas.

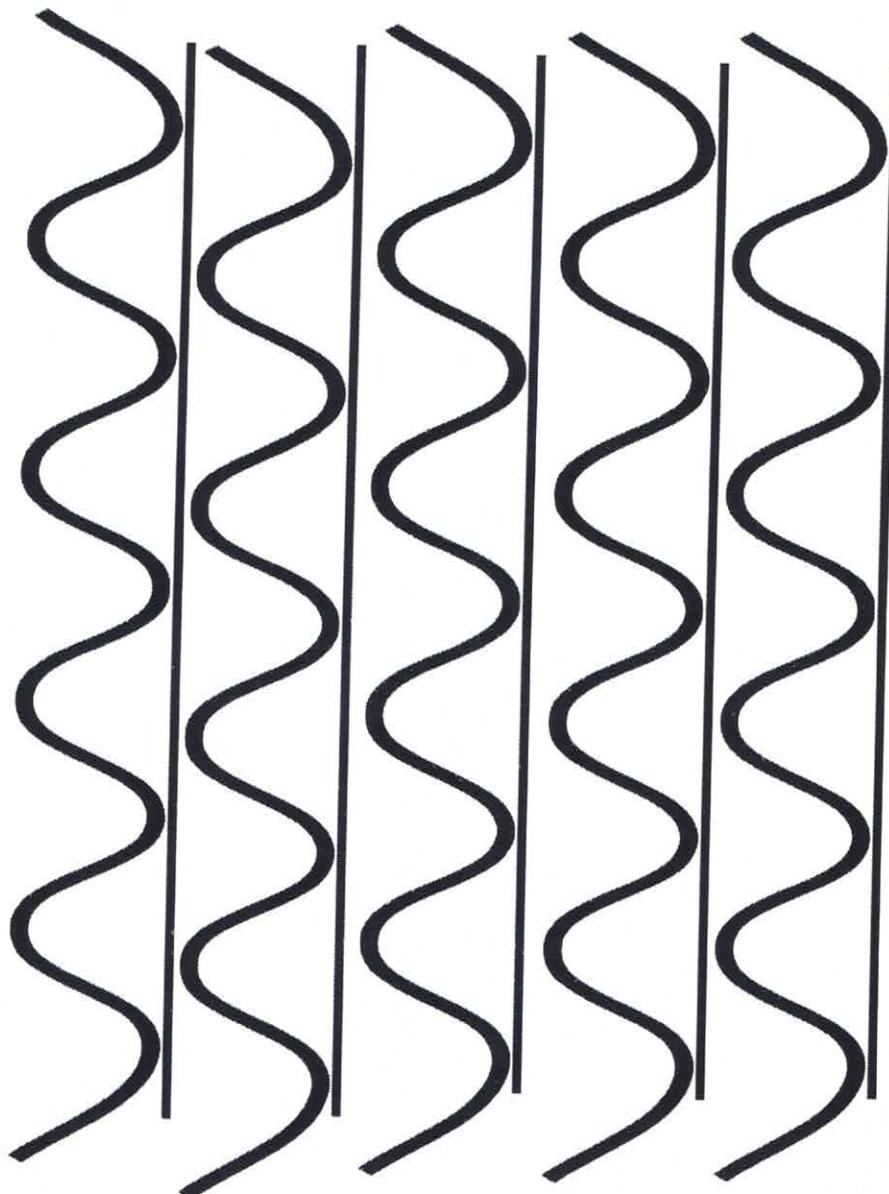
### Montagem

- Prenda a presilha com alfinetes no lugar indicado;
- Faça uma costura de vai e volta, ou uma "mosca", nas bordas superior e inferior da presilha. Se a montagem for num cóis, prenda uma das bordas rente à borda vincada do cóis;
- No caso de tecidos mais delicados, prenda uma das bordas da presilha no lugar indicado, simultaneamente à montagem da tira no cóis da peça;
- Depois do cóis totalmente montado, vinque a outra borda da presilha e prenda-a rente à borda fincada do cóis com sua costura de vai e volta ou com uma "mosca". Dependendo do modelo, a borda inferior pode ser presa também em ponto "mosca".

## MATERIAL PARA CONSULTA

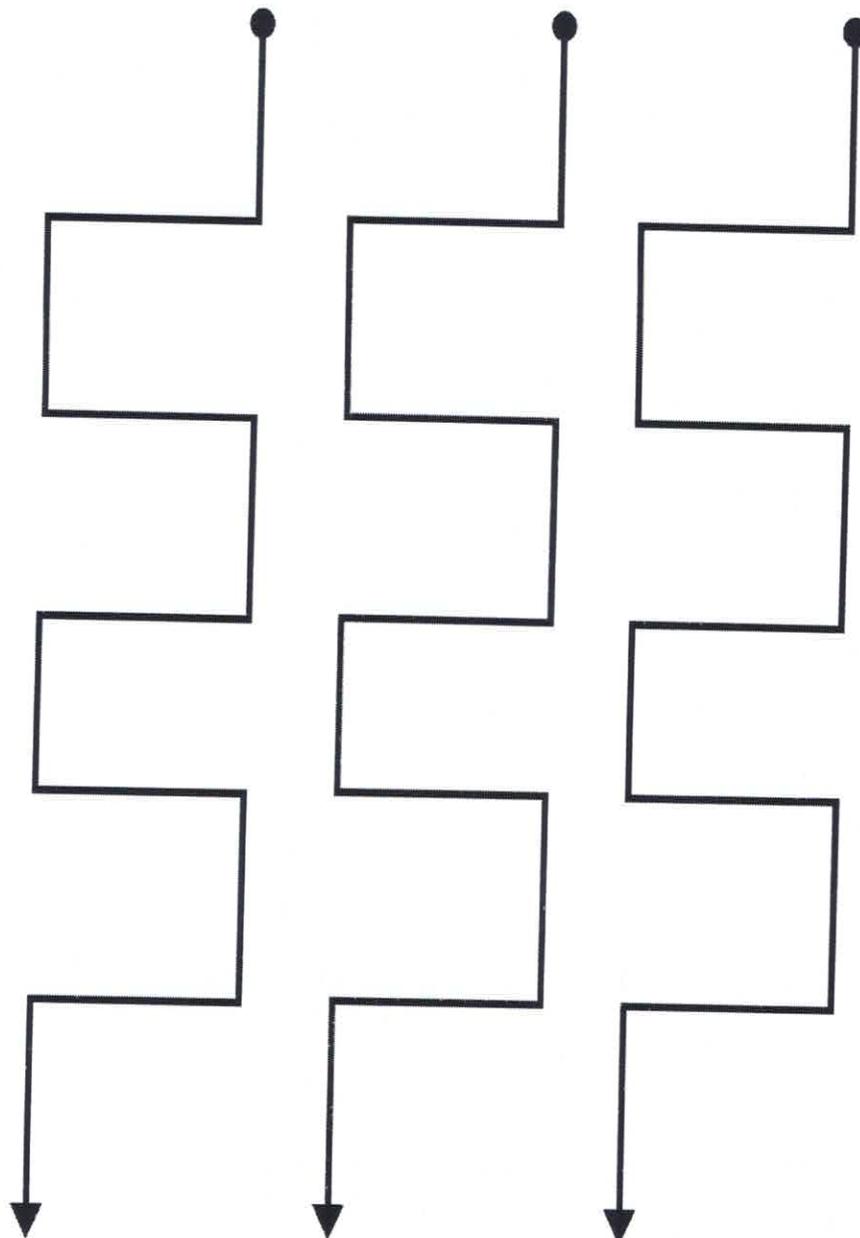


### 1 - CURVAS

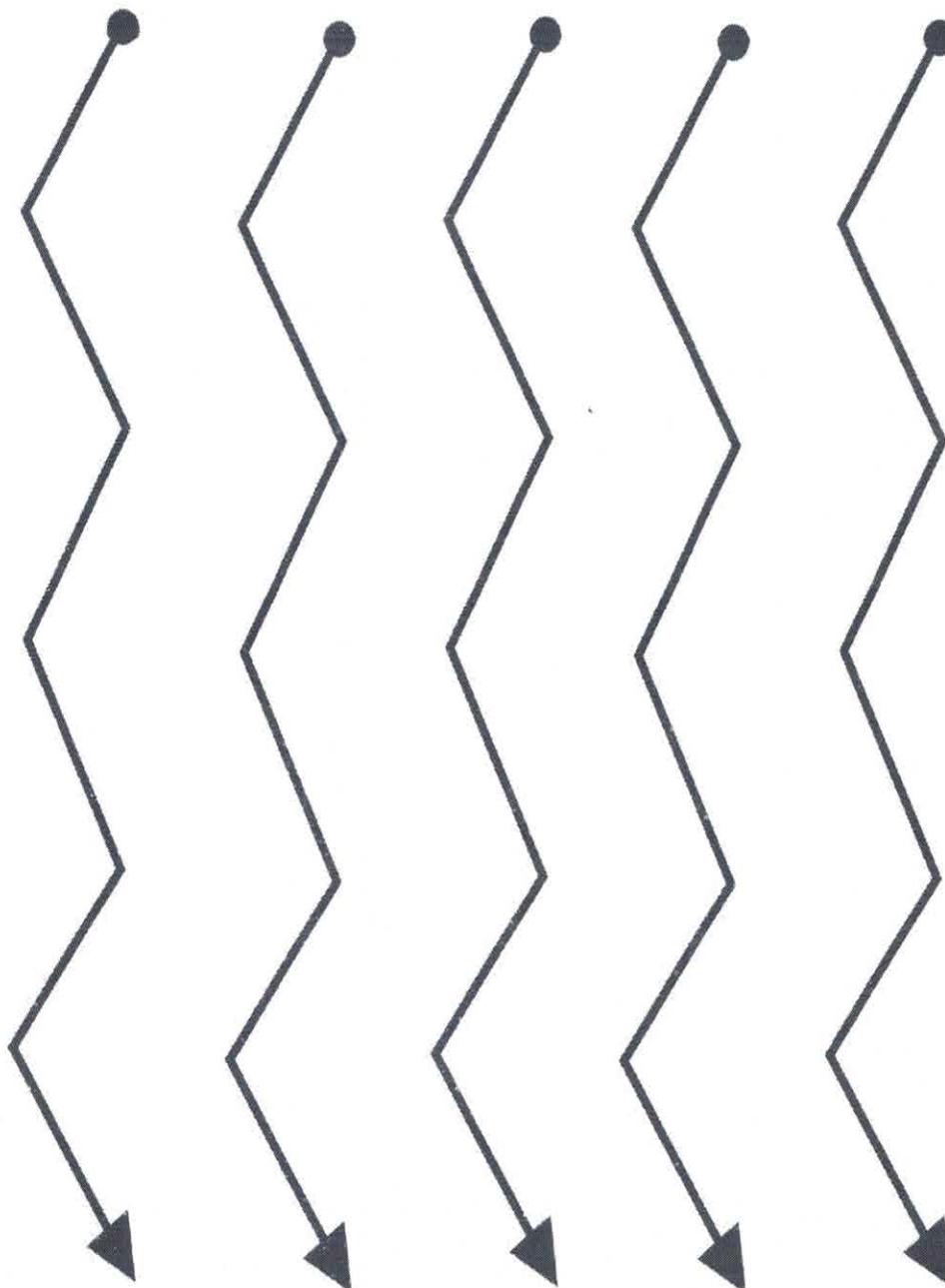


2 - ZIGUE-ZAGUE

10

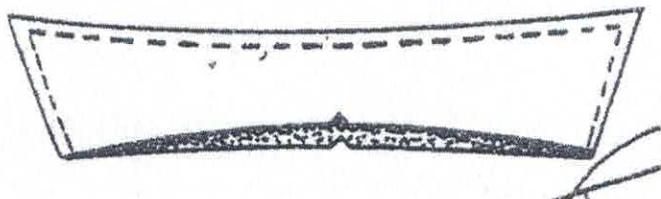
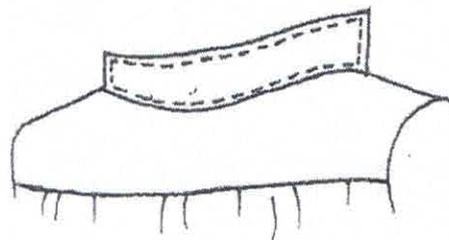
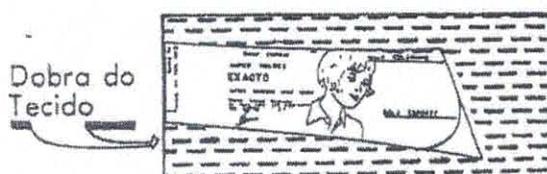


**ZIGUE-ZAGUE**



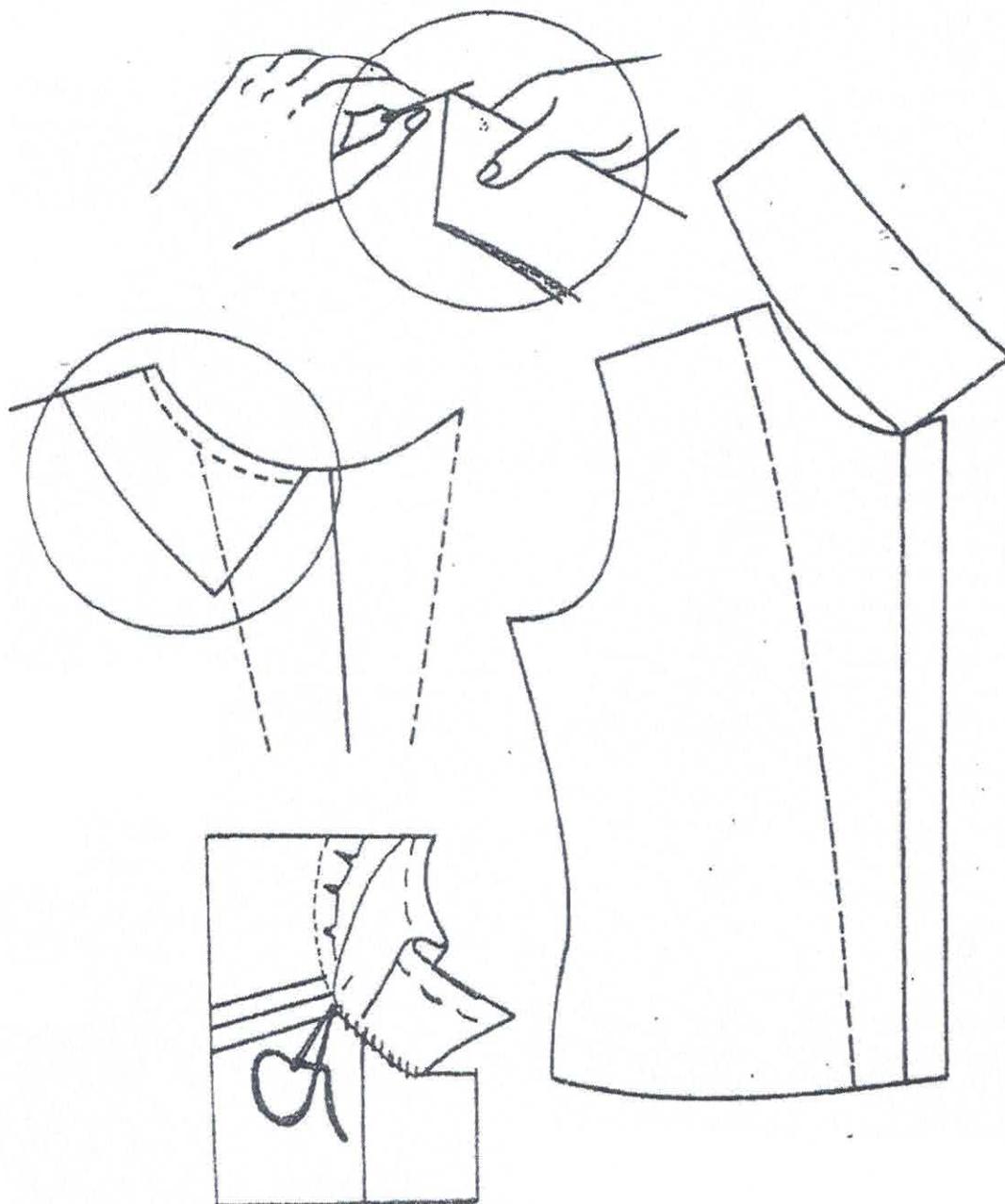
3 - GOLA

Q

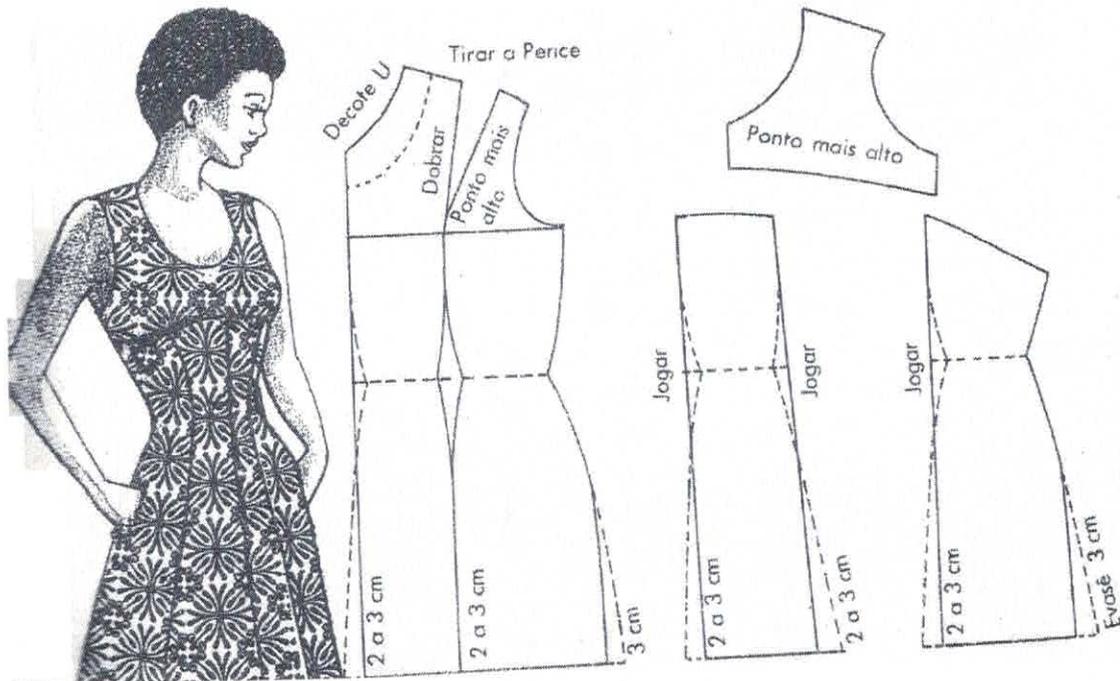
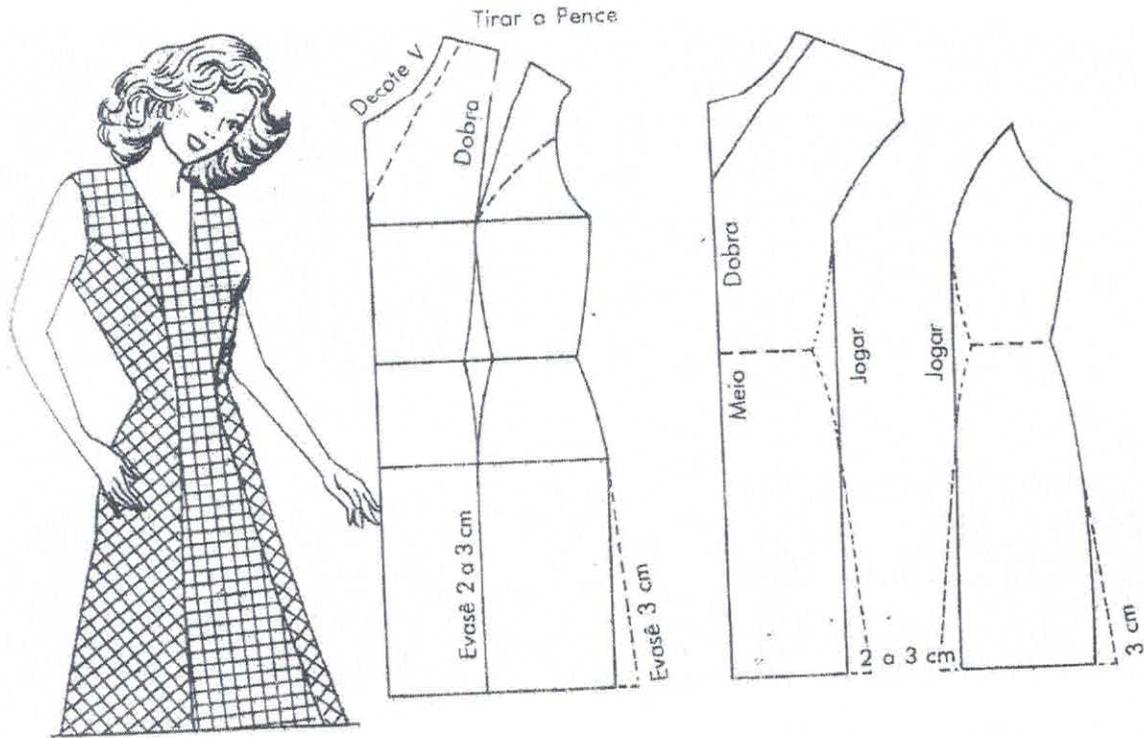


GOLA

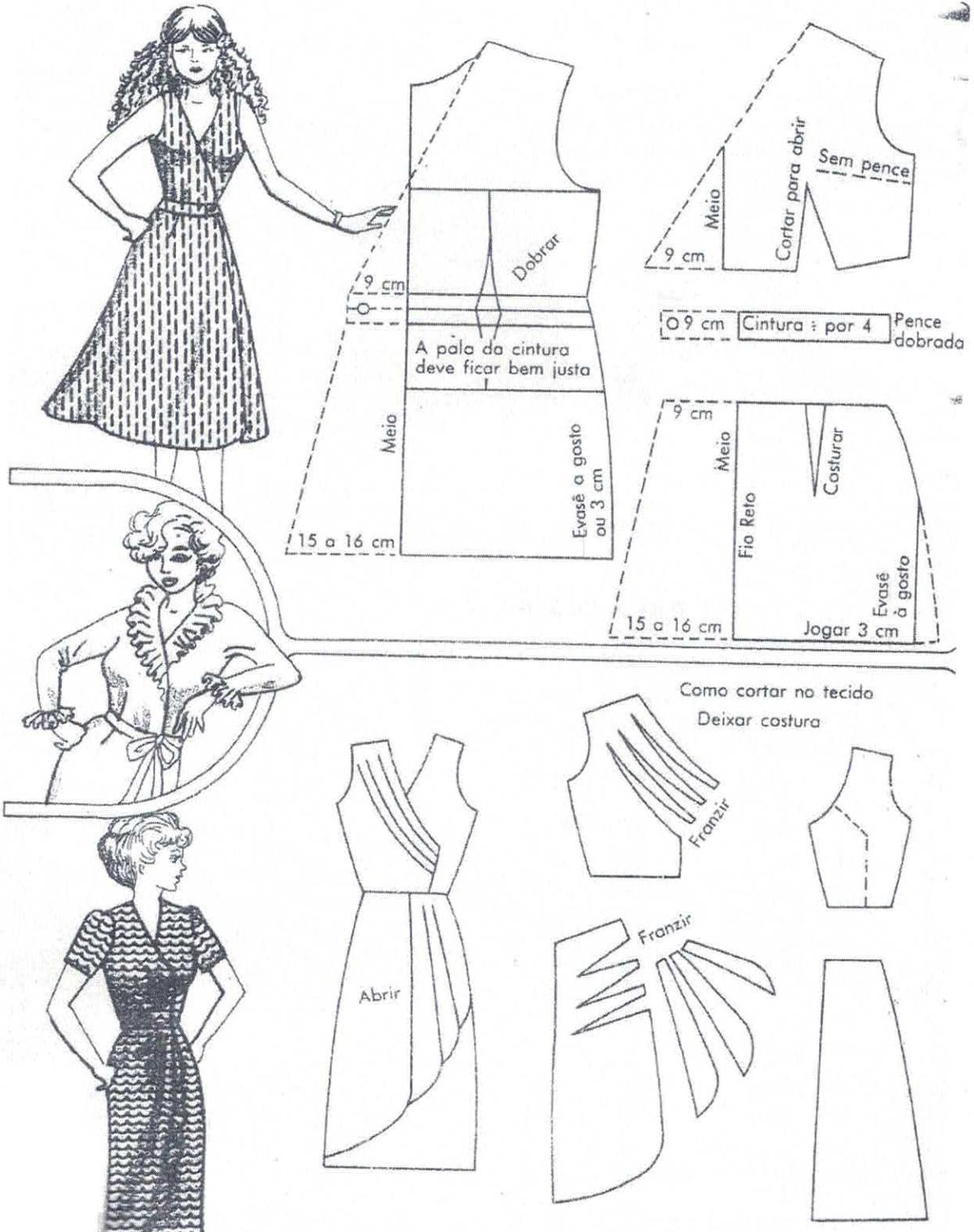
Q



#### 4 - MODELOS DE VESTIDOS



**VESTIDO TRANSPASSADO**

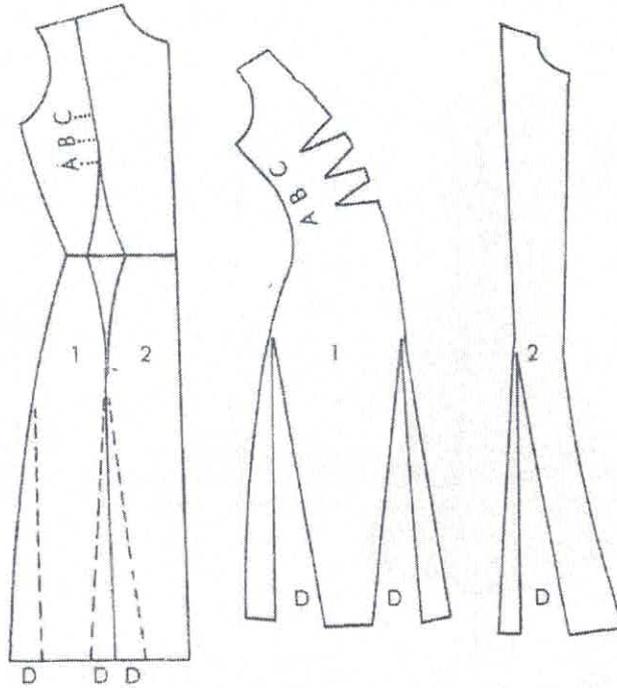




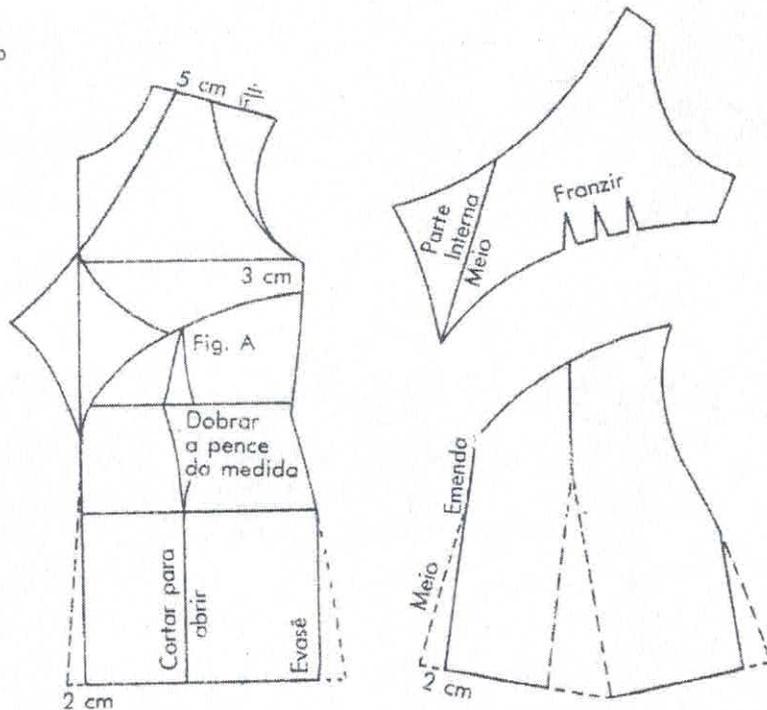
Siga as instruções do desenho abaixo



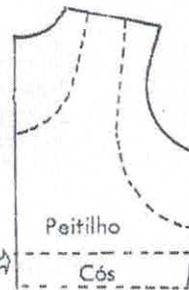
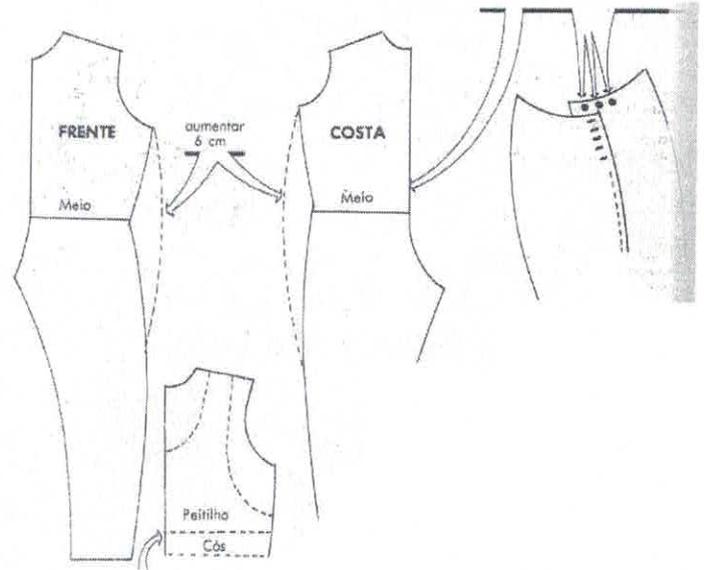
Dando piques para franzir nas listras A, B e C e formando pregas macho nas letras D.



Para fazer este modelo, deve-se medir a parte mais justa do busto Ver figura A.

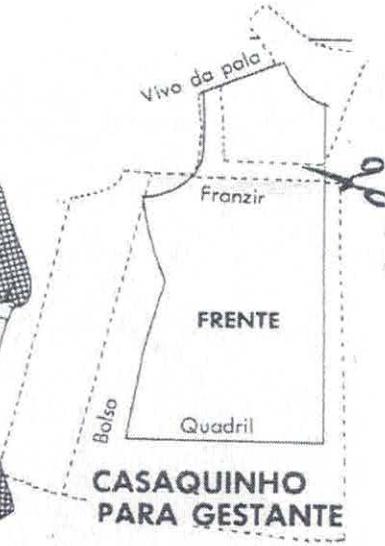


## 5 - MACACÃO PARA GESTANTES



Usando o gabarito, recorte a parte de cima de acordo com a linha pontilhada.

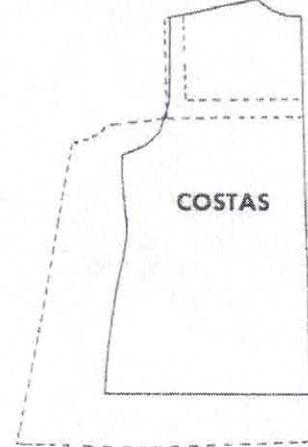
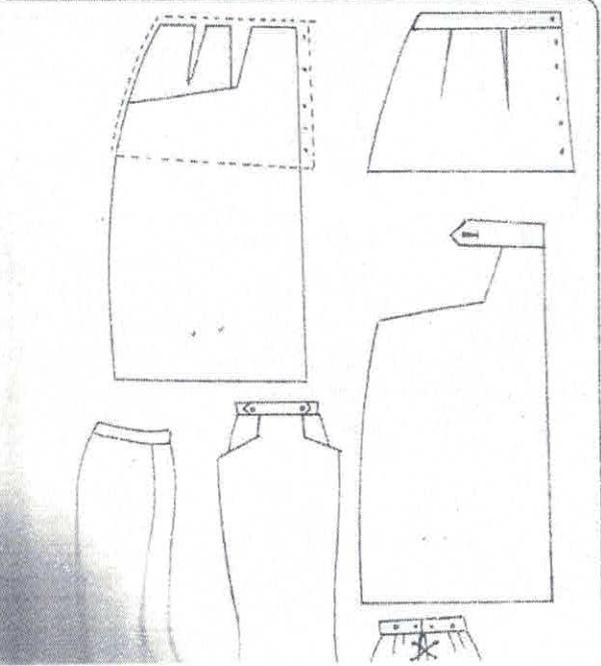
**6 - CASAQUINHO E SAIA PARA GESTANTES**



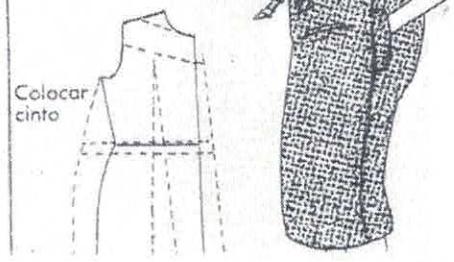
**CASAQUINHO  
PARA GESTANTE**

Trace o molde no papel. Corte nas linhas pontilhadas e coloque no tecido

**SAIA JUSTA PARA GESTANTE**



Modelo em Brim com recorte e pespontos.



**7 – FICHA TÉCNICA**

**Ficha técnica:**

Altura do busto:

Altura do corpo:

Busto:

Entressaio:

Cintura:

Punho de camisa:

Quadril:

Altura do joelho:

Joelho:

Altura das costas:

Tomozelo:

Cliente:   
Data:   
Peça:

Ombro:

Largura do braço:

Comprimento do braço:

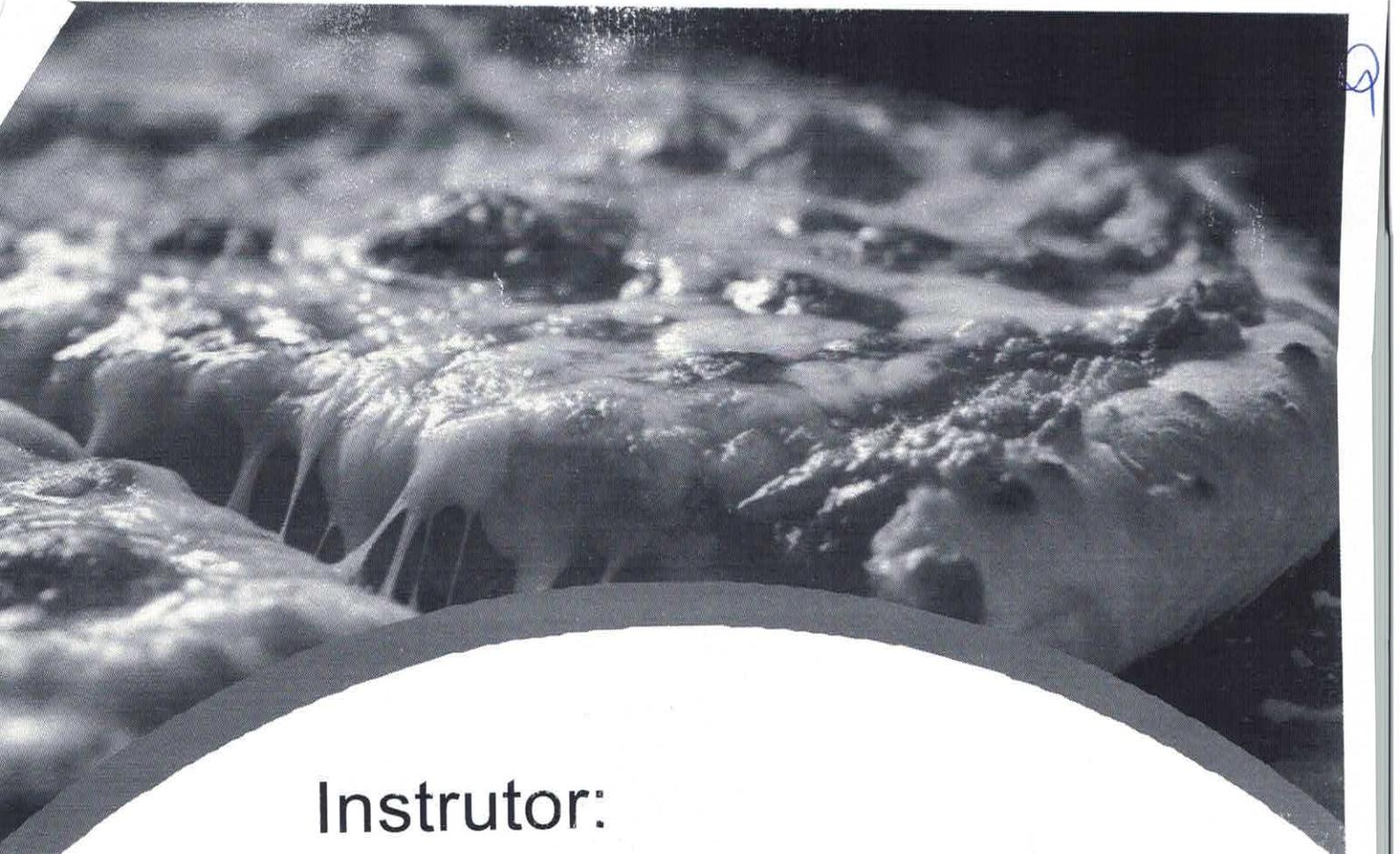
Punho de blazer:

Altura do quadril:

Comprimento da calça:

Altura do gancho:

Inclinação do gancho:



**Instrutor:**

**José Cosme Damião Nestor Moreira**

# **Pizzaiolo e Massas**

**Realização:**



Secretaria Municipal  
de Desenvolvimento  
Social, trabalho e  
Segurança Alimentar

**Parceria:**



**PREFEITURA DE  
CONTAGEM**



## SUMÁRIO

História da Pizza. ....	2
Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.....	3
Receitas de Pizzas.....	15

## Breve História da Pizza



História da pizza teve início a aproximadamente a seis mil anos atrás, com os Egípcios e Hebreus. Logicamente que a pizza não tinha os mesmos sabores, formatos e recheios e que conhecemos hoje.

Inicialmente a pizza levava na composição da massa somente água e farinha, chamado na antiguidade de “Pão de Abrahão”. Outro nome desta massa era “piscea”, termo que futuramente consagrou-se em pizza.

Já em 300 anos antes de cristos, os Fenícios tinham o hábito de recamar seus pães com ingrediente como carne e cebola. De maneira semelhante, os muçulmanos durante toda a era medieval mantiveram esses hábitos culturais entre diversos povos.

A massa por ter sido vivenciada por distintos povos, fez com que os recheios se alterassem por diversas vezes, assim como outros ingredientes fossem acrescentados a massa da pizza. Dessa maneira, passaram a misturar azeite de oliva, ervas, entre outros ingredientes.

Outro insumo que compôs a pizza no passar do tempo foi o tomate. No período moderno, com a colonização espanhola, possibilitou que trazido da América tornasse um ingrediente essencial na confecção dos recheios das pizzas.

A pizza margherita, com molho de tomate, queijo mozzarella e manjericão, foi criada em homenagem à rainha Margherita da Itália em 1889 e se tornou um dos sabores mais tradicionais.

Entretando, antes de se tornar famosa a pizza foi um prato que matava fome dos pobres, principalmente aqueles que habitavam o sul da Itália.

Portanto a pizza não tem sua origem na Itália, contudo temos que considerar que a receita a atribuída ao país localizado no mar mediterrâneo.

A história contemporânea da pizza remonta ao século 18, em Nápoles, na Itália. Originalmente, a pizza era um prato popular entre os trabalhadores pobres, que a consumiam como uma refeição barata e rápida. No entanto, sua popularidade cresceu e logo se espalhou para além das fronteiras italianas.

Com o passar do tempo, a pizza ganhou diferentes variações de coberturas e se tornou um ícone da culinária italiana. Hoje em dia, a pizza é apreciada em todo o mundo e cada região tem suas próprias interpretações e sabores exclusivos.



## **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação Resolução-RDC**

**nº 216/2004**

### **O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)?**

São doenças provocadas pelo consumo de alimentos nos quais identificamos a presença de micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas.

Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar, dentre outros, dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão e olhos inchados. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas.

No caso de crianças, grávidas, idosos e pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

### **Do que trata a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04?**

Esta Resolução estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

### **O que são Boas Práticas?**

São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

### **O que é contaminação?**

Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e o preparo. Esse processo é conhecido como contaminação.

A maioria das DTA está associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde.



## O que são os micróbios?

Os micróbios são organismos vivos tão pequenos que só podem ser vistos por meio de um equipamento com potentes lentes de aumento chamado microscópio. Eles também são conhecidos como microrganismos.

<b>Micróbios</b>	<b>Saiba mais...</b>
Os micróbios são amplamente distribuídos, podendo ser encontrados no solo, na água, nas pessoas, nos animais, nos alimentos e até flutuando no ar.	Há mais micróbios em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta.
Os micróbios podem ser divididos nos seguintes grupos: vírus, bactérias e fungos.	A maioria das DTA é provocada pelo grupo de micróbios conhecido como bactérias.
Por mais estranho que pareça, a maioria dos micróbios é inofensiva. Alguns são mesmo úteis.	Os micróbios são úteis na preparação de iogurte, pão, queijos, vinho, cerveja, dentre outros.
Alguns micróbios, chamados de deteriorantes, podem estragar o alimento, que fica com cheiro e sabor desagradáveis. Outros micróbios, quando presentes nos alimentos, podem causar doenças, sendo chamados de prejudiciais à saúde ou patogênicos.	É um grande engano acreditar que os micróbios sempre alteram o sabor e cheiro dos alimentos. Alguns micróbios patogênicos multiplicam-se nos alimentos sem modificá-los, ou seja, imperceptivelmente.



## Quando os micróbios se multiplicam nos alimentos?

Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, humidade e temperatura.

Micróbios	Saiba mais...
<p>Quando encontram condições ideais, os micróbios multiplicam-se rapidamente.</p>	<p>Para causar doença, é preciso que os micróbios multipliquem-se nos alimentos até atingir números elevados.</p> <p>Quando as condições do alimento são ideais para os micróbios, uma única bactéria pode se multiplicar em 130.000 em apenas 6 horas.</p>
<p>Os micróbios prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (conhecida como zona de perigo).</p> <p>Eles preferem temperaturas de verão ou a do nosso corpo (em torno de 37°C).</p>	<p>Agora fica mais fácil entender a importância da geladeira ou do balcão de <i>self-service</i>.</p> <p>Tão importante quanto ter esses equipamentos é saber se estão na temperatura certa!</p> <p>Geladeira – abaixo de 5°C. Balcão de <i>self-service</i> – acima de 60°C.</p>

<p>A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis.</p> <p>Os alimentos secos, também chamados de não perecíveis, não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados à temperatura ambiente.</p>	<p>São exemplos de alimentos perecíveis: carne, leite pasteurizado, iogurte, presunto e queijo.</p> <p>São exemplos de alimentos não perecíveis: arroz cru, biscoito e farinha.</p>
--	---



### Como deve ser o local de trabalho?

O que fazer?	Por que fazer?
<p>O local de trabalho deve ser limpo e organizado.</p> <p>Para isso, mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos.</p> <p>Faça a limpeza sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho.</p>	<p>A sujeira acumulada é ideal para a multiplicação de micróbios.</p> <p>Manipular alimentos em um ambiente sujo é uma forma comum de contaminar os alimentos.</p> <p>Para se ter uma ideia, uma colher de chá de terra pode conter até 1 milhão de bactérias.</p>



<p>Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho.</p> <p>Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica.</p> <p>As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos.</p>	<p>Os insetos e outros animais possuem micróbios espalhados em todo o corpo.</p> <p>A área de alimentos é atrativa para esses animais, que podem transmitir micróbios aos alimentos desprotegidos, ou às superfícies com as quais os alimentos entram em contato.</p> <p>A caixa de gordura é a moradia de muitos insetos.</p>
<p>O local de trabalho deve ser mantido bem iluminado e ventilado.</p> <p>As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.</p>	<p>Os micróbios patogênicos se multiplicam rapidamente em locais quentes e abafados.</p> <p>Outra ameaça ao consumidor é a contaminação dos alimentos por matérias físicas prejudiciais à saúde, como fragmentos de vidro, pedaços de metais e pedras.</p>
<p>Lave bem as mãos depois de usar o banheiro.</p>	<p>Pesquisas indicam que a metade das pessoas esquece-se de lavar as mãos quando sai do</p>



	banheiro.
<p>A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.</p> <p>Retire sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.</p> <p>Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.</p>	<p>O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.</p>

### Quem é o manipulador de alimentos?

É a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos.

O que fazer?	Por que fazer?
<p>Esteja sempre limpo.</p> <p>Tome banho diariamente.</p>	<p>Há micróbios espalhados por todo o nosso corpo. A maior quantidade está no nariz, na boca, nos cabelos, nas mãos (inclusive unhas), nas fezes, no suor e no sapato.</p>



<p>Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não use barba.</p>	<p>Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos.</p> <p>Você sabia que 1mm de cabelo pode conter até 50.000 micróbios?</p>
<p>O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos.</p> <p>Troque seu uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado.</p> <p>Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem.</p> <p>Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender ao telefone e de abrir a porta.</p> <p>Na área de preparo, a pia para lavar as mãos não deve ser a mesma para a lavagem dos vasilhames.</p> <p>Mantenha as unhas curtas e sem esmalte.</p>	<p>O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os.</p> <p>Os adornos pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos.</p> <p>Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos.</p> <p>A maioria das pessoas não gasta nem 10 segundos para lavar as mãos. Atenção: uma boa lavagem deve durar mais que 20 segundos.</p>



<p>Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos.</p>	<p>Como a grande quantidade de micróbios patogênicos é encontrada na boca, no nariz nos ouvidos, fumar, tossir, espirrar, cantar, assoviar ou até falar demais podem contaminar os alimentos.</p>
<p>Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos.</p> <p>Faça sempre os exames periódicos de saúde.</p>	<p>A pessoa doente (com diarreia, vomito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de micróbios patogênicos em seu corpo que podem facilmente contaminar os alimentos.</p> <p>Os machucados como cortes, feridas e arranhões também têm um alto número de micróbios patogênicos.</p>

### **Você lava as mãos corretamente?**

#### **Para lavagem correta das mãos siga os seguintes passos:**

1. Utilize água corrente para molhar as mãos;
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
3. Enxague bem com água corrente retirando todo o sabonete;

4. Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
5. Esfregue as mãos com um pouco de produto antisséptico.



Finalmente suas mãos estão limpas e prontas para manipular os alimentos!



**Quais cuidados devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos?**

<b>O que fazer?</b>	<b>Por que fazer?</b>
<p>Compre os ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.</p>	<p>Os fornecedores dos ingredientes também devem atender às Boas Práticas, caso contrário, esses ingredientes podem transmitir micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas aos alimentos preparados.</p>
<p>Armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não perecíveis.</p> <p>Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais.</p> <p>Não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito.</p> <p>Limpe as embalagens antes de abri-las.</p>	<p>Para evitar a contaminação dos alimentos, o armazenamento dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em temperatura e tempo adequados.</p> <p>A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas.</p>



<p>Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nome do produto;</li> <li>- data da retirada da embalagem original;</li> <li>- prazo de validade após a abertura.</li> </ul>	<p>As embalagens podem contaminar os alimentos se não forem limpas antes de aberturas.</p>
---	--

### Como preparar os alimentos com higiene?

<b>O que fazer?</b>	<b>Por que fazer?</b>
<p>Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).</p>	<p>As carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores.</p>
<p>O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C.</p> <p>Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.</p>	<p>Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 70°C destroem os micróbios.</p> <p>Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.</p>

**Atenção!**

*Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.*

9

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes:

Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;

Lave em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;

Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para estefim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro);

Enxaguar em água corrente os vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;

Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados; Manter sob refrigeração até a hora de servir.

**A comida está pronta! Como devemos servi-la?**

O que fazer?	Por que fazer?
Deixe a área das mesas e cadeiras bem limpa e organizada.	Os micróbios apenas reduzem a velocidade de multiplicação quando os alimentos são armazenados a frio (5°C) ou aquecidos (60°C).
Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.	Portanto, os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas.
A temperatura das estufas, bufês e geladeiras deve estar regulada de	



<p>forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios abaixo de 5°C.</p> <p>Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.</p>	
--	--

<b>Conservação dos alimentos preparados</b>	
Frio	Quente
5°C ou inferior	60°C ou superior
5 dias	6 horas

<b>O que fazer?</b>	<b>Por que fazer?</b>
Os balcões e bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem.	Como a boca e a garganta contém grande quantidade de micróbios, por meio da saliva os clientes podem contaminar os alimentos prontos, enquanto se servem.
Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem estarsempre com as mãos lavadas.	Pesquisas realizadas no Brasil mostram que na cédula de dinheiro são encontrados vários micróbios patogênicos e até ovos de vermes.
Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos,	Você sabia que uma nota de dinheiro circula nas mãos

pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.	das pessoas por aproximadamente 2 anos antes de ser destruída?
--	--



O **Manual de Boas Práticas** é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele pode-se ter informações gerais sobre como deve ser feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, dos procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, assim como sobre o treinamento dos envolvidos, o que se deve fazer com o lixo e os meios de garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

O **Procedimento Operacional Padronizado (POP)** é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que deve ser seguida rigorosamente para que tudo vá bem. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.

## Receitas de Pizza



### Massa de Pizza Tradicional

- ✓ 600 ml de água morna
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 30 g de açúcar
- ✓ 3 ovos
- ✓ 100 ml de óleo de soja
- ✓ 50 ml de azeite de oliva
- ✓ 15 g de fermento biológico instantâneo
- ✓ 1100 g de farinha de trigo

### Modo de preparo:

Colocar a água em uma bacia, acrescentar o sal, o açúcar, o óleo, os ovos e o azeite e misturar bem. Em seguida colocar a farinha, o fermento e sovar bem.

Dividir no peso desejado, bolear e deixar descansar por 15 minutos.

Abrir a massa usando a técnica ensinada em sala, rechear e assar conforme as instruções.

Ex:

- Massa grande: 30 cm
- Molho: 80g
- Muçarela: 200 g
- Sabor desejado: 150 g (frango, presunto, calabresa, bacon, etc.)

### Dividir em:

- 30 g de massa para fazer pizzas festa;
- 60 g de massa para fazer mini pizzas;
- 100 g de massa para fazer pizzas brotinho;
- 250 g de massa para fazer pizzas grandes (6 fatias);
- 350 g de massa para fazer pizzas gigantes (8 fatias);



### **Massa de pizza (pré-assada, para congelamento)**

- ✓ 1 kg de farinha de trigo (ponto)
- ✓ 500 ml de água
- ✓ 2 ovos
- ✓ 30 g de açúcar
- ✓ 30 g de azeite de oliva
- ✓ 50 g de margarina
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 15 g de fermento biológico instantâneo

**Observação:** A quantidade de água pode variar de acordo com a qualidade da farinha.

### **Modo de preparo:**

Misturar todos os ingredientes líquidos. Em seguida os secos e sovar bastantes. Dividir os tamanhos desejados, bolear e deixar descansar conforme relacionado na receita anterior.

Abrir as massas, deixar fermentar, perfurar várias vezes e levar ao forno em 200° por 5 minutos.

Recheiar de acordo com o sabor desejado.

Pode seguir as instruções de abertura de massa da receita anterior, e/ou abrir as massas usando um rolo para massas conforme instruções em sala.

### **Massa de Pizza - Tradicional para produção de pizza doce**

- ✓ 600 ml de leite morno
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 40 g de açúcar
- ✓ 3 ovos
- ✓ 100 ml de óleo de soja
- ✓ 15 g de fermento biológico instantâneo
- ✓ 1000 g de farinha de trigo



### **Modo de preparo:**

Colocar o leite em uma bacia, acrescentar o sal, o açúcar, o óleo e os ovos. Misturar bem. Em seguida colocar a farinha, o fermento e sovar bem.

Dividir no peso desejado, bolear e deixar descansar por 15 minutos.

Abrir a massa, deixar descansar, perfurar bastante e pré-assar, usando a técnica ensinada em sala. Recheiar e assar conforme as instruções.

### **Massa de Pizza com Fermentação Natural/ Vegana**

- ✓ 1 kg de farinha de trigo
- ✓ 300 ml de água
- ✓ 300 g de fermentação natural
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 60 g de azeite
- ✓ 30 g de açúcar
- ✓ 5 g de fermento biológico instantâneo

### **Modo de preparo:**

Em uma bacia coloque a água, a fermentação natural e misture um pouco;

Misture todos os ingredientes restantes, deixando o azeite por último;

Sovar bastante até ficar lisa;

Dividir, bolear e deixar fermentar por aproximadamente 2 horas. Deixar em temperatura ambiente na primeira hora, e na geladeira o tempo restante. Outra opção é bolear e levar à geladeira por até 24 horas.

### **Fermentação natural**

- ✓ 100 ml de água;
- ✓ 100 ml de cerveja;
- ✓ 100 ml de vinho branco;
- ✓ 300 g de farinha de trigo;
- ✓ 1 pitada de fermento biológico.



### **Modo de preparo**

Misturar tudo, muito bem misturado, colocar em uma vasilha e tampar o máximo possível. Deixar 4 horas em temperatura ambiente e em seguida guardar em refrigeração por até 48 horas.

### **Massa de Pizza Integral**

- ✓ 600 ml de água morna
- ✓ 500 g de farinha de trigo integral
- ✓ 500 g de farinha especial
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 30 g de açúcar
- ✓ 100 ml de óleo de soja
- ✓ 50 ml de azeite de oliva
- ✓ 15 g de fermento biológico instantâneo

### **Modo de preparo:**

Colocar a água morna em uma bacia, acrescentar a farinha integral, misturar bem e deixar descansar por 10 minutos;

Acrescentar o sal, o açúcar, o óleo, o azeite, a farinha especial e o fermento instantâneo;

Misturar bem e depois sovar bastante;

Dividir os tamanhos desejados, bolear e deixar fermentar;

Por fim, abrir a massa e rechear conforme instruções.

### **Massa de pizza sem glúten**

- ✓ 250 g de batata inglesa cozida
- ✓ 250 g de farinha de arroz
- ✓ 200 g de polvilho doce
- ✓ 10 g de sal
- ✓ 20 g de açúcar
- ✓ 5 g de fermento biológico instantâneo
- ✓ 30 g de azeite
- ✓ 150 ml de água quente

### **Modo de preparo:**

Escaldar o polvilho com a água em uma bacia, acrescentar sal, açúcar, óleo, azeite, fermento e batata. Misturar bem e em seguida colocar a farinha de arroz para dar ponto e sovar bem. Deixar descansar por 30 minutos.

Por fim, abrir a massa e colocar nas formas para pré-assar por 10 minutos e rechear.

### **Molho ao sugo**

- ✓ 1kg de tomate sem pele e sem sementes batido no liquidificador
- ✓ 20g de alho
- ✓ 200g de cebola
- ✓ 200ml de água
- ✓ 15g de sal
- ✓ 40g de açúcar
- ✓ Manjericão a gosto
- ✓ Azeite a gosto
- ✓ 50 ml de óleo de soja

### **Modo de preparo:**

Em uma panela com óleo, fritar levemente o alho e em seguida acrescentar a cebola. Após fritar um pouco a cebola, acrescentar o tomate e os temperos. Por fim, deixar reduzir o molho.



## **Molho Pomodoro**

- ✓ 30 ml de azeite de oliva
- ✓ 3 dentes de alho picado
- ✓ 3 cebolas médias picadinhas
- ✓ 1 cenoura ralada fina
- ✓ 5 folhas de manjeriço
- ✓ 10 g de sal
- ✓ 20 g de açúcar
- ✓ 1 kg de tomate sem pele, sem semente e batido
- ✓ 100 ml de vinho branco (de preferência vinho seco)

## **Modo de preparo:**

Em uma panela aquecer o azeite, colocar o alho, deixar murchar, acrescentar a cebola, deixar murchar. Acrescentar os tomates batidos e em seguida o restante dos ingredientes, deixar apurar.

## **Focaccia**

- ✓ 1250 g de farinha de trigo
- ✓ 25 g sal
- ✓ 30 g açúcar
- ✓ 25 g de reforçador
- ✓ 20 g de fermento biológico seco
- ✓ 100 ml de azeite
- ✓ 3 ovos
- ✓ 500 g de polish
- ✓ Alecrim a gosto

- ✓ Ponto com água,
- ✓ Ponto da massa mais mole.



**Modo de preparo:**

Em massadeira ou bacia colocar os líquidos em seguida acrescentar os ingredientes sólidos, sovar bastante , até ponto de véu,

Colocar nas assadeiras e deixar descansar por 15 minutos;

Massagear espalhando no perímetro da assadeira e deixar fermentar novamente,

Repetir por mais 2 vezes,

Pré assar em forno a 200 graus por 5 minutos,

Recheiar e voltar ao forno por mais 8 minutos.



MINISTÉRIO DA FAZENDA  
Secretaria da Receita Federal do Brasil  
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS  
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

**Nome: CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA**  
**CNPJ: 19.403.882/0001-64**

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.  
Emitida às 17:18:27 do dia 04/07/2024 <hora e data de Brasília>.

Válida até 31/12/2024.

Código de controle da certidão: **DC57.9E09.F3AC.7AD8**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



# SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DE MINAS GERAIS

## CERTIDÃO DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS

Positiva com efeito de negativa

CERTIDÃO EMITIDA EM:  
01/07/2024

CERTIDÃO VALIDA ATÉ:  
29/09/2024

NOME/NOME EMPRESARIAL: CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 002277418.00-82

CNPJ/CPF: 19.403.882/0001-64

SITUAÇÃO: Ativo

LOGRADOURO: AV RETIRO DOS IMIGRANTES

NÚMERO: 380

COMPLEMENTO:

BAIRRO: RETIRO

CEP: 32050710

DISTRITO/POVOADO:

MUNICÍPIO: CONTAGEM

UF: MG

**Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:**

1. Constam débitos relativos a tributos administrados pela Fazenda Pública Estadual e/ou Advocacia Geral do Estado com a exigibilidade suspensa, nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN);

2. No caso de utilização para lavratura de escritura pública ou registro de formal de partilha, de carta de adjudicação expedida em autos de inventário ou de arrolamento, de sentença em ação de separação judicial, divórcio, ou de partilha de bens na união estável e de escritura pública de doação de bens imóveis, esta certidão somente terá validade se acompanhada da Certidão de Pagamento / Desoneração do ITCD, prevista no artigo 39 do Decreto 43.981/2005.

**Certidão válida para todos os estabelecimentos da empresa, alcançando débitos tributários do sujeito passivo em Fase Administrativa ou inscritos em Dívida Ativa.**

IDENTIFICAÇÃO

NÚMERO DO PTA

DESCRIÇÃO

**A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no sítio da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais em [www.fazenda.mg.gov.br](http://www.fazenda.mg.gov.br) => certidão de débitos tributários => certificar documentos**

2024000777212138



## **CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS**

**Nome:** CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA

**CPF/CNPJ nº:** 19.403.882/0001-64

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar e inscrever outras dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é **certificado** que constam sob sua responsabilidade créditos relativos a tributos administrados pela Secretaria Municipal Adjunta da Receita e/ou inscritos em Dívida Ativa junto à Procuradoria da Fazenda Municipal cuja exigibilidade está suspensa, nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 – Código Tributário Nacional (CTN).

Conforme disposto nos art. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço: <http://receita.contagem.mg.gov.br>

### **Dados de emissão da certidão**

Número da certidão.....: 108261  
Data de emissão .....: 01/07/2024  
Data de validade .....: 29/09/2024  
Controle de autenticidade : 971165326971165

#### **Observações:**

1. A quitação de tributos devidos mensalmente e declarados na Declaração Anual de Simples Nacional (DASN) e no Programa Gerador do Documento de Arrecadação do Simples Nacional (PGDAS-D) pelos contribuintes optantes pelo Simples Nacional deverá ser comprovada mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

2. A quitação do ITBI nos casos de transmissão onerosa de bens imóveis ou de direitos sobre estes deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão específica para comprovação da quitação do imposto.

Certidão emitida gratuitamente através da internet no endereço: <http://receita.contagem.mg.gov.br>

**Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.**



PODER JUDICIÁRIO  
JUSTIÇA DO TRABALHO

### **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS**

Nome: CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)  
CNPJ: 19.403.882/0001-64  
Certidão n°: 46148429/2024  
Expedição: 01/07/2024, às 14:31:22  
Validade: 28/12/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° **19.403.882/0001-64**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas. Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

#### **INFORMAÇÃO IMPORTANTE**

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

Voltar

Imprimir

**Certificado de Regularidade  
do FGTS - CRF**

**Inscrição:** 19.403.882/0001-64  
**Razão Social:** CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS  
**Endereço:** AVENIDA RETIRO DOS IMIGRANTES 520 LOJA 02 / RETIRO /  
CONTAGEM / MG / 32050-710

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

**Validade:** 16/07/2024 a 14/08/2024

**Certificação Número:** 2024071621043322415116

Informação obtida em 01/08/2024 10:51:05

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:  
**[www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)**

# SET – SERVIÇOS TÉCNICOS EM INFORMÁTICA LTDA

CNPJ: 23.393.267/0001-91

SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS – SCRMG

CNPJ: 15.621.747/0001-34

ENDEREÇO: RUA HONORITA ALVES DE OLIVEIRA, 29, CENTRO, CONTAGEM – MG

E-MAIL: administrativo@scrmg.org.br

TEL: (31) 3398-3653

## PROPOSTA COMERCIAL

UNID.	DESCRIÇÃO	VALOR	VALOR TOTAL
40	APOSTILAS IMPRESSAS EM P&B C/ CAPA FOTOGRÁFICA COLORIDAS ENCADERNADAS	R\$ 23,50	R\$ 940,00

CONTAGEM, 01 DE AGOSTO DE 2024.

**TOTAL: R\$ 940,00**

Vendedora: Silvania  
Proposta válida: 90 dias

CNPJ 23.393.267/0001-91  
SET-Serviços Técnico em Informática LTDA  
Av. Nossa Senhora de Fátima, 2620  
ANDAR: 1º - Carlos Prates  
CEP: 30710-020 Belo Horizonte - MG

SET- SERVIÇOS TÉCNICOS EM INFORMÁTICA LTDA

CNPJ: 23.393.267/0001-91

Av. Nossa Senhora de Fátima, 2620 Loja: 01; Loja: 02; Loja: 03; andar: 1º - Carlos Prates - Belo Horizonte- MG

Cep: 30710-020

Telefone: (31) 98652-0023



**RAJA SOLUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI**

CNPJ: 40.730.708/0001-12 - INSCRIÇÃO ESTADUAL: 39640290009

Rua Coronel Augusto Camargos nº 540 - Bairro - Centro Loja 01

Contagem-MG - (31) - 9313-3893

SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS - SCRMG / CNPJ: 15.621.747/0001-34  
RUA HOI ORITA ALVES DE OLIVEIRA, 29, CENTRO

CONTAGEM /MG

E-MAIL: administrativo@scrmg.org.br

TELEFONE: (31) 3398-3653

**PROPOSTA COMERCIAL**

Descrição	Valor	Valor Total
40 apostilas impressas p&b encadernadas com capa fotográfica colorida	R\$ 29,70	R\$ 1.188,00

**total R\$ 1.188,00**

Vendedor: Alexandre (31) 9 9313 3896

Validade da proposta: 90 dias

Contagem, 01 de agosto de 2024.

40.730.708/0001-12  
Raja Soluções e Serviços Eireli  
Coronel Augusto Camargos nº 540 Loja 01  
CEP: 32.015-740 Bairro: Contagem  
Contagem - MG