



UNIFEOB
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE
ADMINISTRAÇÃO / CIÊNCIAS CONTÁBEIS

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
Vernazza Bakery

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

SETEMBRO, 2021

UNIFEOB
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE
ADMINISTRAÇÃO / CIÊNCIAS CONTÁBEIS

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
Vernazza Bakery

MÓDULO GESTÃO QUANTITATIVA

FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO
EMPRESARIAL – PROFª JULIANA MARQUES BORSARI

GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS – PROFª JULIANA
MARQUES BORSARI

ESTUDANTES:

Fabricio dos Santos Vaccari, RA: 1012020100587

Larissa dos Santos Vaccari, RA: 1012020100589

Maiara Pasquini da Silva, RA: 1012020100342

Nayara Garcia Araújo, RA: 1012021200286

Thais Caroline Zomerfeld, RA: 1012021200246

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

SETEMBRO, 2021

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA	4
3. PROJETO INTEGRADO	5
3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL	5
3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL	5
3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES	6
3.1.3 O CAPITAL SOCIAL	7
3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS	8
3.2.1 EMPREGADO E EMPREGADOR	8
3.2.2 CONVENÇÕES COLETIVAS E ACORDOS COLETIVOS	11
3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS	14
4. CONCLUSÃO	16
REFERÊNCIAS	17
ANEXOS	22

1. INTRODUÇÃO

Por meio do nosso trabalho, temos como objetivo apresentar um novo empreendimento, escolhemos uma nova tendência de padaria que vem conquistando cada vez mais seu espaço no mercado. As Bakeries, padarias e panificadoras estão cada vez mais em destaque, um estilo de gastronomia único está cada vez mais focado na experiência.

A nossa Panificadora Vernazza Comércio de Produtos Alimentícios Ltda., está localizada na Rua: Henrique Cabral de Vasconcelos, 1297, Vila Tenente Vasconcelos, São João da Boa Vista/SP, CEP: 13876-313, sua principal área de atuação é o ramo alimentício, iniciaremos com oito colaboradores, no nosso quadro de funcionários, trazendo consigo os melhores pães artesanais com o melhor ambiente e atendimento.

Ao decorrer do trabalho vamos refletir sobre o passivo trabalhista, que são as dívidas que a empresa adquire quando não cumpre com as obrigações após a contratação de seus colaboradores, dentre eles também as Convenções e acordos coletivos, analisaremos sobre fundamentos de direitos e capital social, tendo como finalidade, demonstrar o que foi aprendido com o apoio e a coerência de cada unidade de estudo que nos auxiliou a chegar no resultados.

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

A empresa possui um total de 4 sócios que dispõem de um olhar amplo para as padarias que estão no mercado de trabalho nos dias de hoje. Vendo a necessidade de variedades e preço justo. Com isso, decidimos inaugurar a “Vernazza Bakery” com o propósito de expandirmos no mercado oferecendo nosso melhor. Contamos com profissionais especializados na área, sendo comprovado tais especializações com certificados do ramo. Nossa empresa tem como objetivo trazer variedades para os nossos clientes, com os melhores ingredientes, buscando sempre excelência e qualidade, e um preço acessível. Prezando com qualidade no atendimento, alimentos e na limpeza do estabelecimento.

3. PROJETO INTEGRADO

3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL

O empreendimento foi pensado em trazer uma nova proposta para a cidade, oferecendo modernidade e qualidade em um lugar estratégico para alcançar todos os tipos de clientes. A ideia surgiu através da necessidade de comércios para atender a população do bairro e visitantes, com o objetivo de trabalhar de forma diferenciada dos demais concorrentes.

3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL

O estabelecimento empresarial é um conjunto de bens materiais e imateriais organizado pelo empresário, a Vernazza Bakery contará com um repleto de bens corpóreos que serão adquiridos para que possa exercer a sua atividade econômica, como fornos para assar os pães, utensílios de cozinha, máquinas para cortar frios, geladeiras, caixas, vitrines, cadeiras, balcões, todos os utensílios básicos e necessários para a produção, além disso equipamentos para a administração da padaria também devem ser adquiridos, como computador, telefone, impressora, etc. Acompanhado de bens incorpóreos que agregará valor ao estabelecimento, como o título da empresa, contrato com fornecedores, uma loja online para a venda de seus produtos e suas páginas nas redes sociais para um maior alcance de público e engajamento.

O ponto empresarial é o local onde se encontra o estabelecimento empresarial, escolhemos locar um imóvel na rua: Henrique Cabral de Vasconcelos, pois é uma avenida que possui conexão com muitos bairros sendo de suma importância a

movimentação de clientes podendo importar acréscimo no valor da empresa. Por ser um imóvel locado temos a proteção da Lei 8.245/91 – Lei de Locações, trazendo a preferência e, portanto, possibilidade da permanência e manutenção da proteção jurídica do direito de inerência ao ponto, usando a estrutura básica de uma pequena padaria de uma área de 60 à 100m², um espaço que concederá praticidade, higiene, espaço e local confortável para funcionários e clientes.

3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES

PANIFICADORA VERNAZZA COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.

Segundo a uma publicação do advogado Lucas Marino (OAB/AM 10.625) para o site do JusBrasil, o nome empresarial é a firma ou a denominação adotada para o exercício de empresa, estando a este equiparada a denominação das sociedades simples, associações e fundações (Art 1.155 do CCB) e devendo distinguir-se de qualquer outro já inscrito no mesmo registro (Artigo 1.163 do CCB). É o nome pelo qual a empresa apresenta-se no mercado, individualiza-se e as suas atividades.

Título do Estabelecimento: VERNAZZA BAKERY Também conhecido como nome fantasia, é uma forma de identificar popularmente o nome da empresa de forma que o mesmo passa a ser conhecido pelo público em geral. Não possuindo regime jurídico próprio.

Marca: É a forma visual como sua empresa ou produto fica conhecido, cujas funções principais são identificar a origem e distinguir produtos ou serviços de outros idênticos. O registro da Marca dentro da lei da propriedade industrial garante ao titular o uso exclusivo em torno de todo o território nacional.

Patentes: Direito sobre a criação/invenção de um produto ao seu autor e/ou empresa, dando a ele exclusividade sobre o produto por tempo temporário.

3.1.3 O CAPITAL SOCIAL

O capital social é o investimento bruto inicial que uma empresa precisa para começar a funcionar e se manter até gerar lucro. São os valores ou bens disponibilizados pelos sócios e investidores para as primeiras despesas, como compra de mobiliário, locação de espaço, contratação de serviços terceirizados, equipamentos e registro de CNPJ.

Levando em conta os custos de equipamentos para o início das atividades, valor da locação do imóvel, caução do imóvel alocado, registro do CNPJ, alvará, registro de funcionários e salários, entre outros, seria necessário um investimento de R\$120.000,00 reais. Por ser uma sociedade limitada (LTDA), composta por quatro sócios, o capital social deve ser dividido em quotas, em quatro quotas iguais a 25% ou R\$30.000,00 reais de investimento inicial para cada sócio, desse valor não é necessário o investimento em dinheiro especificamente, pode ser em bens materiais para compor a estrutura do estabelecimento, como computadores, balcões, geladeiras entre outros.

O capital social alto também é utilizado para captar investidores ou para a concessão de crédito bancário, uma vez que indica não só o quanto os sócios da empresa estão dispostos a investir como também a perspectiva financeira do empreendimento.

3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

O quadro de funcionários deve ser proporcional ao porte da padaria. Em um empreendimento pequeno, após algumas pesquisas percebemos que são necessários no mínimo dois padeiros, um ajudante, três balconistas e dois caixas, totalizando 8 funcionários.

Os padeiros e ajudantes devem ter como competência o conhecimento dos processos da fabricação dos pães e confeitarias, assim como noções de nutrição, dietética, saúde, microbiologia dos alimentos, conservação dos equipamentos de trabalho, higiene e segurança alimentar.

Balconistas devem ter o conhecimento total de todos os produtos vendidos na loja, assim como seus ingredientes, para auxiliar todo tipo de cliente. Além disso, deve conhecer os hábitos de seu público, ter boa comunicação, ser bom ouvinte, além de ter paciência e empatia.

Os caixas, por sua vez, também devem compartilhar da boa comunicação e da empatia com o consumidor. Ademais, o profissional precisa ter conhecimento dos direitos do consumidor estabelecidos por lei.

3.2.1 EMPREGADO E EMPREGADOR

A diferença do empregado e empregador está assegurada na C.L.T. que foi aprovada pelo Decreto-Lei de nº 5.452, de 1º de maio de 1943, onde relata:

“Considera-se empregador a empresa, individual ou coletiva, que, assumindo os riscos da atividade econômica, admite, assalaria e dirige a prestação pessoal de serviços e considera-se empregado toda pessoa física que prestar serviço de natureza não eventual ao empregador, sob a dependência deste mediante salário.”

O empregador é aquele que se responsabiliza pela organização, direção, planejamento e controle sobre o empregado. Sendo o que determina também o número de funcionários, cargos, funções, local de trabalho e etc.

O empregador possui deveres, sendo eles:

- Cumprir a legislação pertinente à relação empregado e empregador;
- Assinar a Carteira de Trabalho do empregado;
- Efetuar os pagamentos devidos ao empregado nos termos da lei;
- Dar ciência ao empregado dos assuntos pertinentes à sua função;
- Cumprir as normas reguladoras sobre Segurança do Trabalho;
- Adotar uma política de Recursos Humanos de respeito às diferenças e valorização do ser humano.

Já o empregado é aquele que irá realizar as tarefas impostas pelo empregador. Possuindo também seus deveres e direitos, como por exemplo:

Direitos do empregado:

- Carteira de Trabalho assinada;
- Salário mensal;
- Adicional noturno;
- Insalubridade;

- Periculosidade;
- Vale transporte;
- 13º salário;
- Férias;
- Salário maternidade;
- Licença paternidade;
- Aviso prévio;
- Seguro desemprego;
- FGTS.

Deveres do empregado:

- Conhecer e cumprir as políticas, normas e procedimentos criados pelo empregador;
- Cumprir horários de trabalho previstos e realizar marcações de seu ponto;
- Executar as atividades solicitadas pelo empregador de acordo com sua função;
- Adotar comportamento preventivo e seguir orientações e normas referentes à Segurança do Trabalho;
- Alertar o empregador sobre riscos, falhas ou comportamentos que possam prejudicar o bom andamento do serviço.

Mesmo sendo óbvia essa separação de empregado e empregador, é essencial para a empresa alcançar melhores resultados.

De acordo com a legislação, para que seja considerada relação de trabalho entre empregado e empregador, existem quatro requisitos a serem seguidos:

- **Pessoalidade:** O empregador possui o dever jurídico de prestar os serviços em favor de outrem pessoalmente;
- **Remuneração de trabalho:** executado pelo empregado;
- **Não-eventualidade:** Deverá ser fundamental à atividade normal do empregador;
- **Subordinação jurídica:** prestação de serviços.

3.2.2 CONVENÇÕES COLETIVAS E ACORDOS COLETIVOS

Apesar da similaridade dos conceitos, as diferenças entre Convenção Coletiva de Trabalho e o Acordo Coletivo são bem específicas, especialmente em relação à dimensão.

Em resumo, a Convenção Coletiva, engloba toda uma categoria de trabalhadores em reunião às entidades patronais, já o Acordo Coletivo possui uma dimensão menor, funcionando entre representantes de grupos de trabalhadores (como um único sindicato) e uma ou mais empresas de forma direta, sem a participação de uma entidade representativa patronal.

Aquilo que é estabelecido no Acordo Coletivo não atinge todos os trabalhadores de uma categoria, mas os trabalhadores representados pelo sindicato e que estão em vínculo trabalhista com a empresa que aceitou o acordo comum.

Os Acordos Coletivos podem ser utilizados para ampliar direitos já assegurados para toda a categoria nas Convenções de Trabalho ou adequar esses direitos às condições muito específicas de determinadas empresas.

O sindicato da categoria representa os interesses dos trabalhadores através de Acordo Coletivo como forma de resolução pacífica de conflitos.

O Acordo Coletivo está disposto no art. 661, § 1º do art. 611 CLT, que diz: “É facultado aos sindicatos representativos de categorias profissionais celebrar Acordos Coletivos com uma ou mais empresas da correspondente categoria econômica, que estipulem condições de trabalho, aplicáveis no âmbito da empresa ou das empresas acordantes às respectivas relações de trabalho”.

Não é possível diminuir direitos já conquistados em lei através de Acordo Coletivo, como por exemplo, férias anuais, décimo terceiro, etc.

O limite do prazo de vigência de um acordo coletivo é de dois anos, após este prazo o Acordo se torna automaticamente encerrado.

A Convenção Coletiva tem uma dimensão maior e é celebrada entre o(s) sindicato(s) de empregados de uma categoria econômica e o sindicato patronal.

Desta forma, a Convenção Coletiva é um acordo que atinge toda a categoria econômica e tem uma amplitude muito maior, podendo valer para empresas que não são filiadas àquele sindicato.

A Convenção Coletiva encontra seu amparo legal no art. 611 da CLT, que diz: “Convenção coletiva de trabalho é o acordo de caráter normativo, pelo qual dois ou mais sindicatos representativos de categorias econômicas e profissionais estipulam

condições de trabalho aplicáveis, no âmbito das respectivas representações, às relações individuais de trabalho”.

É muito comum, os empregadores e seus representantes utilizarem a Convenção Coletiva para negociar condições diferenciadas de trabalho que estejam mais adaptadas à necessidade de suas empresas.

Assim como no Acordo Coletivo, sua vigência é de dois anos, quando deve ser renovado ou deixará de surtir efeitos legais.

A Vernazza Bakery utiliza o acordo coletivo como meio de segmento, esse processo tem como objetivo fazer uma negociação pacífica, intermediando os interesses de empregadores e empregados para chegar a uma conclusão que beneficie a todos, para assim evitar futuros conflitos, sempre estamos abertos para opiniões e negociações.

3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS

Abaixo os possíveis passivos trabalhistas que a Vernazza Bakery poderia ter e a melhor solução cabível para prevenção desses passivos.

- Passivo causado pela falta de equipamentos de segurança adequado:

É importante para a empresa reconhecer os fatores que expõem riscos para seus empregados e fornecer a eles equipamentos que assegurem sua segurança. Desta forma, podemos levar em consideração que no quadro de empregados da Vernazza Bakery, é de extrema importância equipamentos de segurança, principalmente para os empregados que ficaram na cozinha, onde se encontra-se equipamentos que possam apresentar maior risco contra a segurança, tais como; Forno industrial, máquina de misturar massa, riscos ergonômicos (relacionado a postura e lesões causadas por movimentos repetitivos), temperatura do ambiente entre outros.

Para que tais fatores não vire um problema para a empresa, se tornando um passivo trabalhista e também para não prejudicar a saúde dos empregados, tais medidas como equipamento de proteção individual (EPI) garantem um ambiente mais seguro para os empregados. É necessário que eles utilizem equipamentos como: Aventais para proteção térmica, Toucas, Máscaras respiratórias, Mangas ou Mangotes (através dele que é possível evitar possíveis queimaduras ao exercer as atividades em cozinhas industriais), Calçados de segurança, Luvas de segurança, entre outros.

- Não pagamento de horas extras:

Como nossa empresa se trata de um comércio alimentícios aonde pessoas poderão consumir nossos produtos no local, não iremos conseguir liberar nossos empregados que ficaram no balcão de atendimento e caixa no horário certo de saída, levando em conta que não é possível (e nem viável) expulsar um cliente do estabelecimento de forma direta, resultando assim em horas extras aos empregados que precisam continuar alguns minutos a mais no trabalho após seu expediente.

De uma forma que seja benéfica à empresa e ao empregado, essas horas serão pagas em bancos de horas, resultando em folga extra no mês ao empregado.

- Ineficiência no controle de Jornada:

Deve-se ter atenção e um bom controle da jornada de trabalho do empregado, pois quando ineficiente, ele pode representar problemas sérios para o negócio, resultando também em horas extras ao empregado.

Usaremos como controle, um ponto digital por biometria sob supervisão da gerência para termos um controle adequado das horas trabalhadas de todos os nossos empregados.

- Não recolhimento de encargos sociais:

Os encargos sociais são impostos que a empresa deve pagar e que serão convertidos em benefícios para o empregado, como por exemplo, fgts, inss, 13º salário, entre outros.

A nossa empresa se compromete com o zelo e responsabilidade com o nosso quadro de funcionários, garantindo a todos os seus devidos direitos de acordo com a CLT. E fornecer detalhamento na folha de serviço sobre tudo o que foi pago ao empregado.

- Falta de conhecimento sobre a legislação:

A desinformação e a falta de conhecimento da legislação trabalhista e previdenciária podem gerar grandes prejuízos para os empreendedores, e também para os trabalhadores. Sendo assim, para evitar qualquer prejuízo pela falta de conhecimento da legislação trabalhista e previdenciária, além da administração da empresa se manter sempre atualizada com as reformas trabalhistas e direitos de empregado, também teremos consulta com um advogado especialista antes de tomar quaisquer decisões trabalhistas que possam gerar prejuízo a empresa.

4. CONCLUSÃO

O trabalho nos proporcionou uma visão geral de todos os complexos de bens necessários para exercer atividade empresarial de forma a destacar todos os requisitos necessários para dar andamento em determinada atividade, nos aprofundamos no conhecimento da legislação acerca do tema e todo o complexo de aparatos jurídicos para um pleno desenvolvimento empresarial. Tivemos uma pequena dificuldade em decidir valores de investimento inicial e a quantidade de funcionários, mas com muito trabalho de equipe e pesquisas chegamos ao fim desse trabalho orgulhosos do resultado e do conhecimento adquirido.

REFERÊNCIAS

9 características ao escolher o ponto comercial de sua padaria. Disponível em:

<<https://massamadreblog.com.br/know-how/curiosidades/ponto-comercial/>>. Acesso em: 09 set. 2021.

A importante relação entre o empregado e o empregador. Disponível em:

<<https://ambitojuridico.com.br/edicoes/revista-89/a-importante-relacao-entre-o-empregado-e-o-empregador/>>. Acesso em: 11 set. 2021.

Bakeries conquistam o paladar do curitibano. Disponível em:

<<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/restaurantes/bakeries-conquistam-o-paladar-do-curitibano/>>. Acesso em: Acesso em: 13 set. 2021.

Como montar uma padaria - Sebrae. Disponível em:

<<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-uma-padaria,c3287a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>>. Acesso em: 13 set. 2021.

Capital Social na prática: 15 perguntas mais frequentes. Disponível em:

<<https://hcadvocacia.adv.br/blog/capital-social/l/>>. Acesso em: 14 set. 2021.

Capital Social: O que é e qual sua importância para a empresa? . Disponível em:

<<https://jurosbaixos.com.br/conteudo/capital-social-voce-sabe-a-importancia-para-as-empresas/>>. Acesso em: 14 set. 2021.

Como abrir uma padaria. Disponível em:

<[https://www.montarumnegocio.com/abrir-uma-padaria/#:~:text=Dependendo%20do%20tamanho%20da%20padaria,cerca%20de%20R/](https://www.montarumnegocio.com/abrir-uma-padaria/#:~:text=Dependendo%20do%20tamanho%20da%20padaria,cerca%20de%20R/>)>. Acesso em: 13 set. 2021.

Dicas para escrever o “Quem Somos” no site. Disponível em:

<<https://izap.com.br/blog/dicas-para-escrever-o-quem-somos-no-site/>>. Acesso em: 09 set. 2021.

ENTENDA AS DIFERENÇAS ENTRE ACORDO COLETIVO E CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO. Disponível em:

<<https://legnet.com.br/news/entenda-as-diferencas-entre-acordo-coletivo-e-convencao-coletiva-de-trabalho>>. Acesso em: 12 set. 2021.

Entenda como funciona o acordo coletivo na Reforma Trabalhista. Disponível em:

<<https://pontomais.com.br/blog/acordo-coletivo-na-reforma-trabalhista/>>. Acesso em: 13 set. 2021.

Estabelecimento Comercial. Disponível em:

<<https://alinedte.jusbrasil.com.br/artigos/486347075/estabelecimento-comercial>>

Acesso em: 04 set. 2021.

Localização da empresa em São João da Boa Vista. Disponível em:

<<https://cep.guiamais.com.br/busca?word=R+Henrique+Cabral+de+Vasconcelos%2C+Vila+Tenente+Vasconcelos%2C+S%C3%A3o+Jo%C3%A3o+da+Boa+Vista%2C+SP>>.

Acesso em: 13 set. 2021.

Manual de Marcas. Disponível em:

<<http://manualdemarcas.inpi.gov.br/>>. Acesso em: 10 set. 2021.

Nome Empresarial, Nome Fantasia e Nome de Domínio: Conceitos e Cuidados.

Disponível em:

<<https://ndmadvogados.com.br/nome-empresarial-nome-fantasia-e-nome-de-dominio-conceitos-e-cuidados>>. Acesso em: 10 set. 2021.

Nome empresarial X Título do estabelecimento. Disponível em:

<<https://pereiraesilvaadv.com.br/nome-empresarial-x-titulo-do-estabelecimento/>>.

Acesso em: 10 set. 2021.

O estabelecimento comercial e o Código Civil de 2002. Disponível em:

<<https://www.sanfranjr.org/single-post/2019/12/20/o-estabelecimento-comercial-e-o-c%C3%B3digo-civil-de-2002>>. Acesso em: 29 ago. 2021.

O que é Propriedade Intelectual, Registro de Marca e Concessão de Patente. Disponível em:

<<http://www.portaldaindustria.com.br/industria-de-a-z/propriedade-intelectual-registro-de-marca-e-concessao-de-patente/>>. Acesso em: 10 set. 2021.

O estabelecimento comercial e o Código Civil de 2002. Disponível em:

<<https://www.sanfranjr.org/single-post/2019/12/20/o-estabelecimento-comercial-e-o-c%C3%B3digo-civil-de-2002>>. Acesso em: 29 ago. 2021.

Passivo trabalhista: tudo o que você precisa saber! Disponível em:

<<https://www.lafscontabilidade.com.br/blog/passivo-trabalhista/>>. Acesso em: 11 set. 2021.

Passivos Trabalhistas: entenda o que é e veja como evitar os erros mais comuns. Disponível em:

<<https://www.pontotel.com.br/passivos-trabalhistas/>>. Acesso em: 11 set. 2021.

PRINCIPAIS EXEMPLOS DE PASSIVO TRABALHISTA. Disponível em:

<https://redeabrasel.abrasel.com.br/read-blog/271_principais-exemplos-de-passivo-trabalhista.html>. Acesso em: 11 set. 2021.

Passivo trabalhista: Absolutamente tudo o que você precisa saber. Disponível em:

<<https://www.jornalcontabil.com.br/passivo-trabalhista-absolutamente-tudo-o-que-voce-precisa-saber/>>. Acesso em: 11 set. 2021.

Prejuízos gerados pela falta de conhecimento da legislação trabalhista e previdenciária. Disponível em:

<<https://jus.com.br/artigos/63432/prejuizos-gerados-pela-falta-de-conhecimento-da-legislacao-trabalhista-e-previdenciaria>>. Acesso em: 11 set. 2021.

Tudo o que você precisa saber sobre padaria industrial. Disponível em:

<<https://massamadreblog.com.br/know-how/info-tecnicas/tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-padaria-industrial/>>. Acesso em: 13 set. 2021.

ANEXOS

