

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

FUNDAMENTOS DA EDUCAÇÃO

01 - A Educação Brasileira, ao longo de sua história, foi marcada por diferentes pedagogias. Correlacione cada educador da coluna da direita com sua corrente pedagógica na coluna da esquerda.

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| 1. Pedagogia Tradicional. | () Dewey |
| 2. Pedagogia da Escola Nova. | () Herbart |
| 3. Pedagogia Libertadora. | () Dermeval Saviani |
| 4. Pedagogia Histórico-Crítica. | () Paulo Freire |

Assinale a alternativa que apresenta a numeração correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- a) 1 – 2 – 3 – 4.
- b) 4 – 3 – 2 – 1.
- c) 2 – 1 – 3 – 4.
- d) 3 – 4 – 1 – 2.
- *e) 2 – 1 – 4 – 3.

02 - A Educação está diretamente relacionada com a sociedade. Diferentes perspectivas dessa relação são consideradas em três grandes grupos. Numere os grupos da coluna da direita de acordo com as respectivas funções na coluna da esquerda.

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. A função da educação é resolver todos os problemas sociais. | () Realismo Pedagógico |
| 2. A função da educação é fazer o trabalho mais avançado possível, apesar dos limites impostos pelo momento histórico. | () Imobilismo Pedagógico |
| 3. A função da educação é a reprodução da sociedade. | () Otimismo Pedagógico |

Assinale a alternativa que apresenta a numeração correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- *a) 2 – 3 – 1.
- b) 1 – 2 – 3.
- c) 3 – 2 – 1.
- d) 1 – 3 – 2.
- e) 3 – 1 – 2.

03 - O trabalho e a educação são elementos fundamentais do processo de construção da cidadania. A cidadania exige deveres e direitos. Os direitos são classificados em três níveis: civis, políticos e sociais. Numere os direitos de cidadania da coluna da direita de acordo com sua definição na coluna da esquerda.

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Direitos necessários à liberdade individual. | () Direitos sociais |
| 2. Respeito à participação e representação em sindicatos, partidos, etc. | () Direitos civis |
| 3. Respeito ao bem-estar do indivíduo: segurança, trabalho, lazer, educação e saúde, entre outros. | () Direitos políticos |

Assinale a alternativa que apresenta a numeração correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- a) 1 – 2 – 3.
- b) 3 – 2 – 1.
- c) 1 – 3 – 2.
- *d) 3 – 1 – 2.
- e) 2 – 1 – 3.

04 - A escola brasileira contemporânea enfrenta um grande desafio, qual seja o de garantir a aprendizagem a todos os seus alunos. Só se consegue atingir esse objetivo, quando a escola assume que as dificuldades de alguns alunos não são apenas deles, mas resultam em grande parte do modo como o ensino é ministrado, como a aprendizagem é concebida e avaliada. A escola precisa se tornar apta para responder às necessidades de cada um dos seus alunos, de acordo com suas especificidades. Nesse sentido, um dos temas mais relevantes a serem considerados na atuação docente é:

- a) a autonomia da escola.
- *b) a questão da inclusão e da diversidade.
- c) a gestão democrática.
- d) o conselho escolar.
- e) a direção participativa.

05 - A escola contemporânea tem assumido várias funções sociais, mas não pode deixar de cumprir bem o seu papel fundamental. Que papel é esse?

- *a) Garantir aos alunos a apropriação dos conhecimentos historicamente acumulados.
- b) Estabelecer relações humanas satisfatórias.
- c) Eliminar as diferenças sociais.
- d) Excluir os incapazes.
- e) Democratizar a sociedade.

06 - Segundo a Lei 9394/96 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), a estrutura da educação escolar é composta por:

- a) I – Ensino fundamental e médio.
II – Ensino superior.
- *b) I – Educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio.
II – Educação superior.
- c) I – Educação fundamental.
II – Ensino médio.
III – Educação superior.
- d) I – Ensino fundamental.
II – Ensino médio.
III – Ensino superior.
IV – Ensino de pós-graduação.
- e) I – Creches.
II – Pré-escola.
III – Ensino fundamental.
IV – Ensino médio.
V – Ensino superior.

07 - Segundo o ECA (Estatuto da Criança e do Adolescente), Lei 8069/90, são considerados *crianças e adolescentes* os sujeitos dentro das seguintes faixas etárias:

- a) crianças: até 12 anos de idade completos; adolescentes: entre 13 e 17 anos de idade.
- b) crianças: até 10 anos de idade incompletos; adolescentes: entre 11 e 18 anos de idade.
- *c) crianças: até 12 anos de idade incompletos; adolescentes: entre 12 e 18 anos de idade.
- d) crianças: até 10 anos de idade completos; adolescentes: entre 11 e 17 anos de idade.
- e) crianças: até 11 anos de idade completos; adolescentes: entre 12 e 16 anos de idade.

08 - Assinale cada afirmativa com V (verdadeira) ou F (falsa).

- () Paulo Freire, um dos maiores educadores brasileiros, propunha uma concepção pedagógica que articulasse conhecimento e formação política.
- () A Lei 10639/03 alterou a Lei 9394/96, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da disciplina: “Movimento dos Sem-Terra no Brasil”.
- () A concepção pedagógica denominada Escola Nova foi a expressão educacional do período da ditadura militar no Brasil.
- () A gestão democrática busca garantir aos diretores escolares a centralização das decisões.

Assinale a alternativa que representa a seqüência correta, de cima para baixo.

- a) F – V – F – V.
- *b) V – F – F – F.
- c) V – F – V – F.
- d) V – V – V – F.
- e) F – F – F – V.

09 - Sobre o Projeto Político Pedagógico, considere as seguintes afirmativas:

1. Deve ser elaborado coletivamente.
2. Deve contemplar as demandas da comunidade atendida.
3. Deve partir de amplo e aprofundado processo de diagnóstico, análise e proposição de alternativas.
4. Deve atender as características e necessidades do alunado.

São exigências do projeto político-pedagógico da escola os itens:

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

10 - Segundo os princípios da avaliação da aprendizagem, numere a coluna da direita de acordo com sua correspondência com a da esquerda.

- | | |
|---|---|
| 1. Coleta dados relevantes, através de instrumentos que expressem o estado de aprendizagem do aluno, tendo em vista objetivos e capacidades que se pretende avaliar. | <input type="checkbox"/> Dimensão Formativa ou Continuada |
| 2. Tem caráter classificatório, somativo, controlador, com o objetivo de certificação; traduz-se em registros quantitativos e medidas de produtos definidores da promoção ou reprovação dos alunos. | <input type="checkbox"/> Portfólio |
| 3. Organiza e arquivam registros das aprendizagens dos alunos, selecionados por eles próprios, com intenção de fornecer uma síntese de seu percurso ou trajetória de aprendizagem. | <input type="checkbox"/> Dimensão Técnica ou Burocrática |
| 4. Tem função processual, descritiva e qualitativa, sinalizadora do patamar de aprendizagens consolidadas pelo aluno e de suas dificuldades ao longo do trabalho. | <input type="checkbox"/> Diagnóstico |

Assinale a alternativa que apresenta a numeração correta da coluna direita, de cima para baixo.

- *a) 4 – 3 – 2 – 1.
- b) 1 – 2 – 3 – 4.
- c) 3 – 4 – 2 – 1.
- d) 3 – 1 – 2 – 4.
- e) 2 – 3 – 1 – 4.

11 - O professor, para desempenhar sua função, precisa basear seu trabalho em três eixos fundamentais. Assinale a alternativa que apresenta esses eixos.

- a) Dom para ensinar, amor aos alunos e espírito solidário.
- *b) Domínio teórico-prático dos conteúdos da disciplina, domínio de métodos para encaminhar didaticamente esses conteúdos e compromisso com a aprendizagem dos alunos.
- c) Avaliação da aprendizagem de forma sistemática, uso de recursos didáticos essenciais às necessidades de ensino-aprendizagem e domínios de novas tecnologias.
- d) Domínio legal, institucional e conceitual.
- e) Competência, habilidade e solidariedade.

12 - Assinale V (verdadeiro) ou F (falso) para as seguintes afirmativas:

- É preciso que os professores se conscientizem de que os alunos das escolas públicas, em sua maior parte expostos a processos de exclusão social, são capazes de aprender: não possuem deficiências lingüísticas ou culturais.
- Por determinação federal, o Ensino Fundamental passa de 8 para 9 anos de duração.
- A avaliação na escola é uma mera formalidade burocrática.
- O Planejamento (processo coletivo de discussão do trabalho pedagógico) e o Plano (registro objetivo do que será desenvolvido) são algumas das condições necessárias da prática docente.
- A avaliação visa não apenas rotular os alunos (fortes, médios ou fracos), mas fundamentalmente poder intervir no processo, ou seja, reencaminhar o ensino para que o aluno aprenda.

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta, de cima para baixo.

- a) F – V – F – V – V.
- b) V – F – V – F – F.
- *c) V – V – F – V – V.
- d) F – F – V – V – V.
- e) F – F – F – V – V.

13 - Uma escola pública de qualidade exige que se repensem as relações de trabalho vividas na prática pedagógica. Nesse sentido, as relações humanas dos profissionais da escola precisam estar baseadas em determinados princípios.

Assinale a alternativa que NÃO apresenta um desses princípios.

- a) Avaliações contínuas.
- b) Trabalho articulado.
- c) Objetivos comuns.
- d) Planejamento participativo.
- *e) Hierarquia rígida.

14 - Assinale V (verdadeiro) ou F (falso) para as seguintes afirmativas:

- () A relação professor-aluno deve estar baseada no respeito e na responsabilidade.
- () A equipe de profissionais da escola deve ter preocupação com a organização de uma escola da melhor qualidade possível.
- () Os profissionais da escola devem incentivar a maior e melhor participação dos pais.
- () O trabalho pedagógico na escola é antes de tudo um trabalho individualizado.

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta, de cima para baixo.

- a) F – V – V – V.
- b) F – V – F – V.
- c) V – F – V – F.
- *d) V – V – V – F.
- e) F – F – V – V.

15 - A gestão democrática da escola passa, entre outras questões, pelo fortalecimento e pela consolidação de mecanismos de participação da comunidade escolar. Esses mecanismos prevêm:

- a) o respeito a todas as decisões individuais.
- b) o autoritarismo nos processos de decisão.
- *c) o incentivo à eleição de diretores, conselhos escolares, grêmios estudantis e democratização dos processos de decisão.
- d) a centralização das ações.
- e) a separação rígida entre as dimensões administrativas e pedagógicas da escola.

16 - Sobre a utilização das novas tecnologias de informação e comunicação na educação, avalie os seguintes itens.

1. Laboratórios de informática.
2. Apoio técnico ao professor nas atividades nos laboratórios.
3. Tempo disponível para a prática e domínio das ferramentas e programas (para os professores e alunos).
4. Desenvolvimento de atividades que incentivem a comunicação e colaboração do grupo.

A utilização dessas novas tecnologias exige:

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

17 - A gestão democrática das escolas é desenvolvida de modo coletivo, com a participação de todos os segmentos nas decisões e encaminhamentos, existindo um órgão máximo da escola, que é:

- a) o conselho de classe.
- b) a direção do estabelecimento.
- c) a coordenação pedagógica.
- *d) o conselho escolar.
- e) a associação de pais.

18 - O Governo Federal estabeleceu, através do MEC, as Diretrizes Curriculares Nacionais, que procuram, entre outras questões, resgatar historicamente a contribuição dos negros na construção e formação da sociedade brasileira. Tais diretrizes estabelecem:

- a) cotas para alunos negros na escola básica.
- *b) obrigatoriedade do ensino de história da África e dos africanos no currículo escolar do Ensino Fundamental e Médio.
- c) políticas afirmativas para o ingresso de afro-descendentes no Ensino Fundamental.
- d) garantia de que 50% das vagas de Ensino Médio serão destinadas a alunos afro-descendentes.
- e) garantia de que 30% dos professores das instituições escolares serão oriundos de famílias afro-descendentes.

19 - As Diretrizes Curriculares para a Educação Pública do Estado do Paraná traçam estratégias que visam nortear o trabalho dos professores e garantir a apropriação do conhecimento pelos estudantes da rede pública. As construções das Diretrizes tiveram marcas bem precisas:

- a) A *verticalidade* (foi elaborada pela SEED e entregue às escolas) e a *democracia* (todas as escolas receberam).
- b) A *autoridade* (foi elaborada pela SEED, que é responsável pela educação no Paraná) e a *obrigatoriedade* (todas as escolas devem seguir).
- c) A *continuidade* (é uma nova etapa da educação no Paraná) e o *compromisso* (foi uma das bandeiras do governo atual).
- *d) A *horizontalidade* (envolveu todas as escolas e Núcleos Regionais de Educação do estado) e a *representatividade* (sintetiza a voz dos professores das escolas públicas paranaenses).
- e) A *competência* (a SEED demonstrou condição para essa tarefa) e a *autonomia* (cabe à entidade mantenedora dar direção para o processo pedagógico).

20 - O domínio de um corpo teórico atualizado pela reflexão coletiva poderá conferir aos professores:

1. **desenvolvimento de trabalho coletivo.**
2. **possibilidade de construção de instrumental didático.**
3. **alternativas metodológicas.**
4. **inviabilização de propostas articuladas.**

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente os itens 2 e 4 são verdadeiros.
- b) Somente os itens 1 e 3 são verdadeiros.
- c) Somente os itens 2 e 3 são verdadeiros.
- d) Somente os itens 2, 3 e 4 são verdadeiros.
- *e) Somente os itens 1, 2 e 3 são verdadeiros.

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

21 - Sobre a educação profissional no Brasil, considere as seguintes afirmativas:

1. **Na origem da educação profissional no Brasil, estava implícita a separação entre o trabalho manual e o trabalho intelectual, entre os que pensam e os que executam.**
2. **O primeiro esforço governamental relacionado à profissionalização se deu em 1809, quando da criação do Colégio das Fábricas, destinado à formação de artistas e aprendizes brasileiros e, igualmente, de portugueses atraídos pelas novas possibilidades surgidas com a permissão para instalação de indústrias no Brasil, que era proibida até aquela época.**
3. **O ano de 1937 foi marcante para a educação profissional, pois foi então que, pela primeira vez, uma Constituição tratou das escolas vocacionais e pré-vocacionais como um dever do Estado.**
4. **Em 1942, surgiram as Leis Orgânicas, que deram origem inicialmente ao Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial e depois ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, sendo que foi nessa época também que as antigas escolas de artes e ofícios foram transformadas em escolas técnicas federais.**
5. **Em 20 de dezembro de 1996, foi assinada a Lei 9.394/96, que destaca a idéia de integração da educação profissional à discussão da educação em sentido mais amplo, estabelecendo as diretrizes e bases da educação nacional.**

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1, 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 4 e 5 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- *e) As afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5 são verdadeiras.

22 - Sobre o decreto 5154/04, considere as seguintes afirmativas:

1. **Âmbito da educação profissional: cursos e programas de formação inicial e continuada de trabalhadores e a educação profissional técnica de nível médio.**
2. **Os cursos e programas de formação inicial e continuada de trabalhadores poderão ser ofertados possibilitando o aproveitamento contínuo e articulado dos estudos, objetivando o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social.**
3. **A educação profissional técnica de nível médio deve observar: os objetivos contidos nas diretrizes curriculares nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação, as normas complementares dos respectivos sistemas de ensino e as exigências de cada instituição de ensino, nos termos de seu projeto pedagógico.**

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- b) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- *c) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.

23 - Todos os funcionários que trabalham na produção de alimentos são manipuladores de alimentos, motivo pelo qual é correto afirmar que, direta ou indiretamente, o ser humano é o maior contaminador de uma unidade de alimentação. Em relação aos hábitos saudáveis de higiene pessoal do manipulador de alimentos, assinale a afirmativa correta.

- *a) Os cabelos devem ser limpados freqüentemente, estar presos durante o trabalho e ser protegidos por touca.
- b) As unhas das mãos devem ser mantidas com um a camada de esmalte base.
- c) Não é permitido o uso de qualquer tipo de desodorante ou perfume.
- d) Devem ser usados tampões nos ouvidos, para evitar a contaminação pela cera neles produzida.
- e) No caso de homens, barba deve ser feita três vezes por semana.

24 - A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

1. Essa resolução dispõe sobre edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle de pragas; e abastecimento de água.
2. Estabelece procedimentos operacionais padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos.
3. Os segmentos alimentícios englobados nessa resolução são: cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries, cozinhas industriais, cozinhas institucionais e outros estabelecimentos congêneres.
4. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter procedimentos operacionais padronizados.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1 e 4 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 2 e 4 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- *d) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.

25 - O plano APPCC é desenvolvido por meio de uma seqüência lógica de etapas. Numere a coluna da direita com base na coluna da esquerda, identificando a seqüência lógica das etapas do plano APPCC.

- | | |
|--|--------------|
| 1. Identificação da Empresa. | () 1ª Etapa |
| 2. Seqüência lógica de Aplicação dos Princípios do APPCC. | () 2ª Etapa |
| 3. Avaliação dos Pré-Requisitos. | () 3ª Etapa |
| 4. Formação da Equipe. | () 4ª Etapa |
| 5. Encaminhamento da Documentação para Avaliação pelo DIPOA. | () 5ª Etapa |
| 6. Aprovação, Implantação e Validação do Plano APPCC. | () 6ª Etapa |
| 7. Programa de Capacitação Técnica. | () 7ª Etapa |

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- a) 1 - 4 - 7 - 3 - 5 - 6 - 2.
- b) 4 - 3 - 1 - 2 - 5 - 7 - 6.
- *c) 4 - 1 - 3 - 7 - 2 - 5 - 6.
- d) 1 - 4 - 3 - 7 - 6 - 2 - 5.
- e) 3 - 1 - 4 - 5 - 6 - 2 - 7.

26 - Sobre o projeto de uma cozinha industrial, é correto afirmar:

- a) A área da cozinha deve ser planejada tendo-se o cuidado de observar que a entrada e a saída de preparações para o refeitório deve ser única.
- b) Deve-se ter um local para o armazenamento de lixo dentro das áreas de produção dos alimentos, para que os manipuladores não percam tempo em descartar o lixo e para desencorajar a ação de animais domésticos, roedores e pássaros.
- c) A cozinha deve ser planejada de tal forma que o projeto final tenha duas áreas: produção e refeitório.
- d) O sistema de drenagem deve possuir acesso a drenos com grelhas colocadas em locais adequados, de forma a facilitar a limpeza, o escoamento e proteger contra a entrada de baratas e roedores.
- *e) O dimensionamento dos equipamentos e utensílios tem relação direta com o número de refeições servidas, dependendo também da política da empresa, do efetivo da equipe da cozinha, da rentabilidade do investimento, do padrão do cardápio e do sistema de distribuição.

27 - Fator de risco é qualquer evento que determine maior probabilidade de ocorrência de danos à saúde da população e/ou ao meio. Assinale a alternativa que é considerada fator de risco para doenças transmitidas por alimentos (DTA).

- a) O processo de cocção dos alimentos.
- *b) Utilização de água cuja potabilidade não é controlada.
- c) Adição intencional de substâncias químicas nos alimentos.
- d) Alimentos obtidos de fontes confiáveis.
- e) Alimento cujo acondicionamento prévio ao consumo foi adequado.

28 - Em relação à utilização adequada de EPI, é correto afirmar:

- a) Luvas de malha de aço devem ser utilizadas por manipuladores de alimentos inexperientes com o corte de carnes.
- b) Luvas de borracha devem ser utilizadas para a limpeza de alimentos recém-entregues pelo fornecedor.
- c) É permitido o uso de aventais descartáveis de polipropileno ao manipular alimentos no fogão.
- *d) Máscaras de proteção respiratória são obrigatórias na execução da limpeza de fornos, coifas, fogões e grelhas, pois os produtos químicos utilizados para limpeza podem ser prejudiciais.
- e) O uniforme é de uso obrigatório e deve ter bolsos para que o manipulador possa guardar objetos pessoais.

29 - A Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, aprova o regulamento técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Em relação aos princípios gerais higiênico-sanitários das matérias para alimentos produzidos/industrializados observados nessa portaria, é correto afirmar:

- a) O controle de praga ou doenças deve ser realizado pelo responsável técnico do estabelecimento, pois ele sabe identificar, avaliar e intervir nos perigos potenciais que as substâncias utilizadas para o controle representam para a saúde.
- b) Os insumos, matérias-primas e produtos terminados devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes, para permitir a correta higienização do local.
- c) Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação, e de modo que não dificultem as operações de limpeza.
- d) O abastecimento de água deve ser com pressão adequada e temperatura conveniente, com sistema de distribuição apropriado e com proteção eficiente contra contaminação.
- *e) Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde.

30 - As bactérias são microrganismos numericamente predominantes nos alimentos, e muitas têm ação patogênica, causando toxinfecções alimentares quando ingeridas com alimentos contaminados e toxinas. Em relação às principais bactérias patogênicas, é correto afirmar:

- *a) *Staphylococcus aureus* pode ser encontrado na pele, mãos, garganta e nariz. A temperatura ideal de crescimento é de 35 a 37 °C. Entre os alimentos envolvidos, estão doces cremosos, carnes cozidas ou assadas, laticínios e salada de batata. O tempo de incubação é de 2 a 6 horas, e a duração da doença é de aproximadamente 24 horas.
- b) *Bacillus cereus* pode ser encontrado no trato intestinal do homem e animais. A temperatura ideal de crescimento é de 30 a 40 °C. Entre os alimentos envolvidos, estão cereais, verduras e legumes. O tempo de incubação é de 2 a 6 horas, e a duração da doença é de até 24 horas.
- c) *Clostridium botulinum* pode ser encontrado no solo e água. A temperatura ideal de crescimento é de 30 °C. Entre os alimentos envolvidos, estão leites e carnes preparadas. O tempo de incubação é de 12 a 72 horas, e a duração da doença é de 1 a 7 dias.
- d) *Escherichia coli* pode ser encontrada no solo e água. A temperatura ideal de crescimento é de 35 a 37 °C. Entre os alimentos envolvidos, estão embutidos e conservas. O tempo de incubação é de 10 a 48 horas, e a duração da doença é de dias a meses.
- e) *Salmonella* spp pode ser encontrada na pele, mãos, garganta, nariz e em animais. A temperatura ideal de crescimento é de 44 a 46 °C. Entre os alimentos envolvidos estão carne, ovos e verduras. O tempo de incubação é de 1 a 4 dias, e a duração da doença é de 5 a 7 dias.

31 - O crescimento microbiano apresenta uma faixa muito ampla de temperaturas (8 °C a 80 °C). Os microrganismos que têm um crescimento ótimo na faixa de temperatura de 55–75 °C são classificados como:

- *a) termófilos.
- b) mesófilos.
- c) psicrotófilos.
- d) psicrófilos.
- e) aeróbios.

32 - Os alimentos para o consumo humano devem ser produzidos, manipulados e consumidos em um ambiente que não esteja contaminado por microrganismos e parasitas. Sobre o assunto, considere os seguintes agentes:

1. agente biológico.
2. agente físico.
3. agente químico.
4. agente etiológico.

São agentes contaminação:

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

33 - Os processos de preservação e conservação, sob o ponto de vista tecnológico, têm por objetivo aumentar a vida-de-prateleira, mantendo as características e valor nutricional do alimento processado. Em relação aos processos de conservação de alimentos, um objetivo nos processos de conservação nos alimentos é:

- a) impedir as contaminações microbianas.
- *b) destruir ou inativar as enzimas inconvenientes.
- c) evitar as reações químicas prejudiciais.
- d) manter os produtos sem microrganismos.
- e) servir de obstáculo aos processos enzimáticos desfavoráveis.

34 - Os cuidados para prevenção, detecção e cura de algumas doenças entre os trabalhadores incluem os exames laboratoriais. O exame que visa isolar os microrganismos patogênicos que acometem os indivíduos e os tornam portadores, sendo que podem ser transmitidos pelos manipuladores aos alimentos, acarretando um surto de toxinfecção alimentar entre os clientes, é:

- a) hemograma.
- b) coproparasitológico.
- c) VDRL.
- d) cultura do material do dedo.
- *e) coprocultura.

35 - Em relação a termos utilizados na área de manipulação de alimentos, numere a coluna da direita com base na coluna da esquerda.

- | | |
|-----------------|---|
| 1. Anti-sepsia | () Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis. |
| 2. Limpeza | () Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento |
| 3. Desinfecção | () Operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágüe e secagem das mãos. |
| 4. Higienização | () Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção. |

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- a) 1 – 2 – 4 – 3.
- b) 4 – 3 – 1 – 2.
- c) 2 – 1 – 3 – 4.
- d) 3 – 1 – 4 – 2.
- *e) 2 – 3 – 1 – 4.

36 - Pasteurização é um processo térmico criado por Pasteur que tem por objetivo o extermínio parcial da flora banal e a eliminação total da flora patogênica. Em relação a esse processo, é correto afirmar:

- a) A temperatura empregada deve ser superior a 100 °C.
- b) Alimentos que foram pasteurizados se mantêm próprios para o consumo em espaço grande de tempo.
- *c) Em alimentos ácidos, a pasteurização tem ação sobre o crescimento de fungos e leveduras e não sobre a proliferação bacteriana.
- d) A pasteurização lenta em temperatura baixa é feita a 50 °C por 15 minutos.
- e) A pasteurização rápida em temperatura alta é feita a 80 °C por 15 segundos

37 - O consumo de um alimento conhecido ou não depende inicialmente da sua cor e aspecto. Se este for conhecido, o aroma e o sabor passam a ser importantes para sua aceitação. Em relação ao sabor nos alimentos, é correto afirmar:

- a) Alguns flavanóides na forma de glicosídeos em alimentos têm forte sabor doce.
- b) Peptídeos, resultantes da hidrólise parcial de proteínas do queijo, ou alcalóides, como as solaninas em vegetais, produzem sabor amargo.
- c) Alguns alimentos, como vinho, chá verde e café, são adstringentes, devido à formação de estruturas parcialmente estáveis, através da interação de proteínas da mucosa da boca e compostos fenólicos.
- d) Comumente, os causadores de adstringência em frutas são os taninos e leucoantocianinas.
- e) Os sabores básicos são específicos de um alimento particular.

** Após análise de recurso, questão anulada e pontuada a todos os candidatos

38 - A ciência dos alimentos está em constante aperfeiçoamento e evolução, e o que proporciona tudo isso são as tecnologias recentes e novos equipamentos utilizados. Em relação a esses equipamentos, é correto afirmar:

- a) No *cook freeze*, o alimento, após a cocção, é resfriado rapidamente a 3 °C. O alimento pode ficar armazenado por 7 dias em refrigeradores próprios.
- b) No *cook chill*, o alimento, após a cocção, é congelado rapidamente e pode ficar armazenado em equipamentos próprios.
- *c) Resfriadores rápidos reduzem a temperatura do alimento de 65 °C para 4 °C em duas horas. Pode refrigerar ou congelar o alimento, eliminando o risco da multiplicação dos microrganismos.
- d) O forno de convecção, combinado com vapor, possui circulação de ar por ventiladores, vaporização e termômetros digitais. Um problema desse equipamento é a perda de água e nutrientes das carnes e vegetais.
- e) O *capkold* é utilizado para alimentos crus ou parcialmente cozidos, embalados a vácuo. Deve ser armazenado a 4 °C.

39 - Embalagem é qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado. Deve ter requisitos imprescindíveis para exercer suas funções. Em relação aos requisitos de uso, é INCORRETO afirmar que a embalagem deve:

- *a) induzir o consumidor a comprar o produto.
- b) ser isenta de toxicidade.
- c) contribuir o menos possível para o agravamento do problema da poluição.
- d) fora os casos excepcionais, ser de baixo custo.
- e) ser incompatível com o produto.

40 - Acidente de trabalho é aquele que acontece no exercício do trabalho, a serviço da empresa, provocando lesão corporal ou perturbação funcional e podendo causar morte, perda ou redução permanente ou temporária da capacidade para o trabalho. Sobre o assunto, considere os seguintes acidentes:

1. O que ocorre quando você consome um alimento estragado.
2. O que acontece quando você está prestando serviços por ordem da empresa fora do local de trabalho.
3. O que ocorre no trajeto entre a casa e o trabalho ou do trabalho para casa.

Classificam-se como acidentes do trabalho:

- a) somente 2.
- b) somente 1 e 2.
- c) somente 1, 2 e 3.
- d) somente 1 e 3.
- *e) somente 2 e 3.