



Nome: _____



401 – AGENTE DE SEGURANÇA ALIMENTAR – PROVA 01

PROVA ESCRITA OBJETIVA CADERNO DE QUESTÕES

Leia atentamente as instruções abaixo e aguarde a autorização para abertura deste caderno de questões.

1. **Confira o seu CADERNO DE QUESTÕES nos primeiros 30 minutos de prova.** Caso haja algum erro de impressão, ausência de questão, dentre outros, a prova poderá ser substituída nesse intervalo de tempo.
2. Assine seu nome no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA, utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta. A não assinatura incide na **DECLASSIFICAÇÃO DO CANDIDATO**.
3. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 opções identificadas com as letras A, B, C, D. Você deve assinalar apenas uma opção em cada questão, caso contrário, ela será nula.
4. Não dobre, não amasse nem manche o CARTÃO-RESPOSTA. Ele **NÃO** poderá ser substituído.
5. O tempo disponível para esta prova é de **4h30min**.
6. Reserve os 30 minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão considerados na avaliação.
7. Quando terminar a prova, entregue-a ao fiscal **SEM FALTAR NENHUMA PÁGINA OU PARTE DELA**, juntamente com o CARTÃO-RESPOSTA. Em seguida, assine a LISTA DE PRESENÇA. Caso o CADERNO DE QUESTÕES E/OU o CARTÃO-RESPOSTA estejam rasgados ou incompletos, o candidato será eliminado.
8. Você somente poderá deixar o local de prova depois de decorrida uma hora do início da aplicação das provas.
9. Você também será excluído do certame caso:
 - a) Utilize, durante a realização da prova, máquinas e/ou relógios de calcular, bem como rádios, gravadores, fones de ouvido, telefones celulares ou fontes de consulta de qualquer espécie.
 - b) Ausente-se da sala em que realiza a prova levando consigo o CADERNO DE QUESTÕES e/ou CARTÃO-RESPOSTA, antes do prazo estabelecido.
 - c) Deixe de assinalar corretamente o campo no CARTÃO-RESPOSTA.
 - d) Seja um dos três últimos candidatos e deixe o local de prova sem acompanhar o fiscal à coordenação.

GABARITO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50										

Prefeitura Municipal de Araraquara – SP
Concurso Público – 004/2023



**401 – AGENTE DE SEGURANÇA ALIMENTAR – PROVA 01****LÍNGUA PORTUGUESA****TEXTO**

Leitora voraz desde a infância, Renata Pacheco Ventura sempre soube que seria escritora. Nascida no Rio de Janeiro, em 1985, morou por quatro anos nos Estados Unidos, onde começou a cursar comunicação social na Universidade de Houston. Formando-se em jornalismo pela PUC-Rio, escreveu a dissertação *100% Off – O Manual do colonizado*, onde analisou a colonização cultural do brasileiro, tema que volta a abordar em *A arma escarlate*.

Trabalhou por três anos fazendo pesquisa e roteiro para cinema-documentário antes de decidir se dedicar exclusivamente ao seu primeiro livro. Nesse meio tempo, implementou uma forma de interação com seus leitores, em que eles podem conversar virtualmente com alguns dos personagens do livro através de redes sociais; fazendo-lhes perguntas, batendo um papo descompromissado ou até mesmo tentando descobrir segredos da trama. Seu objetivo como escritora é contar histórias que divirtam e, ao mesmo tempo, façam o leitor refletir sobre si mesmo e sobre o mundo a sua volta. “*Eu não poderia criar uma escola de bruxaria britânica no Rio de Janeiro. A não ser que ela houvesse sido construída e fosse dirigida, até os dias de hoje, por britânicos*”.

Boa Leitura!

Olá, Renata Ventura, é um prazer tê-la conosco no projeto *Divulga Escritor*. Você é um verdadeiro fenômeno: são poucos os escritores que fazem sucesso tendo apenas um livro publicado. Antes de tudo, parabéns. Conte-nos: quando e como surgiu o seu gosto pela escrita?

Renata Ventura: Eu sempre quis escrever. Na verdade, sempre gostei de criar histórias; eu pensava em muitas cenas e personagens, que ficavam todos na minha cabeça, mas que eu queria colocar no papel! Nunca gostei de escrever redação para a escola. A ideia de escrever um texto com um tema pré-escolhido pela professora, com um número determinado de páginas, em poucos minutos, nunca me agradou. Eu queria escrever livros gigantes! Com histórias superelaboradas! Haha. Sempre adorei ler e sempre adorei ver filmes. Para mim, os dois são muito

parecidos, porque o que mais importa, para mim, é a história a ser contada. O veículo em que ela chega, às vezes, não é importante. Como, no entanto, fazer cinema é mil vezes mais complicado, ainda mais no Brasil, eu preferi a literatura, onde a gente sempre pode colocar mais detalhes e mais reflexões do que em três horas de filme.

Que temas você aborda em seu livro *A arma escarlate*?

Renata Ventura: Nossa! São muitos. Desigualdade social, abandono, analfabetismo, violência, *bullying*, impulsividade, arrogância, corrupção policial e política, mitologia e história brasileira, drogas, amizade, proteção dos animais, cidadania... é muita coisa.

Em quem você se inspirou para criar Hugo?

Renata Ventura: Ele é muito um produto do meio. Eu fui descobrindo Hugo à medida que ele ia reagindo às ameaçadas que o cercavam, com sua impulsividade, seu egoísmo, sua arrogância, sua raiva. Eu fui vendo que, sem essas características, Hugo provavelmente não teria sobrevivido até os 13 anos de idade.

Por que você quis criar a Korkovado tão diferente de Hogwarts? Acha mesmo que uma escola de bruxaria no Brasil seria tão diferente assim de uma na Grã-Bretanha?

Renata Ventura: Sim, sim. Tão diferente quanto as nossas escolas são das escolas britânicas. Com certeza. Nossos bruxos até tentam copiar o modo britânico de ser, porque a gente gosta de tudo que vem de fora, mas o brasileiro (inclusive o bruxo brasileiro) faz tudo meio nas coxas, não se importa muito com a qualidade, acha que vai dar certo apenas com um jeitinho, uma gambiarra, e aí fica uma coisa meio... desorganizada, sem muito planejamento. Eu não poderia criar uma escola de bruxaria britânica no Rio de Janeiro. A não ser que ela houvesse sido construída e fosse dirigida, até os dias de hoje, por britânicos.

Renata, onde podemos comprar o seu livro?

Renata Ventura: Ele está à venda nas melhores livrarias, mas pode ser comprado também pelo site da Saraiva, da Submarino... (na Submarino, eles se esqueceram de mudar a foto da capa do livro, mas é a capa nova que estão vendendo!) Também é possível



comprar comigo autografado! Eu envio o livro pelo correio sem problemas! É só me enviar um e-mail: a.arma.escarlata@gmail.com, que eu passo as instruções.

De que forma você, hoje, divulga o seu trabalho?

Renata Ventura: Sempre pelas redes sociais (nossa salvação, hehe): *Skoob*, *Facebook* etc. E vou muito em eventos.

Eventos literários, eventos de RPG, de anime.... São sempre muito divertidos! Adoro conhecer todo mundo.

Quais seus próximos projetos literários? Ficamos sabendo que vem nova publicação, dá para nos adiantar sobre seu novo livro?

Renata Ventura: Sim, sim, é a continuação de *A arma escarlata*. Irá se chamar *A comissão chapeleira* e vai ser mais político do que o primeiro. O vilão principal da série aparece nesse e eu sou apaixonada por ele.

A série do Hugo Escarlata será composta de quantos livros?

Renata Ventura: Serão 5 livros, com um sexto a respeito do vilão principal.

Quais os principais objetivos do projeto *Potter em Orfanatos*? Como fazer para conhecer melhor o projeto e participar?

Renata Ventura: O principal objetivo é incentivar o gosto pela leitura nas crianças carentes em orfanatos e casas de acolhimento. Mostrar como a leitura pode ser algo muito divertido e pode levá-las a mundos extraordinários. Para participar, é só procurar pelo projeto *Potter em Orfanatos* no *Facebook* e encontrar o grupo de seu estado!

Quais as melhorias que você citaria para o mercado literário no Brasil?

Renata Ventura: Os leitores brasileiros estão aceitando melhor autores nacionais. Ainda há preconceito, especialmente porque as livrarias e as próprias editoras preferem comprar livros estrangeiros traduzidos do que apostar em novos talentos brasileiros, mas o cenário está mudando! Cada vez surgem mais jovens autores nacionais que lançam livros de fantasia, terror, romance, policial, tudo! E aquela velha noção de que “livro brasileiro” é sinônimo de “Machado de Assis” está, aos poucos, caducando. Não que Machado de Assis seja ruim,

muito pelo contrário! É ótimo! Mas precisamos ver que a literatura brasileira não parou no dia em que esses autores clássicos morreram! Mesmo que a maioria das escolas insistam em dizer que sim.

Pois bem, estamos chegando ao fim da entrevista, agradecemos sua participação no projeto *Divulga Escritor*, muito bom conhecer melhor a escritora Renata Ventura, que mensagem você deixa para nossos leitores?

Renata Ventura: Leiam cada vez mais! E leiam de tudo!!!!

(Adaptado de:

<https://www.divulgaescritor.com/products/renata-ventura-entrevista/>. Acesso em: 14/07/2023).

Questão 01

Em relação ao emprego da língua portuguesa no texto acima, é CORRETO afirmar:

- Emprega-se a variedade padrão, obedecendo rigorosamente às prescrições da gramática normativa, sem usar estruturas típicas da oralidade informal.
- Emprega-se a variedade padrão, apresentando, todavia, diversas formas e expressões e estruturas típicas da oralidade informal.
- Emprega-se uma variedade regional específica, contaminando o texto com regionalismos e marcas dialetais destoantes das regras gramaticais tradicionais.
- Emprega-se uma variedade culta e um registro estritamente formal.

Questão 02

Denomina-se suporte textual o local físico ou imaterial que serve de base para a materialização de textos. Considerando essa afirmação, assinale a alternativa cujas expressões não designam, ambas, locais que tipicamente servem como suporte para textos como o texto acima.

- Blogs* e *sites*.
- Outdoor* e periódicos científicos.
- Redes sociais e flanelógrafos.
- Revistas e jornais.

Questão 03

Como, no entanto, fazer cinema é mil vezes mais complicado, ainda mais no Brasil, eu preferi a literatura, onde a gente sempre pode colocar mais detalhes e mais reflexões do que em três horas de filme.



O sintagma sublinhado no trecho acima configura uma oração subordinada do tipo:

- a) Adverbial conformativa.
- b) Adverbial causal.
- c) Adverbial consecutiva.
- d) Adverbial concessiva.

Questão 04

Seu objetivo como escritora é contar histórias que divirtam e, ao mesmo tempo, façam o leitor refletir sobre si mesmo e sobre o mundo a sua volta.

A função sintática do termo sublinhado no trecho acima é:

- a) Sujeito.
- b) Predicativo.
- c) Objeto direto.
- d) Objeto indireto.

Questão 05

Os leitores brasileiros estão aceitando melhor autores nacionais.

O enunciado acima contém um pressuposto cuja formalização está presente no enunciado da alternativa:

- a) Antes, os leitores brasileiros não aceitavam bem os autores nacionais.
- b) Agora, os leitores brasileiros aceitam melhor autores nacionais.
- c) Antes, os leitores brasileiros aceitavam somente autores internacionais.
- d) Antes, nenhum autor internacional era bem aceito por leitores brasileiros.

CONHECIMENTOS MATEMÁTICOS**Questão 06**

Sabendo que a sequência $(3x, 6x + 3, 15x + 24)$ é uma progressão aritmética, o valor da soma dos seus termos é:

- a) - 36.
- b) - 45.
- c) 36.
- d) 45.

Questão 07

A soma dos oito primeiros termos da progressão geométrica $(2\sqrt{2}, 4, 4\sqrt{2}, \dots)$ é:

- a) $60 + \sqrt{2}$.
- b) $30 \cdot (1 + \sqrt{2})$.
- c) $30 + \sqrt{2}$.
- d) $30 \cdot (2 + \sqrt{2})$.

Questão 08

Sendo a palavra FLECHAS, a quantidade de anagramas que tem AE juntas e nessa ordem é:

- a) 120.
- b) 240.
- c) 720.
- d) 580.

Questão 09

Num grupo de 400 estudantes, 120 estudam Matemática, 160 estudam Física e 20 estudam Matemática e Física. Se um estudante é escolhido ao acaso, a probabilidade de que ele estude Matemática ou Física é de:

- a) $13/20$.
- b) $3/5$.
- c) $7/20$.
- d) $13/15$.

Questão 10

Dado o conjunto de valores abaixo.
 $(125, 78, 105, 96, 210, 47, 85, 180)$

A mediana e a média desse conjunto são respectivamente:

- a) 153 e 115,25.
- b) 100,5 e 115,75.
- c) 153 e 115,75.
- d) 100,5 e 115,25.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**Questão 11**

No município de Araraquara-SP, a partir dos encaminhamentos propostos pela I Conferência Municipal sobre Políticas de Drogas, foram compostas as diretrizes do Plano Municipal sobre



Políticas de Drogas (Lei Municipal n.º 9.277/2018). Pode-se afirmar que faz parte desse Plano Municipal as seguintes diretrizes, EXCETO:

- a) Projeto multidisciplinar com equipe feminina de prevenção voltada às crianças e adolescentes do gênero feminino em comunidades e assentamentos.
- b) Implantação do CAPS Infanto-juvenil.
- c) Parcerias com o Procon Estadual para aumento da fiscalização em estabelecimentos para coibir o comércio de bebidas a menores de idade e exigindo a apresentação de documentação para compra de bebidas alcoólicas.
- d) Implementar a estruturação das Práticas Integrativas e Complementares (PICS) na Atenção Básica, melhorando a promoção, prevenção e cuidado das comunidades em estado de vulnerabilidade, reconhecendo os Grupos de Terapia Comunitária integrativa como ferramenta para a diminuição da população em situação de rua.

Questão 12

O turismo é um importante transformador de economias e sociedades, promove inclusão social e gera oportunidades de emprego e renda. Nesse contexto, no município de Araraquara-SP, instituiu-se o Plano Municipal de Políticas Públicas para o Turismo (Lei Municipal n.º 9.280/2018). Com base no que é disposto nessa lei, deve-se:

- a) Propor a abertura dos museus aos sábados, domingos e feriados.
- b) Fortalecer o circuito turístico urbano através de parceria público-privada para infraestrutura básica em áreas públicas.
- c) Articular com as forças de segurança pública para intensificação de segurança em roteiros turísticos rurais, com objetivo de dar segurança ao turista e comunidade local.
- d) Criar um roteiro de turismo histórico que contemple a Matriz São Bento e o Museu a Céu Aberto.

Questão 13

A partir dos encaminhamentos propostos pela Conferência Municipal do Esporte e Lazer, instituiu-se o Plano Municipal de Políticas Públicas para o Esporte e o Lazer (Lei Municipal n.º 9.281/2018), composto por 7 (sete) diretrizes. Com base nesse Plano Municipal, é CORRETO afirmar que se deve:

- a) Fomentar e disponibilizar recursos financeiros e estruturais necessários para o evento Motocross no município de Araraquara, uma vez que os profissionais do segmento não estão recebendo condições necessárias para a prática do esporte tanto no centro de treinamento quanto a uma nova categoria na Fundação de Amparo ao Esporte – FUNDESORT.
- b) Desenvolver o Programa Talento esportivo, no qual atletas de 13 a 18 anos de idade com potencial para participar de disputas regionais serão contemplados com as bolsas, levando-se em conta o desempenho individual nas últimas competições.
- c) Fomentar e disponibilizar recursos financeiros e estruturais para os profissionais do atletismo incluindo as atividades sociais e de entretenimento ligadas ao esporte.
- d) Aumento de academias ao ar livre, com a inserção de profissionais de educação física atuando como temporários no quadro da Prefeitura.

Questão 14

Na legislação municipal de Araraquara-SP, encontra-se a Lei n.º 9.282/2018, que institui o Plano Municipal de Políticas Públicas para os Animais. O documento prevê diretrizes que tratam de controle populacional, guarda responsável, animais em situação de abandono e maus-tratos e controle de zoonoses. Segundo essa lei, com relação à guarda responsável, é CORRETO afirmar que se deve:

- a) Implantar um sistema de educação transitório na orientação e conscientização da guarda responsável dos animais, que poderá ser desenvolvido nas escolas, postos de saúde, CRAS e outros setores, com capacitação realizada pelos professores da rede pública e estudantes das áreas específicas.
- b) Instituir uma semana no mês de outubro de campanha de vacinação antirrábica.
- c) Tornar a microchipagem obrigatória no Município e garantir gratuidade dos animais da população de baixa renda.
- d) Castração de animais comunitários e castração de animais de rua (principalmente cães), devendo ser devolvidos à comunidade ou ser confinados em canis e gatis.

Questão 15

A Lei Municipal n.º 9.300, de 20 de junho de 2018, instituiu, no município de Araraquara-SP, o Plano Municipal de Políticas Públicas para a Pessoa com



Deficiência. O documento é composto por 26 (vinte e seis) diretrizes, a partir dos encaminhamentos propostos pela Conferência Municipal da Pessoa com Deficiência, conforme o seu anexo I. De acordo com a Lei nº 9.300/2018, assinale qual alternativa NÃO faz parte de tais diretrizes.

- Treinamento para profissionais da saúde, educação, transporte e assistência social para o atendimento humanizado da pessoa com deficiência.
- Ampliação e melhoria do sistema de transporte adaptado para pessoa com deficiência, incluindo condições apropriadas nas paradas de ônibus para melhor acessibilidade ao veículo.
- Ações junto ao trânsito para a revisão da Legislação da Área Azul para utilização do “selo” fora da vaga da pessoa com deficiência.
- Número mínimo de banheiros acessíveis correspondente a 20% (vinte por cento) do total, garantindo-se pelo menos 1 (uma) unidade acessível caso a aplicação do percentual resulte em fração inferior a 1 (um).

Questão 16

No município de Araraquara-SP, o Plano Municipal de Políticas Públicas para a População LGBT (LGBTQIA+) é descrito na Lei Municipal n.º 9.321, de 19 de julho de 2018. Pode-se afirmar que faz parte desse Plano a seguinte diretriz:

- Garantir a oferta de alfabetização de jovens e adultos em espaços próprios de representatividade LGBTQIA+.
- Criação de editais que possibilitem a circulação e/ou residências artísticas de produções locais, inéditas ou não, incentivando a continuidade de grupos ou de artistas em suas diferentes linguagens, fortalecendo-os para sua independência e autossuficiência.
- Promover a cooperação e a integração entre outras secretarias de Governo e instituições, de modo que se favoreça a execução dos projetos culturais, contribuindo para seu fortalecimento e consolidação.
- Promover a cooperação e a integração de diferentes linguagens artísticas por meio de feiras e de festivais que contemplem a manifestação da diversidade cultural.

Questão 17

A partir dos encaminhamentos propostos pela X Conferência Municipal da Criança e do Adolescente

em Araraquara-SP, instituiu-se o Plano Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente (Lei Municipal n.º 9.357/2018), composto por 16 (dezesesseis) diretrizes. Acerca dessa lei, é CORRETO afirmar que as alternativas abaixo fazem parte desse Plano Municipal, EXCETO:

- Elaborar mapeamento municipal da situação/condição das crianças e dos adolescentes da Cidade de Araraquara.
- Promover formação continuada à rede de atendimento da criança e do adolescente para a escuta qualificada e abordagem da criança e do adolescente de Araraquara.
- Realizar ações conservadoras de mobilização comunitária para participação dispendiosa nos conselhos.
- Conscientizar a população por meio de campanhas sobre as concepções de infância e adolescência e os respectivos dispositivos legais de garantia de direitos.

Questão 18

Acerca do Plano Municipal do Meio Ambiente em suas DIRETRIZES E RESOLUÇÕES, analise as assertivas:

- Criar, no Município, mecanismos de proteção aos polinizadores faz parte da temática CIDADE SUSTENTÁVEL E PARTICIPAÇÃO POPULAR.
- Fomentar a organização de cooperativas agroecológicas periurbanas nas comunidades localizadas em territórios socialmente vulneráveis e em risco, incentivando a divulgação da agricultura familiar e da agroecologia faz parte da temática CIDADE SUSTENTÁVEL E PARTICIPAÇÃO POPULAR.
- Fomentar a promoção de parcerias público-privadas e associações civis para a manutenção das APPs faz parte da temática CIDADE SUSTENTÁVEL E PARTICIPAÇÃO POPULAR.

Assinale a alternativa CORRETA:

- Apenas I e II estão corretas.
- Apenas III está correta.
- Apenas II está correta.
- Apenas I está correta.

Questão 19

Sobre o Plano Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, assinale a alternativa CORRETA no



tocante à garantia dos direitos e políticas públicas integradas e de inclusão social.

- Realizar monitoramento das vulnerabilidades e riscos sociais a partir de indicadores definidos após a organização dos dados já existentes na rede municipal.
- Garantir que as ações diretas com crianças e adolescentes sejam realizadas de forma prioritária.
- Garantir representatividade da criança e do adolescente no COMCRIAR.
- Fortalecer as ações relacionadas às crianças e adolescentes realizadas pelo Programa Municipal Territórios em Rede.

Questão 20

Sobre o Plano Municipal de Políticas Públicas para a População LGBT (LGBTQIA+), assinale a alternativa CORRETA que contém uma diretriz da Cultura e Lazer:

- Promover ações de qualificação para o trabalho, a partir das demandas da Assessoria de Políticas LGBT para o ingresso ou retorno ao mercado de trabalho.
- Garantia de apresentações de artistas LGBTs nos eventos artísticos municipais, em editais e oficinas direcionados à temática LGBTQIA+ com fomento e incentivo para criação de uma cooperativa de artistas LGBTQIA+ para viabilizar CNPJ que possibilite disputa de editais por artistas da cidade.
- Criação e implementação do ambulatório destinado a pessoas travestis, transgêneros e transexuais de acordo com as normas nacionais.
- Criar um Programa voltado para indivíduos LGBTQIA+ que vivem e/ou convivem com IST – AIDS.

Questão 21

Quanto aos cuidados que devem ser tomados nos serviços de alimentação, todos os manipuladores de alimentos devem manter bons hábitos de higiene, boas condições de saúde e ser, continuamente, treinados em boas práticas de manipulação de alimentos.

Desse modo, em relação à higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, é CORRETO afirmar:

- Os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades, podem permanecer em suas atividades de preparação de alimentos, porém com carga horária reduzida de trabalho.

- Os uniformes dos manipuladores de alimentos devem ser trocados, no mínimo, três vezes por semana e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- Os manipuladores de alimentos devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.
- As unhas dos manipuladores de alimentos devem estar curtas, e só é permitido esmaltes de cores claras. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Questão 22

Os processos de conservação baseiam-se na destruição total ou parcial dos microrganismos capazes de alterar o alimento ou na modificação, ou eliminação de um ou mais fatores (intrínsecos ou extrínsecos) que são essenciais, de modo que o alimento não se torne favorável ao desenvolvimento microbiano.

Em relação à conservação de alimentos, assinale a alternativa CORRETA que corresponde a um processo que remove parte da água (30-60%) dos alimentos, diminuindo a atividade de água (Aa) destes. É usada para produção de doces em massas, molhos de tomate, ketchup, geleias e outro.

- Refrigeração.
- Liofilização.
- Salga.
- Concentração.

Questão 23

O ferro é um nutriente essencial para a vida e atua principalmente na síntese (fabricação) das células vermelhas do sangue e no transporte do oxigênio para todas as células do corpo. A baixa ingestão, absorção deficiente de ferro, dietas com baixa biodisponibilidade, especialmente nos períodos com requerimentos elevados do nutriente (crescimento e gestação) são os principais fatores das causas da anemia.

Desse modo, a absorção do ferro é aumentada na presença de:

- Oxalato.
- Ácido ascórbico.
- Carotenoides.
- Cálcio.

**Questão 24**

O cálcio é o mineral mais abundante no corpo humano e é essencial para a mineralização de ossos e dentes e para a regulação de eventos intracelulares em diversos tecidos. Em relação aos fatores que afetam a absorção de cálcio, segue as sentenças abaixo, analise-as e assinale a alternativa CORRETA.

- I- A deficiência de cálcio aumenta a sua absorção.
- II- A deficiência de vitamina D aumenta a absorção de cálcio.
- III- A redução de acidez gástrica reduz a absorção de cálcio.
- IV- A deficiência de fósforo aumenta a absorção de cálcio.

São CORRETAS:

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

Questão 25

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), as instalações, móveis, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. De acordo com o preconizado pela Portaria n° 326, de 30 de julho de 1997, é CORRETO afirmar sobre o processo de higienização das instalações e ambiente que:

- a) Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.
- b) Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente oxidantes, como o hipoclorito de sódio, os manipuladores devem obrigatoriamente utilizar máscara nasobucal, luvas térmicas de cano alto e botas de borracha.
- c) Para a higienização do piso é considerado o procedimento completo de higienização as etapas: Remoção das sujidades, lavagem com água e detergente e posterior enxague.
- d) É permitido fazer uso de panos de limpeza não descartáveis para secar utensílios e equipamentos, desde que os mesmos estejam devidamente limpos.

Questão 26

Os alimentos são fontes de nutrientes (proteínas, lipídios, carboidratos, vitamínicos, minerais e água) que possuem diferentes funções no organismo. Em

relação à função dos alimentos, segue as sentenças abaixo, analise-as e assinale a alternativa CORRETA:

- I- Energéticos representados principalmente pelos lipídios e pelos carboidratos. São responsáveis pelo fornecimento de energia ao organismo.
- II- Plásticos: representados pelas vitaminas e sais minerais. São responsáveis pela regulação das reações químicas que ocorrem dentro das células e do material intercelular.
- III- Reguladores: representados principalmente pelas proteínas. São responsáveis pela formação de nosso organismo, realizando o crescimento e substituindo as perdas que sofre.

Está(ão) CORRETA(S):

- a) Apenas I e II.
- b) Apenas II.
- c) Apenas I e III.
- d) Apenas I.

Questão 27

Os aminoácidos essenciais são aqueles que o organismo não consegue produzir e devem fazer parte da alimentação diária. Encontrados em maior quantidade em alimentos de origem animal e vegetal ricos em proteína, tendo como benefícios específicos, que vão desde efeitos anti-inflamatório, antiviral e antioxidante a atuação na formação de neurotransmissores, como a serotonina, hormônio do bem-estar. Isso só reforça o quanto esses nutrientes são necessários para o organismo humano, devendo fazer parte da dieta de todos os indivíduos.

Desse modo, assinale a alternativa que contém somente os aminoácidos essenciais que são denominados de aminoácidos essenciais de cadeia ramificada:

- a) Leucina, fenilalanina e arginina.
- b) Isoleucina, triptofano e glutamina.
- c) Leucina, valina e isoleucina.
- d) Valina, triptofano e leucina.

Questão 28

A conservação dos alimentos tem como objetivo geral evitar as alterações nos alimentos, oferecendo ao indivíduo, alimentos com qualidades nutritivas, sensoriais e principalmente isentos de microorganismos patogênicos. Em relação à conservação dos alimentos, seguem as sentenças abaixo, analise-as e assinale a alternativa CORRETA:



- I- Quando o leite é pasteurizado, este deve ser mantido resfriado, entre 4 e 6°C, para sua melhor conservação.
- II- Os alimentos liofilizados apresentam alta retenção das características sensoriais e nutricionais, apresentando uma vida de prateleira menor que 6 meses quando corretamente embalados.
- III- Existe uma temperatura específica para cada espécie de fruta e/ou hortaliça. Os melhores resultados de uma boa conservação são obtidos quando se utiliza essa temperatura, podendo ter flutuações na câmara fria.
- IV- É indicado que alimentos crus não devem estar em contato direto com alimentos cozidos, pois pode ocorrer contaminação cruzada.

Estão CORRETAS:

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

Questão 29

Os prebióticos são definidos como carboidratos, principalmente fibras, não digeríveis, que estimulam o crescimento e/ou a atividade de bactérias desejáveis no intestino, trazendo benefícios à saúde do indivíduo.

Desse modo, são considerados prebióticos:

- a) Fruto-oligossacarídeos e leite fermentado.
- b) Iogurte e Inulina.
- c) Lactobacillus acidophilus e Bifidobacterium.
- d) Inulina e Fruto-oligossacarídeos.

Questão 30

Os ácidos graxos essenciais não são produzidos bioquimicamente pelos seres humanos e devem ser adquiridos da dieta. A deficiência de ácidos graxos essenciais pode acarretar problemas dermatológicos, neurológicos e visuais. Dentro os ácidos graxos citados abaixo, os essenciais são:

- a) Esteárico, araquidônico e linolênico.
- b) Araquidônico, linoleico e linolênico.
- c) Linoleico, linolênico e palmítico.
- d) Linolênico, araquidônico e palmítico.

Questão 31

Os ingredientes utilizados na preparação dos alimentos devem ser cuidadosamente selecionados,

armazenados e utilizados de acordo com a legislação específica, para proteger os alimentos de qualquer contaminação. Em relação aos cuidados relacionados aos ingredientes utilizados na preparação dos alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) Levar em consideração que o prazo de validade do alimento não muda após a abertura da embalagem.
- b) Após aberto e em caso de não usar todo o alimento deve mantê-lo na mesma embalagem, porém fechado corretamente.
- c) Deve-se observar o prazo de validade de cada produto e aplicar o seguinte critério: o primeiro a vencer deve ser o primeiro a ser utilizado.
- d) Quando os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser identificados somente com a designação do produto após a abertura ou retirada da embalagem original.

Questão 32

O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micro-organismos. Em relação à remoção de lixo e detritos, destino e seleção, segue as sentenças abaixo, analise-as e assinale a alternativa CORRETA:

- I- O lixo deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados, com tampas.
- II- É importante retirar o lixo diariamente ou tantas vezes quantas forem necessárias durante o dia.
- III- O uso de “lixeirinhas” em cima da pia ou balcão de preparo de alimentos não representa um foco de contaminação se for trocado diariamente.
- IV- O lixo deve ser removido do ambiente de produção de alimentos e enviado de qualquer forma para a coleta a fim de evitar locais de armazenamento.

A alternativa que contém apenas sentenças CORRETAS é:

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

Questão 33

A obtenção de um alimento seguro requer a adoção de cuidados higiênico-sanitários capazes de prevenir a contaminação dos alimentos e evitar doenças alimentares, proporcionando, dessa forma, uma alimentação de qualidade e segura. Em relação à



limpeza do local de trabalho de manipulação de alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) A higienização do ambiente deve começar pelo chão (pisos) e terminar no teto.
- b) Todos os materiais usados na limpeza do ambiente, como tanques, vassouras, panos, rodos, entre outros, devem ser higienizados com água corrente e álcool 70%.
- c) Os materiais de limpeza (panos, esponjas, rodos, vassouras) não necessitam ser de uso exclusivo para diferentes atividades.
- d) A limpeza do ambiente de trabalho deve ser realizada sempre que necessário e obrigatoriamente ao final do expediente.

Questão 34

A merenda escolar tem como objetivos centrais garantir e prezar pela alimentação saudável e contribuir com a qualidade de vida, suprimindo as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola. Em relação à merenda escolar, segue as sentenças abaixo, analise-as e assinale a alternativa CORRETA:

- I- Os cardápios da merenda escolar devem ser elaborados levando em consideração os hábitos alimentares da localidade e dos produtos disponíveis.
- II- Sempre que possível, os cardápios da merenda escolar são elaborados pela nutricionista, com a ajuda das merendeiras.
- III- Para utilizar novos alimentos na merenda escolar, deve-se testá-la para verificar o grau de aceitabilidade dos alunos.

Assinale a alternativa que contém (a)s afirmativa(s) CORRETAS(S):

- a) Apenas I e II.
- b) Todas estão corretas.
- c) Apenas II e III.
- d) Somente III está correta.

Questão 35

O reaproveitamento de alimentos trata-se de um método que visa à utilização total dos componentes dos alimentos no preparo de refeições.

Considerando a afirmação acima, assinale V para verdadeira ou F para falsa nas asserções abaixo e assinale a alternativa CORRETA:

- Pode-se reutilizar as sobras alimentares como adubo orgânico nas plantas e árvores locais.
- Pode ser utilizado em sopas: pedaços de legumes e verduras que não foram usados totalmente em outra ocasião, para não desperdiçar.
- O reaproveitamento de alimentos, como frutas e hortaliças (polpa, cascas, talos e folhas), pode ser utilizado na elaboração de novos produtos, no caso da casca da banana, que pode ser reutilizada para elaboração de bolos e doces.

Assinale a alternativa CORRETA:

- a) V, F, F.
- b) V, V, V.
- c) F, F, V.
- d) V, F, V.

Questão 36

Os minerais são substâncias fundamentais para nossa alimentação já que desempenham diversas funções, como a regulação do metabolismo enzimático, facilitam a transferência de compostos pelas membranas celulares e composição de tecidos orgânicos, dentre outras.

Abaixo encontram-se alguns dos diversos tipos de minerais presentes nos alimentos, portanto, relacione-os corretamente com suas funções.

- (1) Sódio.
- (2) Ferro.
- (3) Iodo.
- (4) Magnésio.

- Elemento ativador de sistemas enzimáticos que controlam o metabolismo de carboidratos, gorduras, proteínas e eletrólitos.
- Participa da síntese da tiroxina que regula o metabolismo celular e controle da taxa metabólica basal (BMR).
- Principal cátion do fluido extracelular é essencial à manutenção da pressão osmótica do sangue, plasma e fluidos extracelulares.
- Essencial para a formação das células vermelhas.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

- a) 2,1,3,4.
- b) 1,2,3,4.
- c) 1,2,4,3.
- d) 4,3,1,2.

**Questão 37**

Um dos atributos mais importantes de um alimento é a cor, já que ela determina sua aparência e pode ser um critério para a qualidade do produto. A cor deve-se à presença de pigmentos naturais ou pela adição de corantes.

Os pigmentos naturais são um grupo de substâncias com estruturas e propriedades físicas e químicas diferentes. Existem diversos tipos de pigmentos encontrados na natureza, um deles está presente tanto em alimentos de origem animal ou origem vegetal, são responsáveis pelas cores de alimentos alaranjados, avermelhados e amarelados, possuem atividade pró-vitamina A e possuem propriedades antioxidantes.

Assinale a alternativa CORRETA que contém esse pigmento citado no texto acima.

- a) Carotenoides.
- b) Flavonoides.
- c) Clorofila.
- d) Antocianinas.

Questão 38

Para a estocagem de alimentos, existem diversas formas, uma delas que é bastante conhecida e utilizada por ser uma forma prática e econômica é o congelamento com função de conservação, já que resulta na redução de água livre e da velocidade de reações químicas, no entanto, o congelamento e o descongelamento pode comprometer características sensoriais e a qualidade final do produto.

Sobre a estocagem de alimentos pelo método de congelamento, é CORRETO afirmar:

- a) O processo de congelamento de alimentos envolve, inicialmente, o aumento do calor sensível do alimento, a fim de reduzir a sua temperatura até aquela necessária para iniciar o congelamento.
- b) Considerando o congelamento lento da água pura, o número total de cristais formados é maior, uma vez que os núcleos de cristais se fundem uns aos outros, aumentando o seu tamanho. Do contrário, o congelamento rápido da água pura, gera número menor de pequenos cristais, sem a organização dos cristais formados.
- c) O congelamento de alimentos de forma rápida, geraria perdas consideráveis de exsudatos durante o descongelamento, afetando severamente a qualidade do alimento.

- d) O congelamento lento geraria grandes cristais de gelo no meio extracelular, enquanto o congelamento rápido produziria pequenos cristais de gelo em ambos os meios (intra e extracelular), com o mínimo de deslocamento de água e menor formação de exsudato.

Questão 39

Os carboidratos são inúmeros compostos que se diferenciam em relação à estrutura, tamanho e configuração das moléculas, além das propriedades físicas e químicas particulares, como: diferentes graus de solubilidade em água, poder de doçura, capacidade de atuar como agente redutor e de reagir com aminoácidos em reações de escurecimento, dentre outros.

Sobre as características e funções dos carboidratos, analise as assertivas a seguir:

- I- Açúcares simples, dextrinas, amidos, celuloses, hemiceluloses, pectinas e gomas são importantes carboidratos.
- II- Os carboidratos representam uma fonte de energia ou fibra na dieta e são considerados constituintes importantes dos alimentos devido às suas mais diversas propriedades funcionais, podendo ser usados como adoçantes (edulcorantes), espessantes, estabilizadores, gelificantes e substitutos de gordura.
- III- Além dos efeitos fisiológicos no corpo humano, podem atuar como substrato energético (em geral, fornecendo aproximadamente 9 Kcal/g), estrutural e fibra alimentar.

A(s) alternativa(s) CORRETA(S) são:

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

Questão 40

Dentro das boas práticas para serviços de alimentação, um dos itens fundamentais é sobre a edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Sabendo que a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma ordenada e organizada para facilitar as operações de manutenção, limpeza e se necessário, a desinfecção. Assinale a alternativa INCORRETA.



- a) Preferencialmente, os estabelecimentos são localizados distantes de áreas com poluição ambiental e atividades industriais que constituam uma ameaça grave de contaminação dos alimentos.
- b) O prédio e as instalações destinadas ao processamento de alimentos terão construções sólidas e sanitariamente adequadas, de fácil higienização. Os materiais utilizados na construção devem ser inofensivos à saúde do homem, que não transmitam substância indesejável ao alimento.
- c) Quanto aos equipamentos, estes são instalados de forma que permitam a manutenção e limpeza adequadas, funcionem conforme o uso a que se destinam e facilitem as boas práticas de higiene, não sendo necessário o monitoramento.
- d) As superfícies de trabalho que entram em contato direto com os alimentos devem estar em boas condições de conservação, ser duráveis e de fácil limpeza, manutenção e desinfecção.

Questão 41

É de essencial importância o conhecimento dos principais aspectos que envolvem a atividade de higienização de alimentos principalmente para os profissionais ligados ao processamento de alimentos. Acerca dos principais conceitos que justificam tal importância, analise as afirmações abaixo:

- I- Limpeza é o primeiro grande procedimento empregado na higienização. O objetivo primordial é a remoção de substâncias, normalmente perceptíveis a olho, como frações orgânicas e/ou minerais (terra, poeira), gordura e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento.
- II- Desinfecção é o segundo grande procedimento empregado na higienização. Baseia-se na eliminação dos microrganismos patogênicos. O procedimento consiste na utilização de agentes oxidantes para aumentar do número de microrganismos benéficos aderidos às instalações, maquinários e utensílios, em um nível que não resulte na contaminação do alimento (níveis toleráveis).
- III- A operação de higienização engloba a limpeza e a sanitização do estabelecimento como um todo (instalações, equipamentos e utensílios).

Assinale a alternativa que contém a(s) afirmativa(s) CORRETA(S):

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

Questão 42

“A Higiene e a Segurança do trabalho é o conjunto de normas e procedimentos voltado para a integridade física e mental do trabalhador, preservando-o dos riscos de saúde inerentes às tarefas do cargo e ao ambiente físico onde são executadas” (Chiavenato, 1999).

Considerando a afirmação acima, assinale V para verdadeira ou F para falsa nas asserções abaixo e escolha a alternativa CORRETA:

- Faz parte dos objetivos da Segurança e Higiene do trabalho: manutenção da saúde, prevenção de doenças profissionais, aumentar a produtividade pelo controle do ambiente do trabalho, dentre outros.
- Um dos fatores que influenciam a higiene do trabalho é o tempo (tipo de jornada de trabalho, horas extras), como também o ambiente de trabalho (físico, psicológico).
- A CIPA é a Comissão interna de prevenção de acidentes que visa à preservação da vida e à promoção da saúde do trabalhador.

Assinale a alternativa CORRETA:

- a) V, F, F.
b) F, V, F.
c) F, F, V.
d) V, V, V.

Questão 43

No contexto da Segurança e Higiene do trabalho, um programa chamado PCMSO – Programa de Controle de Medicina e Saúde Ocupacional - Lei nº 24/94 atua em procedimentos e condutas que devem ser adotados no ambiente de trabalho.

Abaixo encontram-se alguns fatores que fazem parte desse programa, portanto, relacione-os corretamente com suas funções e itens que dizem respeito a cada área.

- (1) Ambiente físico de trabalho.
(2) Ambiente psicológico de trabalho.



- (3) Aplicação dos princípios de ergonomia.
(4) Saúde ocupacional.
- () Relaciona-se aos relacionamentos agradáveis; atividade laboral motivadora; gerência participativa e democrática e eliminação de estresse.
- () Relaciona-se à iluminação suficiente, constante e uniformemente distribuída, uma ventilação com circulação de ar, ausência de gases. Os ruídos podem ser contínuos, intermitentes ou variáveis, desde que atendam os valores da legislação.
- () Relaciona-se a máquinas e equipamentos adequados; mesas e instalações ajustadas; ferramentas que reduzem o esforço físico.
- () É fundamental, já que sua ausência pode causar: aumento nas indenizações, afastamentos por doenças, aumento dos custos de seguro e baixa produtividade e qualidade.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

- a) 2,1,3,4.
b) 1,2,3,4.
c) 1,2,4,3.
d) 4,3,1,2.

Questão 44

Estudos relacionados à redução do desperdício de alimentos e desenvolvimentos de novas tecnologias estão focados no reaproveitamento de resíduos/subprodutos que apresentam resultados relevantes e proporcionam economia nos gastos com alimentação, além de agregar valor e diversificar nutrientes.

Assinale, dentre os itens que seguem abaixo, a alternativa CORRETA a respeito do reaproveitamento de alimentos.

- a) Essa tecnologia (reaproveitamento de resíduos) utiliza o alimento de forma sustentável, beneficia a renda familiar, gera novas fontes alimentares e aumenta a produção de lixo orgânico. Os resíduos podem ser utilizados, por exemplo, na fabricação de bolos, biscoitos, barra de cereais etc.
- b) Os resíduos/subprodutos são advindos de matérias-primas que estão em estado de qualidade ineficiente (presença de contaminações microbiológicas, por exemplo) e são utilizados para o processamento e desenvolvimento de ingredientes, insumos e produtos da indústria de

alimentos, com o objetivo de manter os nutrientes e compostos bioativos.

- c) Uma das características culturais da população brasileira é o hábito de aproveitar o máximo dos alimentos e suas partes ricas nutricionalmente, fazendo com que a quantidade de lixo gerado seja minimizada.
- d) O pó de semente do tamarindo foi avaliado como fonte de antioxidantes e com atividade antimicrobiana, podendo ser incluído em biscoitos. Com isso, essa incorporação do pó em biscoitos pode ser considerada uma forma de reaproveitamento de resíduos.

Questão 45

Visando reduzir as perdas e desperdícios de frutas no Brasil por meio do aproveitamento integral, técnicas são desenvolvidas. Entretanto, apesar de as frutas serem ricas em nutrientes, algumas delas apresentam compostos antinutricionais (substâncias que podem agir no organismo interferindo na digestibilidade e absorção de outros nutrientes).

Assinale a alternativa que apresenta a substância que NÃO é considerada um composto antinutricional.

- a) Taninos.
b) Oxalatos.
c) Fitatos.
d) Vitamina C.

Questão 46

A lei da Política Nacional de Resíduos Sólidos, dispõe sobre princípios, objetivos e instrumentos, bem como sobre as diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos às responsabilidades dos geradores e do poder público e aos instrumentos econômicos aplicáveis.

Assinale a alternativa que contém os pilares que fazem parte da gestão dos resíduos sólidos e fundamentam o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos –PGRS.

- a) Geração do resíduo, identificação e classificação, acondicionamento e armazenamento, transporte e destinação final.
- b) Destinação final, reaproveitamento, reciclagem e compostagem.
- c) Identificação, acondicionamento e armazenamento.
- d) Geração do resíduo e destino do lixo.

**Questão 47**

Um das etapas da elaboração do PGRS - Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos visa à destinação final adequada dos resíduos sólidos e evita que eles sejam jogados de forma indiscriminada no ambiente, configurando-se como um grande desafio para as cidades em virtude da grande quantidade de resíduos gerados.

Em relação às alternativas de disposição final, analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa CORRETA.

- I- O lixão é uma das formas de disposição de resíduos, pois o local possui formas de tratamentos simplificadas e econômicas.
- II- O aterro sanitário é uma alternativa de disposição final que consiste na compactação dos resíduos sólidos em camadas. O solo é impermeabilizado, o chorume coletado e posteriormente tratado, evitando a contaminação das águas subterrâneas.
- III- A incineração é a técnica de queima de resíduos, a qual é utilizada nos países desenvolvidos e necessita de altos investimentos. Esta técnica visa à diminuição da quantidade e volume de resíduos, bem como a sua toxicidade. No entanto, gera o problema da geração da cinza após a queima.

Assinale a alternativa que contém a(s) afirmativa(s) CORRETA(S):

- a) Todas as afirmativas estão corretas.
- b) I e II.
- c) II e III.
- d) III, apenas.

Questão 48

Conforme a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento de diretrizes estabelecidas.

Algumas das diretrizes da alimentação escolar estão citadas abaixo. De acordo com a referida lei, assinale a alternativa que NÃO se refere às diretrizes.

- a) O emprego da alimentação saudável e adequada deve compreender o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuir para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em

conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

- b) Deve haver uma universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública e particular de educação básica.
- c) Deve haver uma inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.
- d) É fundamental a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada.

Questão 49

Visando atender as necessidades dos consumidores para alimentos atrativos, nutritivos e saudáveis, a Tecnologia de Alimentos é uma área que aplica a ciência dos alimentos para o tratamento de alimentos a fim de torná-los produtos de qualidade e estáveis para chegar até o consumidor final. Portanto, diversas tecnologias são empregadas para a conservação dos alimentos.

Assinale a alternativa CORRETA que está relacionada com a diminuição ou inibição do crescimento microbiano.

- a) Aumento da temperatura (resfriamento, congelamento).
- b) Aumento na atividade de água/aumento da concentração (secagem, desidratação, cura, salga, adição de açúcares).
- c) Aumento do oxigênio (embalagem sob vácuo e nitrogênio).
- d) Utilizar CO₂ para o armazenamento ou embalagem em atmosferas modificadas.

Questão 50

De acordo com a legislação da ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária, o prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante. Todos os alimentos devem conter uma data de validade, e a responsabilidade de indicar a validade e de manter a qualidade do alimento sempre é do fabricante.



Considerando alguns fatores relacionados à determinação do prazo de validade pela ANVISA, assinale V para verdadeira ou F para falsa nas asserções abaixo e assinale a alternativa CORRETA:

- () O estabelecimento do prazo de validade envolve avaliações relacionadas à segurança, qualidade nutricional e análises sensoriais.
- () O prazo de validade pode ser determinado por meio de avaliações técnicas, estudos de estabilidade e laudos de ensaios laboratoriais utilizando métodos diretos ou indiretos.
- () Muitos fatores podem afetar o prazo de validade de um alimento. Eles podem ser extrínsecos, quando se relacionam ao próprio alimento - como umidade e pH (que indica a acidez ou basicidade de uma solução) - e intrínsecos, quando são externos ao produto - como condições de embalagem e de armazenamento.
- () As condições de armazenamento, como temperatura, luminosidade e umidade, influenciam os alimentos durante a distribuição, armazenamento, exibição no varejo e armazenamento pelo consumidor, podendo favorecer a deterioração e, portanto, aumentar o prazo de validade.

Assinale a alternativa CORRETA:

- a) V, F, F, F.
- b) V, V, F, F.
- c) F, F, V, F.
- d) V, F, V, V.

QUESTÕES DISSERTATIVAS

Questão 01

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar. Sobre o PNAE, explique em que consiste esse programa e como são feitos o seu acompanhamento e a sua fiscalização.

Questão 02

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária aprovou o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação em 2004, visando estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Levando em consideração a Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004; explique como deve ser feita a higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios de serviços de alimentação; informando quem são os responsáveis pelas operações, a frequência e o seu registro e/ou controle.

Questão 03

Os resíduos provenientes das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas de serviços de alimentação possuem composição semelhante à do lixo domiciliar. Dessa forma, quando não tratados adequadamente, representam risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores. Levando em consideração a legislação vigente, explique como deve ser o manejo dos resíduos de serviços de alimentação, informando o que o estabelecimento deve dispor para o correto armazenamento dos resíduos e quais especificações devem ser atendidas e o local apropriado para a disposição dos coletores.



QUESTÃO 01

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	



QUESTÃO 02

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	



QUESTÃO 03

RASCUNHO

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	