



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
CONCURSO PÚBLICO PARA SERVIDORES TÉCNICO-ADMINISTRATIVOS  
EDITAL Nº 20/2016-GR

PROVA ESCRITA PARA O CARGO DE  
**TÉCNICO DE LABORATÓRIO**  
**ÁREA – COZINHA**  
**- Opção -**  
**122**  
**INFORMAÇÕES AO CANDIDATO**

1. Escreva seu nome e número de CPF, de forma legível, nos locais abaixo indicados:

NOME: \_\_\_\_\_ Nº. CPF: \_\_\_\_\_

2. Verifique se o CARGO e o CÓDIGO DE OPÇÃO, colocado acima, é o mesmo constante da sua FOLHA RESPOSTA. Caso haja qualquer divergência, **exija do Fiscal de Sala um caderno de prova, cujo CARGO e o CÓDIGO DE OPÇÃO sejam iguais ao constante da sua FOLHA RESPOSTA.**
3. A FOLHA RESPOSTA tem, obrigatoriamente, de ser assinada. Essa FOLHA RESPOSTA **não** poderá ser substituída, portanto, **não** a rasure nem a amasse.
4. DURAÇÃO DA PROVA: **3 horas**, incluindo o tempo para o preenchimento da FOLHA RESPOSTA.
5. Na prova há 40 (quarenta) questões, sendo 07 (sete) questões de Língua Portuguesa, 07 (sete) questões de Matemática – Raciocínio Lógico Matemático e 26 (vinte e seis) questões de Conhecimentos Específicos, apresentadas no formato de múltipla escolha, com cinco alternativas, das quais **apenas uma** corresponde à resposta correta.
6. Na FOLHA RESPOSTA, as questões estão representadas pelos seus respectivos números. Preencha, por completo, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), toda a área correspondente à opção de sua escolha, sem ultrapassar as bordas.
7. Será anulada a questão cuja resposta contiver emenda ou rasura ou para a qual for assinalada mais de uma opção. Evite deixar questão sem resposta.
8. Ao receber a ordem do Fiscal de Sala, confira este CADERNO com muita atenção, pois, nenhuma reclamação sobre o total de questões e/ou falhas na impressão será aceita depois de iniciada a prova.
9. Durante a prova, **não** será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, nem será permitido o uso de qualquer tipo de equipamento (calculadora, telefone celular, etc.), chapéu, boné, ou similares, e óculos escuros.
10. A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida 1 (uma) hora do início da prova. A não observância dessa exigência acarretará a sua exclusão do concurso.
11. Ao sair da sala, entregue este CADERNO DE PROVA, juntamente com a FOLHA RESPOSTA, ao Fiscal de Sala.
12. Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala de prova e somente poderão sair juntos do recinto, após a aposição em Ata de suas respectivas identificações e assinaturas.



**Leia o TEXTO 01 para responder às questões 1 e 2.**

### **TEXTO 01**

**INSTITUTOS FEDERAIS DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
(Luiz Augusto Caldas Pereira - Diretor de Políticas da Setec/MEC)

A criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia tem sido tema recorrente nos debates sobre educação por todo o território nacional. Nesta fase que antecede a sua implantação, julgo necessário o destaque para alguns itens que, do meu ponto de vista, podem contribuir para a construção da identidade dessas instituições e, de certa maneira, suscitar reflexões, aprofundando os debates.

Como premissa, julgo de essencial valor que as análises sobre a criação dos Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia – IFET estejam alocadas no interior das atuais políticas para a Educação Brasileira, com recorte especial para aquelas voltadas à Educação Profissional e Tecnológica e a Rede Federal. Neste sentido, o surgimento dos Institutos Federais estabelece vínculo com a valorização da educação e das instituições públicas, aspectos centrais nas atuais políticas e assumidos como fundamentais para a construção de uma nação soberana e democrática, o que pressupõe o combate às desigualdades estruturais de toda ordem, daí a imprescindibilidade do fortalecimento das ações e das instituições públicas.

Os investimentos públicos ao longo da existência da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica (para cuja direção aponta a criação dos Institutos Federais) concorrem sobremaneira para a conquista da excelência e denotam comportamento típico de governos no Estado Capitalista Moderno no que diz respeito à adoção de políticas e programas sociais a fim de qualificar a mão-de-obra para o mercado de trabalho, objetivo que se complementa com a manutenção sob controle de parcelas da população não inseridas nos processos de produção. Assim, a Rede Federal, em períodos distintos de sua existência, atendeu a diferentes orientações de governos; em comum a centralidade do mercado, do desenvolvimento industrial e do caráter pragmático e programático da EPT.

Por outro lado, é necessário ressaltar neste contexto, uma outra dimensão associada à reconhecida excelência da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica e que diz respeito à inesgotável competência dessas instituições de, mesmo em tempo de ações de governo descomprometidas com os aspectos sociais, colocar em primeiro plano a inclusão social, construir “por dentro delas próprias” alternativas pautadas neste compromisso. A criação dos Institutos Federais responde à necessidade, num país como o nosso, da institucionalização definitiva da Educação Profissional e Tecnológica como política pública; isto significa à Rede Federal de Educação Tecnológica o exercício de maior função de Estado e menor ação de Governo. Estado como o instituto do que é permanente e Política Pública do que se estabelece no compromisso de pensar o todo enquanto aspecto que funda a igualdade na diversidade (social, econômica, geográfica, cultural, etc). E ainda, Política Pública como resultado de ações providas com recursos próprios (financeiros e humanos), que esteja articulada a outras políticas (de trabalho e renda, de desenvolvimento setorial, ambiental, social e mesmo educacional e outras) e que, portanto, produza impactos sobre as mesmas.

É importante, neste momento, lançar luz sobre algo nem sempre muito visível. Em vários momentos, ao longo da sua existência, assistimos a questionamentos em relação à Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica no que refere à sua condição de ser mantida pelo orçamento público federal, sobretudo quando, no limite de sua função, estava a formação de técnicos de Nível Médio. Em tempos recentíssimos, a Educação Profissional e Tecnológica viu-se arguida no que se refere à pertinência da oferta pública; este é um tempo em que também se acentua, em relação à EPT, uma concepção de caráter funcionalista, estreito e restrito apenas a atender aos objetivos determinados pelo mercado e a Rede Federal decresce em igual proporção

à aplicação de recursos públicos. Em resumo, a Educação Profissional no Brasil é fruto da correlação de força entre setores que sempre a tomaram como um braço a favor da acumulação capitalista e outros que a concebem como importante instrumento de política social, aqui assumida como aquelas voltadas para a redistribuição dos benefícios sociais visando à diminuição das desigualdades. Que sentido político associar à criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia? Aponto dois: um primeiro, presente na expansão da Rede Federal e um outro, na concepção da Educação Profissional e Tecnológica em curso.

A expansão da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, cujo critério na Fase II toma como base a identificação de cidades-polo, elevará a contribuição da rede federal no desenvolvimento socioeconômico do país e concorrerá, sobretudo com a interiorização, para uma mais justa ordenação da oferta de EPT, ao incluir locais historicamente postos à margem das políticas públicas voltadas para esta modalidade. Ao estabelecer que todas as unidades vinculadas aos Institutos Federais (inclusive as novas) têm elevado e isonômico grau de autonomia, afirma o território como uma dimensão essencial a sua função e insere na pauta regimental dessas instituições o seu compromisso com um desenvolvimento socioeconômico que perceba antes o seu “locus”. Isto implica uma atuação permanentemente articulada e contextualizada a sua região de abrangência. A autonomia dos campi dos Institutos Federais responde à necessidade de se forjar e fomentar o desenvolvimento de uma Educação Profissional e Tecnológica (Pública) a partir de uma demanda que seja socialmente plena, que considere as diversas representações sociais, desde as oriundas da chamada produção elaborada (grandes firmas), os médios e pequenos empreendimentos e os movimentos sociais. É, pois, função precípua dos Institutos Federais atuar a favor dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais.

(Disponível em <http://portal.mec.gov.br/>)

1. As proposições a seguir apresentam afirmativas acerca do TEXTO 01.
  - I. O autor do TEXTO 01 não estabelece relação entre a necessidade de fortalecimento da Educação Profissional e Tecnológica e a soberania nacional.
  - II. Segundo o TEXTO 01, além de atender a necessidades do mercado de trabalho na qualificação da mão de obra, a Educação Profissional e Tecnológica também visa à inclusão social.
  - III. Há referência, no TEXTO 01, à importância de Políticas Públicas nas quais os Institutos Federais estejam inseridos, tanto como resultado quanto como propulsor.
  - IV. Dentro do processo de inclusão citado no TEXTO 01, está o fato de a expansão dos Institutos Federais não contemplar cidades antes abandonadas pelo poder público.
  - V. Há uma visão claramente positiva, no TEXTO 01, em relação ao desenvolvimento da Educação Profissional e Tecnológica no Brasil da atualidade.

Estão CORRETAS apenas

- a) I, III e IV.
  - b) II, III e IV.
  - c) II, III, e V.
  - d) II, IV e V.
  - e) I, IV e V.
2. Assinale o item que substitui corretamente o termo sublinhado do trecho que segue, sem mudar o sentido: “**É, pois, função precípua dos Institutos Federais atuar a favor dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais.**” (6º parágrafo)
    - a) É, primordialmente, função precípua dos Institutos Federais atuar a favor dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais.

- b) É, contudo, função precípua dos Institutos Federais atuar a favor dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais.
- c) É, porém, função precípua dos Institutos Federais atuar a favor dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais.
- d) É, entretanto, função precípua dos Institutos Federais atuar a favor dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais.
- e) É, portanto, função precípua dos Institutos Federais atuar a favor dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais.

**Leia os TEXTOS 02 e 03 para responder às questões 3 e 4.**

**TEXTO 02**

***O Guarda-chuva***

(Mauro Mota)

Meses e meses recolhida e murcha,  
sai de casa, liberta-se da estufa,  
a flor guardada (o guarda-chuva). Agora,  
cresce na mão pluvial, cresce. Na rua,  
sustento o caule de uma grande rosa  
negra, que se abre sobre mim na chuva.

(In Antologia Poética, Mauro Mota, Editora Leitura: 1968, Rio de Janeiro)

**TEXTO 03**

**A Rosa de Hiroshima**

(Vinícius de Moraes)

Pensem nas crianças  
Mudas telepáticas  
Pensem nas meninas  
Cegas inexatas  
Pensem nas mulheres  
Rotas alteradas  
Pensem nas feridas  
Como rosas cálidas  
Mas oh não se esqueçam  
Da rosa da rosa  
Da rosa de Hiroshima  
A rosa hereditária  
A rosa radioativa  
Estúpida e inválida  
A rosa com cirrose  
A anti-rosa atômica  
Sem cor sem perfume  
Sem rosa sem nada.

(In Antologia Poética -Edição de Bolso.Editora Companhia das Letras, 2009)

3. Assinale o item que estabelece a CORRETA relação entre os TEXTOS 02 e 03.
- a) Os dois textos tratam de grandes temas trágicos da História da humanidade, de maneira crítica e reflexiva.
  - b) Em ambos os textos, temos a utilização metafórica do vocábulo ROSA, embora para designar termos metaforizados diferentes.
  - c) No TEXTO 02, há uma clara denúncia social; no TEXTO 03, a temática amorosa é o tema que emerge da construção poética.
  - d) Os dois textos se apresentam como trabalho jornalístico de pesquisa dos fatos do cotidiano das grandes cidades.
  - e) No TEXTO 02, a construção poética é elaborada e precisa; no TEXTO 03, a estrutura dos parágrafos denota o caráter argumentativo.
4. Assinale o item que apresenta o vocábulo destacado do TEXTO 02 que não faz referência ao termo FLOR, no verso 3.
- a) Murcha.
  - b) Recolhida.
  - c) Pluvial.
  - d) Guardada.
  - e) Guarda-chuva.

**Leia o TEXTO 04 para responder às questões de 5 a 7.**

#### **TEXTO 04**

Crônica da cidade do Rio de Janeiro

No alto da noite do Rio de Janeiro, luminoso, generoso, o Cristo Redentor estende os braços. Debaixo desses braços os netos dos escravos encontram amparo.

Uma mulher descalça olha o Cristo, lá de baixo, e apontando seu fulgor, diz, muito tristemente:

- *Daqui a pouco não estará mais aí. Ouvi dizer que vão tirar Ele daí.*

- *Não se preocupe – tranquiliza uma vizinha. – Não se preocupe: Ele volta.*

A polícia mata muitos, e mais ainda mata a economia. Na cidade violenta soam tiros e também tambores: os atabaques, ansiosos de consolo e de vingança, chamam os deuses africanos. Cristo sozinho não basta.

(GALEANO, Eduardo. **O livro dos abraços**. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2009.)

5. De acordo a tipologia textual, podemos afirmar que, no TEXTO 04,
- a) predominam as sequências narrativas.
  - b) percebe-se a presença de sequências descritivas e argumentativas.
  - c) prevalece a construção de argumentos típicos de textos jornalísticos.
  - d) há a predominância de sequências injuntivas.
  - e) observam-se sequências argumentativas, baseadas em fatos do cotidiano.

6. Na construção “A polícia mata muitos, e mais ainda mata a economia”, a conjunção em destaque estabelece, entre as orações,
- uma relação de adição.
  - uma relação de oposição.
  - uma relação de conclusão.
  - uma relação de explicação.
  - uma relação de consequência.
7. Observe as construções “Não se preocupe; Ele volta” e “os atabaques, ansiosos de consolo e de vingança, chamam os deuses africanos. Cristo sozinho não basta.”
- Se fosse possível substituir os sinais em destaque por conjunções, quais poderiam ser para que o sentido não se alterasse?
- Em ambas as construções, os sinais de pontuação podem ser substituídos pela conjunção “porém”.
  - Na primeira sentença, os dois pontos seria substituído por “porque” e na segunda, o ponto final seria substituído por “porém”.
  - Na primeira construção, substitui-se os dois pontos por “e” e na segunda, o ponto final é trocado por “pois”.
  - Nas duas construções, os sinais de pontuação poderiam ser substituídos pela conjunção “porque”.
  - Nas duas sentenças, os sinais de pontuação podem ser substituídos pela conjunção “portanto”.

## MATEMÁTICA - RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO

**Leia o TEXTO 05 para responder à questão 8.**

### TEXTO 05

#### **Cientistas dizem ter evidências de um novo planeta no Sistema Solar**

Por **BBC** em 20/01/2016 às 16:39

Desde o rebaixamento de Plutão, o Sistema Solar passou a não ter mais nove, e sim oito planetas. No entanto, a suposta existência de um novo planeta gigante pode fazer com que o número volte ao número que antes se tinha como real.

Em um estudo publicado no periódico *Astronomical Journal*, cientistas do Instituto de Tecnologia da Califórnia dizem ter encontrado "evidências sólidas" de um nono planeta, com órbita estranhamente alongada para esse tipo de corpo celeste, na periferia do Sistema Solar. Apelidado de "Planeta Nove", o novo corpo celeste ainda não foi visto, ou seja, ainda não é possível ter certeza de sua existência. Mas as pesquisas indicam que ele tem uma massa dez vezes superior à da Terra e orbita o Sol a uma distância média 20 vezes superior à de Netuno, que fica localizado, em média, a 4,48 bilhões de quilômetros do Sol e é considerado atualmente o mais longínquo do Sistema Solar.

A distância do novo planeta em relação ao Sol seria 597 vezes a distância da Terra ao Sol. Por isso, esse aparente novo planeta levaria entre 10 mil e 20 mil anos terrestres para realizar uma única órbita completa em torno do Sol.

(Adaptado de: <<http://ultimosegundo.ig.com.br/ciencia/2016-01-20/cientistas-dizem-ter-evidencias-de-um-novo-planeta-no-sistema-solar.html>>. Acesso em 02 de fevereiro de 2016.)

8. Em uma régua de 30cm de comprimento, se posicionássemos o Sol na marca 0 (zero) e o "Planeta Nove" na marca 30, em que posição da régua ficaria o planeta Terra?
- 0,5cm.
  - 1,5cm.
  - 0,05mm.
  - 0,5mm.
  - 0,15mm.
9. No horóscopo japonês, adaptado do chinês, o signo animal é determinado pelo ano de nascimento da pessoa. O zodíaco japonês tem um ciclo animal de 12 anos que segue a sequência: **rato, boi, tigre, coelho, dragão, serpente, cavalo, carneiro, macaco, galo, cachorro e javali**. No Japão, aquele que nasceu em 1961 diz: "Sou nativo do ano do boi". Desse modo, uma pessoa que nascer no ano de 2186 do mesmo zodíaco, dirá ser nativa do ano do
- boi.
  - rato.
  - galo.
  - dragão.
  - cachorro.
10. A Polícia Federal apreendeu uma quadrilha de traficantes envolvidos em um grande assalto. Douglas, José, André, Lucas, Pierre e Lima são os principais integrantes da quadrilha e foram separados para o interrogatório, mas Lima escolheu não depor. Querendo saber quem são os líderes, a polícia interrogou o restante dos principais integrantes da quadrilha.
- Douglas disse que José ou Lima são os líderes.
  - André disse que se José é líder, então, não é verdade que Lima é líder.
  - Lucas disse que se não é verdade que José é líder, então, Lima é líder.
  - Pierre disse que José e Lima são líderes.
  - José disse que se Lima é líder, então, ele não é.
- Entretanto, sabe-se, verdadeiramente, que José é líder. Se há apenas um, e somente um, que **não** fala a verdade, é CORRETO afirmar que
- André mentiu e Lima é líder.
  - José mentiu e Lima é líder.
  - Pierre mentiu e Lima não é líder.
  - Lucas mentiu e Lima não é líder.
  - André mentiu e Lima não é líder.
11. André, Joana e Laila são três amigos que adoeceram de três doenças diferentes. Não necessariamente nesta ordem, as doenças foram: filaríose, zika e sarampo. Um deles mora em Olinda, outro em Recife e outro em Jaboatão dos Guararapes. Sabe-se que André teve sarampo. Laila adoeceu no mesmo período, mas mora em Jaboatão dos Guararapes. Joana não teve zika e nem mora em Olinda. Sabendo disso, assinale a alternativa CORRETA.
- Joana mora em Recife e Laila teve filaríose.
  - Laila teve filaríose ou André mora em Olinda.
  - André Mora em Recife e Joana teve filaríose.
  - Se André mora em Olinda então Laila teve filaríose.
  - Laila teve filaríose ou André mora em Recife.



12. Na gráfica de uma grande escola, dispomos de dois digitadores: um deles possui velocidade média de digitação de 15 minutos por página, enquanto o outro, mais ágil, gasta 10 minutos, em média, para digitar uma página. Provisoriamente, durante o período de férias dos digitadores, será necessária a contratação de duas pessoas para esta função. Qual deve ser, aproximadamente, o maior tempo de digitação por página que os dois contratados devem ter para manter a produtividade conjunta dos digitadores da escola?

- a) 12 minutos e 15 segundos por página.
- b) 12 minutos e 30 segundos por página.
- c) 12 minutos e 45 segundos por página.
- d) 12 minutos por página.
- e) 13 minutos por página.

13. Um determinado tipo de câncer tem tumores que duplicam o tamanho a cada ano e, com os atuais métodos de detecção, o seu tratamento é considerado efetivo se, após 10 anos da sua retirada, com exames realizados periodicamente, não houver recidiva da doença. A razão deste prazo, que depende do tipo de câncer, deve-se ao fato dos equipamentos só conseguirem detectar os tumores a partir de determinado tamanho. Suponha-se que um novo equipamento lançado no mercado, consiga detectar tumores com metade do tamanho dos detectados atualmente. Então, com a utilização desse novo equipamento, um paciente do qual foi retirado um tumor do tipo supracitado, pode ser considerado curado após quantos anos?

- a) 9 anos.
- b) 1 ano.
- c) 2 anos.
- d) 5 anos.
- e) 8 anos.

14. Considerem-se verdadeiras as seguintes afirmações:

“Todo rubro-negro é feliz.”

“Alguns pernambucanos são rubro-negros.”

“Alguns pernambucanos são alvirrubros.”

“Nenhum rubro-negro é alvirrubro.”

Qual das seguintes afirmações é verdadeira?

- a) Pode existir alvirrubro que é rubro-negro.
- b) Um pernambucano que não é feliz, não é rubro-negro.
- c) Existem pernambucanos felizes que não são rubro-negros.
- d) Existem alvirrubros felizes.
- e) Todo pernambucano que não é rubro-negro não é feliz.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

15. O período de produção de alimentos data de 8 a 10 mil anos atrás. Presume-se que os problemas de deterioração e toxicidade de alimentos são antigos e acompanham a evolução humana. Com o advento dos alimentos preparados, continuaram os problemas de transmissão de doenças e da deterioração dos alimentos no mundo globalizado (texto adaptado de JAY, 2005).

De acordo com as informações acima, analise as seguintes afirmativas.

- I. Uma importante competência atribuída à vigilância sanitária é a fiscalização quanto à produção, ao transporte e à comercialização de alimentos e bebidas, apoiados em farta documentação com amparo legal.
- II. A contaminação dos alimentos pode ocorrer de 3 formas: física, química e biológica.
- III. Geralmente os agentes causadores de doenças alimentares podem ser contraídos pela via fecal-oral.
- IV. No Brasil, são observadas flutuações na qualidade dos alimentos devido às dimensões continentais e à diversidade geográfica, que dificultam o amplo conhecimento quanto aos microrganismos patogênicos e o seu real impacto na saúde pública.
- V. A contaminação cruzada pode acontecer por meio da transferência de microrganismos de um alimento ou superfície por meio de utensílios, equipamentos ou do próprio manipulador. Recomenda-se o uso de utensílios diferentes para alimentos *in natura* e cozidos.

Está(ão) CORRETA(S)

- a) II, apenas.
  - b) I, II, III, IV e V.
  - c) I, II, III e V, apenas.
  - d) II e III, apenas.
  - e) II, IV e V, apenas.
16. O estoque é um dos locais que merece bastante dedicação em um restaurante. O processo de organização de um estoque dá-se desde o momento do recebimento das mercadorias. Estas devem ser avaliadas levando-se em conta vários critérios. Várias informações devem ser confrontadas com a nota fiscal. O controle do estoque é ponto fundamental em qualquer empreendimento seja ele gastronômico ou não, para que não haja perdas. Para evitar transtornos deve-se definir o estoque mínimo (FIGUEIREDO, 2012).

Diante da proposição acima, verifique a alternativa que define de forma CORRETA o estoque mínimo.

- a) É definido no momento correto de realizar o pedido.
- b) É a quantidade máxima ou ideal que pode ser mantida em estoque para atender à demanda de consumo por um determinado período.
- c) É definido levando em conta as previsões futuras de consumo (consumo médio dia) e o prazo de entrega pelos fornecedores.
- d) É o local onde será armazenada definitivamente toda a matéria prima utilizada.
- e) É a quantidade média ou ideal que pode ser mantida em estoque para atender à demanda de consumo por um determinado período.

17. A Resolução nº 216 (BRASIL, 2004) aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. Com base na Resolução, analise as afirmativas abaixo.

- I. As Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.
- II. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de pragas. Deve existir um conjunto de ações químicas eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos, orientado pelo proprietário, ficando a ressalva que utilize somente produtos registrados e autorizados pelo Ministério da Saúde.
- III. O Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, somente os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores.
- IV. As instalações sanitárias e os vestiários devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
- V. O Procedimento Operacional Padronizado – POP é o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas que constam nos itens

- a) II e IV.
- b) I, III e V.
- c) II, III e IV.
- d) I e V.
- e) III, IV e V.

18. Em relação a patógenos alimentares, assinale a alternativa CORRETA.

- a) *Pseudomonas spp.* são encontradas em alimentos com baixa atividade de água e ausência de oxigênio.
- b) *Salmonella spp.* são enterobactérias cujo principal reservatório é o trato gastrointestinal do homem e de animais.
- c) *Staphylococcus aureus* são encontrados em lesões de pele e nas vias aéreas superiores do homem. Esse patógeno multiplica-se em alimentos ricos em composto não digerível.
- d) O botulismo corresponde ao surto causado pela ingestão de alimentos aquáticos contendo neurotoxina termorresistente, causando relaxamento muscular é considerado um patógeno de notificação compulsória.
- e) *Bacillus cereus* está amplamente distribuído na natureza, sendo o solo seu reservatório natural. Os alimentos desidratados e congelados são os grupos de alimentos ideais para favorecer seu crescimento.

19. Com a descoberta do fogo, em uma época imprecisa da Pré-História, teve início o uso do calor para o preparo de alimentos. Como consequência da diminuição da umidade, da desnaturação proteica e da diminuição do número de formas viáveis de microrganismos, o alimento passou a ser conservado por mais tempo, o que contribuiu para o início do que se poderia chamar de programação de abastecimento. Além disso, a cocção também tem o objetivo de melhorar a palatabilidade (DOMENE, 2011; LIVERA e SALGADO, 2006).

Analise as afirmações abaixo, sobre os processos básicos de cocção.

- I. A cocção por calor úmido ocorre quando no método de cozimento, a ação é a desidratação do alimento.
- II. O calor seco pode ser aplicado ao alimento com ou sem gordura.
- III. Os métodos de cocção do calor misto constituem-se de brasear, ensopar e refogar.
- IV. A cocção no forno micro-ondas ocorre por meio de ondas eletromagnéticas, acarretando uma fricção entre as moléculas de água e, conseqüentemente, a produção de calor que é propagado por condução.
- V. O calor seco só pode ser aplicado ao alimento com gordura.

Estão CORRETAS

- a) apenas as afirmativas III e IV.
- b) todas as afirmativas.
- c) apenas as afirmativas I e II.
- d) apenas as afirmativas I e III.
- e) apenas as afirmativas II, III e IV.

20. No que concerne ao controle higiênico-sanitário de alimentos, analise as afirmativas abaixo.

- I. Higienização é a operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- II. Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
- III. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- IV. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, desde a distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições do controle de tempo, visando não comprometer sua qualidade higiênico-sanitária.
- V. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, devem constar, no invólucro do mesmo, as seguintes informações: designação do produto e data de preparo após a abertura ou retirada da embalagem original. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas que constam nos itens

- a) II e III.
- b) I, II e III.
- c) IV e V.
- d) II, III e V.
- e) III, IV e V.

21. No Brasil, a segurança do trabalho é regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), também composta de Normas Regulamentadoras (NR). Com base no que preconiza a CLT, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) Os equipamentos e utensílios utilizados pelos colaboradores devem estar adequados às características humanas, bem como mesas e instalações devem ser ajustadas ao tamanho das pessoas para minimizar o esforço físico humano.
- b) A intensificação no ritmo de trabalho, a repetitividade de movimentos em uma mesma tarefa e a postura fixa em restaurantes, para garantir a produção, podem gerar agravos à saúde, levando à incapacidade temporária ou definitiva.
- c) Um fator determinante para a manutenção da segurança dos trabalhadores de cozinhas é a correta utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Fatores como desatenção, imprudência, imperícia e inexperiência na realização de tarefas, associados aos riscos já presentes dentro do ambiente de uma cozinha, felizmente esses fatores contribuem, e muito, para o acontecimento de acidentes diversos.
- d) Eliminando-se as condições e atos inseguros em ambiente que envolve fatores de risco, como o fogo e o uso da cutelaria, minimizam os acidentes e as doenças ocupacionais.
- e) A empresa que se dedica à segurança do trabalho e à ergonomia previne os riscos do exercício profissional e a sinistralidade.

22. A conduta profissional dos manipuladores de alimentos e colaboradores são fatores muito importantes no controle higiênico-sanitário dos processos produtivos. Com relação a essa conduta, analise as afirmativas abaixo.

- I. Devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido uso de barba, exceto se utilizar protetor. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- II. Devem possuir o conhecimento que a concentração da solução clorada para a sanitização dos alimentos, não deve ser inferior a 100 ppm, sendo o ideal em torno de 200 ppm e 300 ppm no limite máximo permitido. O tempo mínimo da solução clorada com o alimento ou superfície é de 30 minutos.
- III. Podem fumar, falar, cantar, assobiar, espirrar, tossir, comer e não manipular dinheiro, durante o desempenho das atividades.
- IV. Devem conduzir o descongelamento de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 10°C (dez graus Celsius). Se não forem imediatamente utilizados, não podem ser recongelados.
- V. Devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, quando forem responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias.

Está(ão) CORRETA(S) apenas

- a) II.
- b) II, III, IV e V.
- c) IV e V.
- d) I, II e IV.
- e) V.

23. A fase de planejamento físico do serviço de alimentação deverá ser realizada por uma equipe multiprofissional, sendo imprescindível a presença de profissionais com experiência no segmento de alimentação, que entendam de administração, organização da produção segura, fluxograma de armazenamento, distribuição dos alimentos e manejo dos resíduos. Com relação ao tema exposto, analise as afirmativas abaixo.

- I. Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios, e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações e deixando-o facilmente disponível para a inspeção sanitária.
- II. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 8 (oito) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- III. Devem-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos Procedimentos Operacionais Padronizados, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e/ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.
- IV. As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível com o volume de resíduos, podendo estar localizadas na área de preparação e armazenamento de alimentos, devendo apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- V. O lixo não deve ser removido no contra fluxo das áreas de manipulação e preparo dos alimentos. Na total impossibilidade de áreas distintas para este fluxo, devem-se determinar horários diferenciados para essas tarefas, a fim de que não ocorra contaminação cruzada.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas que constam nos itens

- a) I, III e IV.
- b) II, III e V.
- c) II, IV e V.
- d) I, III e V.
- e) I, II e V.

24. Em relação aos métodos contemporâneos de cocção, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O forno combinado prepara os alimentos em curto espaço de tempo, utilizando calor seco e úmido. A desvantagem é que não se pode misturar alimentos diferentes, porque ocorre troca de odores e sabores quando colocados juntos no forno.
- b) As churrasqueiras defumadoras são como fornos convencionais, no qual se alimenta com fumaça líquida que vai envolver o alimento, agregando sabor, mas ocorre detrimento no tempo de conservação.
- c) O forno micro-ondas utiliza a transmissão de calor por radiação e promove mudança térmica nos alimentos, levando assim ao cozimento. A desvantagem é a falta de uniformidade de cocção no alimento.
- d) O fogão de indução apresenta uma superfície de cerâmica superpolida, que, ao ser ligada, gera um campo magnético oscilante. O fogão não se aquece, apenas o alimento na panela de barro, cerâmica e alumínio é aquecido.
- e) No *sous-vide*, os alimentos são selados à vácuo, cozidos no vapor e rapidamente resfriados. Os alimentos preservam a umidade e o sabor, mas perdem na qualidade nutricional quando comparados com outras técnicas tradicionais.

25. “O consumo de frutas no Brasil não é compatível com a tradição do país na produção deste grupo. Aspectos como variedades de espécies, maior produtividade e novas formas de apresentação e industrialização colocam as frutas em destaque no agronegócio nacional. São mais de 40 milhões de toneladas produzidas, o suficiente para colocar o Brasil em terceiro lugar no ranking mundial.” (Anuário Brasileiro de Fruticultura de 2015).

Analisando alguns aspectos destes alimentos quanto a sua aquisição e preparo analise as afirmativas abaixo.

- I. As frutas são escolhidas segundo a satisfação dos atributos de firmeza e succulência, cor e aroma típicos a cada estágio de maturação, integridade e uniformidade.
- II. Algumas frutas se prestam melhor ao amadurecimento pós-colheita e podem ser mantidas em temperatura ambiente até a maturação, já outras exigem refrigeração imediata, sendo assim, é importante incluí-las no cardápio em datas próximas à entrega.
- III. As frutas ao serem cortadas perdem nutrientes lábeis pois são expostos a luz e ao ar, sendo assim, a melhor estratégia para servir frutas no cardápio é proceder ao corte no menor intervalo de tempo até o consumo.
- IV. As frutas ao serem adquiridas para consumo dos serviços de alimentação devem chegar aos estabelecimentos em acessórios estrados e palestes adequados para cada, e estes devem ter orifícios alinhados aos dos cartões de ventilação (respiros).
- V. Frutas como banana, abacaxi e mamão são compatíveis com armazenamento à temperatura ambiente até o amadurecimento pleno.

Diante das afirmativas acima conclui-se que

- a) todas estão corretas.
- b) todas estão incorretas.
- c) apenas a I está correta.
- d) I, II e III são as corretas.
- e) II, III e IV são as corretas.

26. Quanto às medidas de controle da contaminação biológica, analise as afirmativas abaixo.

- I. Cada alimento deve ser avaliado quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos para adoção de um método ambíguo no controle de microrganismos, quanto à deterioração ou conservação de alimentos.
- II. O congelamento e a refrigeração geralmente não têm efeito na destruição de células vegetativas e esporuladas.
- III. Manter a fase Log mais longa no período de latência tem como finalidade controlar a multiplicação dos microrganismos.
- IV. Emprega-se flora competitiva com o objetivo de aumentar a possibilidade de multiplicação de microrganismos presentes nos alimentos.
- V. A correta higienização, cocção, acondicionamento e distribuição dos alimentos são fundamentais para controlar o crescimento de microrganismos em alimentos consumidos crus.

Está(ão) CORRETA(S) apenas

- a) II.
- b) I, III, IV e V.
- c) II, III e V.
- d) II, III, IV e V.
- e) II e III.

27. Quanto à avaliação da composição de nutrientes em diferentes grupos de alimentos. Podemos afirmar que a alternativa INCORRETA é:
- O pescado é uma das principais fontes de proteínas dos seres humanos, com alta atividade de água. Os principais microrganismos deteriorantes/patogênicos nesse grupo são as bactérias proteolíticas.
  - A contaminação na casca dos ovos é mais de origem bacteriana do que fúngica, devido à alta umidade relativa durante o tempo de armazenamento.
  - Os alimentos enlatados não deveriam sofrer deterioração microbiana, mas poderá ocorrer falha no processo de acidificação, favorecendo o crescimento de anaeróbios.
  - Os produtos de confeitaria são fonte de carboidratos e, de forma geral, apresentam baixa atividade de água. Os fungos sacarolíticos são os agentes biológicos que são encontrados frequentemente nesse grupo de alimentos.
  - O leite é um excelente meio de cultura para crescimento de diferentes microrganismos, devido às suas características intrínsecas.
28. A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação. Através do Regulamento Técnico de Boas Práticas para esses serviços (Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004) estabelece os procedimentos de Boas Práticas (BP) para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Analise as afirmações abaixo.
- Também incluem-se neste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
  - Nas BP para Serviços de Alimentação, a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos, e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
  - A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores, dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos, sendo assim, os climatizadores como os equipamentos utilizados para resfriamento de ambientes através de sistema de aspersão de neblina são os mais indicados (Informe Técnico nº 31, de 30 de julho de 2007).
  - A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e com cruzamentos em algumas das etapas da preparação de alimentos, e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.
  - O acesso às instalações do serviço de alimentação não precisa ser controlado nem independente de outros usos.



Pode-se afirmar que

- a) não existe afirmativa correta.
- b) apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- c) apenas as afirmativas I, III e V estão corretas.
- d) todas as afirmativas estão corretas.
- e) apenas a afirmativa II está correta.

29. O queijo é um produto fresco ou maturado, sólido ou cremoso, obtido pela coagulação do leite pasteurizado por meio de ação isolada ou combinada do coalho, fermento láctico ou calor, ou de outro agente coagulante, seguido pela drenagem parcial do soro, presente na massa resultante desta coagulação (texto adaptado de PHILIPPI, 2003).

Analise as afirmativas a seguir.

- I. Os queijos brancos (queijo fresco, requeijão, ricota) devem ser conservados sob refrigeração.
- II. O queijo, por ser um alimento “vivo”, que sofre constantemente ação dos microrganismos, aqueles de massa muito delicada, como o *camembert* e o *roquefort* não podem ser guardados em geladeira, pois o frio retarda a ação dos microrganismos.
- III. Os queijos de massa meio dura e seca têm menos problemas de conservação, e podem ser guardados por mais tempo em locais frescos e arejados.
- IV. Os queijos que acumulam o soro não precisam ser dessorados para o armazenamento.
- V. Mussarela, prato, *gouda* e *saint-paulin* devem ser protegidos em potes fechados, ou mesmo embrulhados em filme plástico, alumínio ou papel de seda e serem guardados na gaveta mais fria da geladeira.

Está(ão) CORRETA(S) apenas

- a) I e II.
- b) I, II e III.
- c) I, III e IV.
- d) II, III e V.
- e) I.

30. Observe as frases abaixo e assinale a alternativa INCORRETA.

- a) Os efeitos e sintomas da ingestão de alimentos contendo agrotóxicos podem desenvolver quadros de vômitos, dor de cabeça, dificuldades respiratórias, cânceres, alergias, alterações neurológicas e cromossomiais.
- b) *Staphylococcus aureus* e *Clostridium botulinum* constituem importantes microrganismos causadores de intoxicação alimentar. *Salmonella spp* e *Bacillus cereus* como patógenos de infecções alimentares.
- c) *Escherichia coli* é utilizado como indicador de contaminação de origem fecal recente e de eventual presença de organismos patogênicos em água e alimentos.
- d) Os vírus possuem alta velocidade de colonização em alimentos com alto teor nutricional, como proteínas e carboidratos.
- e) Algumas espécies de fungos produzem toxinas classificadas genericamente como micotoxinas, sendo considerados metabólitos secundários.

31. Quanto às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), analise as afirmativas abaixo.

- I. Quando fatores abióticos que interferem no metabolismo é alterado, o tempo de multiplicação também se altera e, mesmo em condições desfavoráveis, continua existindo metabolismo ativo normal.
- II. As DTA compõem-se de sintomas gástricos ou intestinais, por isso recebe o nome genérico de gastroenterites.
- III. Das anormalidades clínicas ocorridas em viagens, a “diarréia do viajante” ocorre com maior frequência, e o principal patógeno envolvido é a *Salmonella*.
- IV. É considerado surto alimentar, quando ocorre 3 ou mais casos de gastroenterites associado a um mesmo alimento suspeito.
- V. Formas vegetativas de microrganismos podem sobreviver a cozimento/processamento a quente e reaquecimento, dependendo da exposição tempo-temperatura.

Estão CORRETAS apenas as proposições que constam nos itens

- a) II, III, IV e V.
- b) I, II e V.
- c) II e V.
- d) I, IV e V.
- e) II e III.

32. Relatos indicam que os vegetais foram os primeiros alimentos do homem. Somente em meados do século XVI, uma multiplicação de vegetais tornou-se disponível ao homem. A palavra vegetal é originada do verbo latino *vegere*, que significa revigorar, reavivar. Frutas, hortaliças, leguminosas e cereais compõem o grupo dos vegetais. A denominação hortaliça é dada a todos os produtos de horta, vulgarmente conhecidos como verduras e legumes (ARAÚJO et al., 2009).

Para desenvolver preparações com hortaliças, alguns procedimentos que consistem do pré-preparo devem ser realizados. Observe as afirmativas a seguir.

- I. O primeiro passo no pré-preparo de hortaliças é higienizá-las para que sejam removidos resíduos de pesticidas e de terra, assim como microrganismos e outras impurezas.
- II. Quando a hortaliça é consumida crua o processo de lavagem e sanitização é considerado a etapa de preparo.
- III. Em preparações em que se retiram cascas e sementes das hortaliças, ocorrem perdas que devem ser consideradas, por isso no momento da aquisição deve-se ter acréscimo de 20%.
- IV. O fator de correção varia em função da espessura da casca da hortaliça, do manipulador, da forma como foi armazenado, do utensílio ou equipamento utilizado e do corte desejado.
- V. Partes danificadas de hortaliças devem ser removidas no pré-preparo, pois, se não forem retiradas apresentarão manchas descoloridas e, com a cocção, sabor desagradável.

Assinale a alternativa CORRETA quanto a esses procedimentos.

- a) Apenas as afirmativas III e IV estão corretas.
- b) As afirmativas I, III e IV estão corretas.
- c) Todas as afirmativas estão corretas.
- d) Apenas as afirmativas I e III estão corretas.
- e) As afirmativas I, II, IV e V estão corretas.

33. Quanto à ética profissional em serviço de alimentação, é INCORRETO afirmar que
- o técnico de cozinha deve ter liberdade para elaborar uma opinião crítica de contestação e reflexão sobre os modelos de produção de alimentos.
  - o profissional de cozinha deve ter uma formação formal ou advinda de experiência laica, para que domine as técnicas, a arte e os saberes culinários, em atendimento às normas dos estabelecimentos e às legislações vigentes.
  - o cumprimento das normas éticas de regras higiênico-sanitárias, propostas pelos órgãos reguladores, demonstram responsabilidade profissional e qualidade do serviço prestado.
  - a reflexão ética da alimentação pelo olhar da hospitalidade evoca sentimentos de ritos e símbolos de afetividade e respeito para com o próximo, fenômeno que faz parte da essência humana, independentemente de ganhos financeiros.
  - a relação de trabalho entre o funcionário e o empregador permeia a cordialidade, empoderamento e garantia dos direitos, gerando competitividade e satisfação no ambiente de trabalho.

34. A Resolução nº 14 (BRASIL, 2014) dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências. Com base nessa Resolução, analise as afirmativas abaixo.

- O limite da matéria estranha para qualquer alimento não poderá ser superior aos limites estabelecidos para os ingredientes utilizados na composição dos alimentos.
- Matérias estranhas indicativas de riscos à saúde humana são aquelas detectadas macroscopicamente e/ou microscopicamente, capazes de veicular agentes patogênicos para os alimentos e/ou de causar danos ao consumidor.
- Matérias estranhas inevitáveis são aquelas que ocorrem no alimento mesmo com a aplicação das Boas Práticas.
- A transformação do alimento no processamento através da moagem, mistura, uso de utensílios, junto com outras variáveis na elaboração do produto final dificultam a incorporação de matérias estranhas.
- A presença de matérias estranhas microscópicas em alimentos representa uma das principais causas de denúncia por parte dos consumidores.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas que constam nos itens

- I, III e IV.
- II, III e V.
- I, II e V.
- I, II e III.
- III, IV e V.

35. O recebimento de mercadorias é uma das etapas de controle de qualidade, portanto, deve-se avaliar corretamente os produtos que estão sendo recebidos. A área de recebimento deve ser protegida, estar sempre limpa e possuir tanque para higienização de alimentos, quando necessário. Nesta área, devem-se transferir as mercadorias de caixas de papelão, madeira etc., para recipientes próprios, monoblocos plásticos, devidamente higienizados e identificados, ou para sacos plásticos específicos para alimentos. Assim, evita-se que esses materiais contaminantes entrem no almoxarifado (SESC, 2010).

Com relação à temperatura adequada ao recebimento de gêneros alimentícios, enumere a segunda coluna de acordo com a primeira.

- |   |   |
|---|---|
| I. Carnes refrigeradas                      | ( ) Até 10° C, preferencialmente até 4° C               |
| II. Produtos salgados, curados ou defumados | ( ) Até 4° C, com tolerância até 6° C                   |
| III. Massas frescas                         | ( ) Até 10° C ou de acordo com o fabricante             |
| IV. Laticínios e derivados                  | ( ) Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante |

A sequência CORRETA é

- a) IV, I, III e II.
- b) III, I, IV e II.
- c) I, III, II e IV.
- d) I, II, IV e III.
- e) III, IV, I e II.

36. Com relação ao item estrutura e fluxograma, é importante frisar que grande parte da população alimenta-se em unidades de produção de alimentos, nas quais o refeitório é o local onde os comensais fazem suas refeições. Deste modo assinale a alternativa CORRETA.

- a) Todas as respostas estão corretas.
- b) Não precisa ambientar a área, mas torná-la o mais agradável possível.
- c) Evitar diversificar salões por tipo de clientela ou turma de trabalho.
- d) Não há necessidade de definir o tipo de mobiliário com antecedência.
- e) Deve ser situado em um ponto que facilite o transporte da refeição pronta, preservando o grau de higiene e propriedades organolépticas.

37. Na vigência de um acidente, a correta execução de primeiros socorros, envolvendo cuidados básicos, contribui para a prevenção de danos secundários ao trauma/acidente, melhorando o prognóstico clínico da vítima. Com relação a esse tema, analise as afirmativas abaixo.

- I. Quando as panelas estão pegando fogo, desligue o fogão e o botijão e jogue água fria diretamente na panela.
- II. Nas queimaduras, deve-se colocar gelo no local para resfriar a parte afetada e, assim, aliviar a sensação de ardência.
- III. Remover adornos, joias e vestes dos acidentados para evitar constrição com o desenvolvimento de edemas, devido a traumas.
- IV. Cortes são situações bastante frequentes na cozinha causando lesões sangrentas. Em pequenos cortes, deve-se lavar com água corrente, proceder a uma pressão direta para parar o sangramento e, posteriormente, aplicar um curativo para isolar o local do ferimento.
- V. Administrar analgésico ou sedativo para diminuir o estresse e aliviar as dores da vítima, enquanto aguarda a chegada da emergência médica.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas que constam nos itens

- a) III e IV.
- b) I, II e V.
- c) II, III e IV.
- d) I, III e V.
- e) I, IV e V.

38. Vivemos numa época de mudanças e, sem dúvida, aquela que diz respeito aos hábitos alimentares é bastante significativa. Atualmente, cresce a consciência da importância do aproveitamento integral de alimentos. Aproveitar alimentos em sua integralidade é uma alternativa iniciada em 1963 no estado de São Paulo e, atualmente, continua crescendo. Tem a finalidade de aproveitar as partes que normalmente são desprezadas (OLIVEIRA et al., 2002).

Com base nessas informações, analise as afirmativas a seguir.

- I. As cascas das frutas desperdiçadas pela maioria da população apresentam, segundo análises químicas, de um modo geral, uma quantidade de nutrientes maior em relação às próprias partes comestíveis das frutas.
- II. A literatura aponta que as cascas das frutas podem contribuir com a diminuição do desperdício de alimentos e como fonte alternativa de nutrientes.
- III. As cascas estão diretamente expostas a agrotóxicos e outros agentes nocivos. Isso não seria um problema para o aproveitamento destes, pois já existem técnicas para minimizar esses agentes.
- IV. Desenvolver programas de educação ambiental e nutricional com a finalidade de estimular desperdício de alimentos e resgatar a alimentação saudável são medidas a serem tomadas para minimizar o desperdício alimentar.
- V. O aproveitamento dos subprodutos da agroindústria de alimentos aumenta os custos da produção, aumenta o aproveitamento total do alimento e reduz o impacto que esses subprodutos poderiam causar ao serem descartados no ambiente.

É CORRETO afirmar que

- a) a alternativa III é a única correta.
  - b) as alternativas II e V estão incorretas.
  - c) as alternativas III e V estão incorretas.
  - d) as alternativas I e II estão incorretas.
  - e) todas as alternativas estão corretas.
39. Os equipamentos, utensílios e materiais usados para a manipulação dos alimentos estão agrupados nos Centros de Trabalho – cozinha geral. Estes centros deverão ser projetados para proporcionar ao empreendedor um custo baixo de implantação e sem riscos de promover contaminação, proporcionando ao manipulador, segurança e conforto, com todos os equipamentos e mesas dentro de um arranjo, para proporcionar ao cliente um produto final limpo e saboroso (SILVA FILHO, 1996).

Durante a seleção de um equipamento, deve-se considerar que o mesmo

- a) possa ser usado em qualquer cozinha, possibilite vários usos e distribua poucos custos.
- b) produza refeições em quantidade suficiente, possibilite vários usos, distribua custos e possa ser usado em qualquer cozinha.
- c) proporcione uma adequada variedade de cardápios, assegure uma qualidade, distribua vários custos e possibilite vários usos.
- d) produza refeições em quantidade suficiente, proporcione uma adequada variedade de cardápios, assegure qualidade, facilite a preparação e cocção em tempo razoável e reduza custos da produção direta ou da operação.
- e) possibilite vários usos, distribua poucos custos, possa ser usado em qualquer cozinha e facilite a limpeza.

40. “Cereais são grãos que provêm de gramíneas, cujas sementes dão em espiga, ricos em carboidratos complexos, fornecem vitaminas do complexo B e ferro, têm bom conteúdo de fibras assim como substâncias com efeitos protetores à saúde (ORNELLAS, 2007). Este grupo de alimentos é muito utilizado em unidades de alimentação e quanto ao armazenamento analise as afirmativas abaixo.

- I. Os cereais devem ser armazenados em lugares secos e sem ventilação para evitar umidade.
- II. Para armazenar os cereais, a temperatura ambiente não deve estar acima de 26°C e a umidade relativa do ar entre 50 e 60%.
- III. Esses produtos devem ser armazenados em local que possuam portas com molas, protetor contra roedores no rodapé, ralos para lavagem e ausência de janelas para ventilação, evitando umidade.
- IV. A transferência de cereais de embalagens abertas para outras deve, também, desenvolver um sistema de etiquetagem, de acordo com a legislação.
- V. As prateleiras utilizadas para armazenamento de cereais devem ficar a 25 cm do piso, com profundidade não superior a 45 cm, de preferência modulada.

Diante das afirmativas acima, conclui-se que

- a) apenas as alternativas II, IV e V estão corretas.
- b) todas as alternativas estão corretas.
- c) apenas as alternativas I e II estão corretas.
- d) apenas as alternativas II, III e IV estão corretas.
- e) apenas a alternativa II está correta.