

AUXILIAR DE SERVIÇOS DE HIGIENE E ALIMENTAÇÃO

CADERNO DE PROVA LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

Prezado(a) Candidato(a),

1. Ao receber este caderno, confira se ele contém as questões objetivas com 40 (questões) itens, ordenados de 1 a 40, com alternativas de A a D; sendo apenas uma alternativa é correta. Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao Fiscal de Sala as providências cabíveis.
2. Durante a prova não poderá ser utilizado nenhum material de consulta. Não se comunique com outros candidatos, não use chapéu, óculos escuros, relógio e nem se levante sem autorização do Fiscal de Sala.
3. O cartão-resposta deverá ser preenchido, pelo(a) candidato(a) com caneta esferográfica TRANSPARENTE de tinta azul ou preta, devendo cobrir inteiramente o espaço correspondente à alternativa escolhida. O cartão não poderá ser rasurado, dobrado ou amassado. Não haverá substituição de cartão-resposta.

MARQUE ASSIM 

NÃO MARQUE ASSIM



4. A assinatura do(a) candidato(a) no cartão-resposta é necessária e fundamental para sua identificação e pontuação neste certame.
5. O(a) candidato(a) somente poderá entregar a prova depois de transcorrida, pelo menos, 1 (uma) hora de seu início. Após a entrega, o(a) mesmo(a) deverá retirar-se da sala e do local de prova, não podendo mais ir ao banheiro.
6. 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 assinaturas.
7. O(a) candidato(a) poderá levar o caderno de questões, SOMENTE, nos últimos 30 minutos de prova.
8. A avaliação da prova objetiva levará em consideração somente as respostas transferidas para o cartão-resposta.
9. Caberá recurso sobre o conteúdo da prova de acordo com cronograma e após a divulgação do gabarito, que estará disponível no site <https://funatec.org.br>

Boa prova a todos!

LÍNGUA PORTUGUESA – QUESTÕES DE 01 A 15

As questões 01 a 05 referem-se ao texto abaixo:

O QUE É CULTURA DO CANCELAMENTO?

A cultura do cancelamento é a prática de organizar um boicote generalizado contra uma pessoa, geralmente uma figura pública, devido a comportamentos ou declarações ofensivas, injustificadas ou moralmente condenáveis.

O cancelamento ocorre por meio de intensas campanhas nas redes sociais, podendo assumir a forma de um linchamento virtual. O alvo dos canceladores pode ser levado ao repúdio público e perder trabalho, seguidores e patrocínios. O ostracismo virtual almejado pelo cancelamento também pode ser dirigido contra empresas, filmes e até mesmo livros.

Uma das causas da cultura do cancelamento está relacionada com o advento da internet e das redes sociais. A interação e a postagem de conteúdos nas plataformas digitais deram à opinião pública um novo espaço de expressão e engajamento. Alguns argumentam que isso tem facilitado a resposta a décadas de opressão, injustiças sociais e um desejo por mudanças reais. Então, a democratização das redes sociais deu voz a grupos que antes eram marginalizados e agora podem defender os seus direitos.

A crescente conscientização sobre questões de justiça social e direitos individuais é outro fator que causa a cultura do cancelamento. Movimentos como o feminista, o antirracista e o ativismo LGBTQIA+ têm desempenhado um papel fundamental na promoção da igualdade e na denúncia de abusos e discriminações. O engajamento desses grupos para conceituar o que é considerado “politicamente correto” favoreceu a imposição de novas regras para mediar o debate sobre as identidades individuais.

No entanto, essa conscientização também pode levar a um ambiente hipersensível a qualquer percepção de desvio das normas socialmente aceitas. O engajamento dos grupos de canceladores pode amplificar os erros e punir os desviantes de maneira desproporcional, disseminando ódio, intolerância e uma cultura de linchamentos virtuais.

Enfim, a cultura do cancelamento é causada pela polarização política e o decorrente fortalecimento da identidade de grupos fechados na

sociedade. A lealdade ao grupo e a defesa de suas crenças se tornam prioridades. Isso leva a uma maior intolerância em relação a opiniões discordantes e a uma maior disposição para cancelar aqueles que são considerados inimigos do grupo. Portanto, a fragmentação da sociedade em seitas ideológicas fortalece a cultura do cancelamento.

Embora a cultura do cancelamento possa ser vista como uma forma de responsabilização, ela também traz consequências preocupantes. O cancelamento público pode causar danos psicológicos profundos, isolamento social e efeitos na saúde mental das pessoas envolvidas.

Além disso, há casos em que o cancelamento é baseado em emoções infundadas ou mal interpretadas, o que pode levar à injustiça e à destruição de reputações sem fundamento. É crucial avaliar criticamente os efeitos dessa cultura no tecido social e, mais especificamente, naquilo que o filósofo Jürgen Habermas chamou de esfera pública.

O filósofo alemão contemporâneo, teórico da Escola de Frankfurt, conceituou a esfera pública como um espaço de debate racional e público, onde os indivíduos podem discutir livremente questões de interesse comum, formular opiniões informadas e influenciar as decisões políticas.

Esse conceito implica a necessidade de uma troca de ideias aberta, inclusiva e baseada na argumentação lógica. No entanto, a cultura do cancelamento, com suas táticas de ostracismo e desprezo público, ataca os princípios fundamentais da esfera pública habermasiana.

Em vez de buscar a resolução construtiva de conflitos e a ampliação do entendimento mútuo, a cultura do cancelamento prioriza a punição e a exclusão daqueles que são considerados culpados de transgressões ou opiniões indesejáveis.

Desse modo, o cancelamento deteriora o debate aberto e prejudica a construção de consensos e entendimentos mútuos, em vez de contribuir para uma razão dialógica, uma ação comunicativa e eficaz.

Outra consequência da cultura do cancelamento é a autocensura generalizada. Com o medo de serem alvo de ataques virtuais, muitas pessoas optam por não expressar suas opiniões ou debater presentes controversos. Isso cria um ambiente de silenciamento e pode prejudicar a diversidade de ideias que circulam pela sociedade.

Enfim, há muito defendemos o direito a um julgamento justo, que nada mais é do que o direito

de contradizer, de contra argumentar denúncias ou acusações. Por isso, eliminar das discussões a pessoa que comete erros ou desvios morais talvez seja uma ação tão imoral quanto a praticada pela pessoa que se deseja cancelar.

(Disponível em brasilescola.uol.com.br/sociologia/cultura-do-cancelamento.htm)

01) Quanto à cultura do cancelamento, segundo o texto, podemos dizer corretamente que:

- (A) É sinônimo de linchamento virtual.
- (B) As consequências podem ser voltadas às empresas, filmes e livros.
- (C) É consequência direta do ostracismo virtual.
- (D) Tem como alvo exclusivo pessoas públicas.

02) Dentre as causas que geraram a cultura do cancelamento, segundo o texto, podemos destacar todas as seguintes, EXCETO:

- (A) A crescente conscientização sobre questões de justiça social e direitos individuais.
- (B) Advento da internet e das redes sociais.
- (C) O ativismo de grupos marginalizados, como o movimento LGBTQIA+, que surgiu após a invenção da internet.
- (D) A polarização política.

03) Em relação ao pensamento atribuído, pelo texto, ao filósofo Jürgen Habermas, teríamos que a cultura do cancelamento:

- (A) Vai de encontro aos princípios fundamentais de esfera pública defendidas pelo filósofo.
- (B) Seria um espaço de debate racional e público.
- (C) Encontra fundamentação teórica na Escola de Frankfurt.
- (D) É capaz de formular opiniões informadas e influenciar as decisões políticas.

04) O texto cita a autocensura generalizada, consequência da cultura do cancelamento, de forma que não poderíamos afirmar corretamente que esta consequência:

- (A) Afeta somente as pessoas com opiniões controversas.
- (B) Advém do medo de ser alvo de ataques virtuais.

- (C) Materializa-se num ambiente de silenciamento.
- (D) Acaba por prejudicar a diversidade de ideias.

05) A conclusão do texto quanto à cultura do cancelamento, no texto, é:

- (A) Positiva, já que combate desvio morais.
- (B) Negativa, já que pode levar à comportamentos tão injustos quanto aqueles que se pretende combater.
- (C) Positiva, já que se baseia num julgamento justo.
- (D) Negativa, já que substitui o julgamento pelos órgãos competentes.

06) A palavra destacada em "*geralmente uma figura pública*" é acentuada pela mesma razão que a seguinte palavra abaixo:

- (A) consequência
- (B) caráter
- (C) última
- (D) parabéns

07) Assinale a alternativa ortograficamente correta:

- (A) maisena
- (B) rigides
- (C) enchurrada
- (D) retrosseço

08) Em qual das alternativas a divisão silábica apresentada está incorreta?

- (A) á - gua
- (B) di - nhei - ro
- (C) ciú-me
- (D) dis-ci-pli-na

09) Marque a alternativa que contém um substantivo abstrato.

- (A) Sonhei com um dragão vermelho.
- (B) Preciso de um pouco de sol.
- (C) O castelo finalmente caiu.
- (D) A verdade está lá fora.

10) Assinale a alternativa em que não há um substantivo derivado.

- (A) Estou sempre em busca de felicidade.
- (B) Este é o fim de seu reinado.
- (C) Odeio seu este perfume floral.
- (D) A cantina é acessível a todos.

11) Assinale a alternativa em que não há correspondência correta entre a locução adjetiva e seu respectivo adjetivo:

- (A) de campo - campestre
- (B) de ilha - insular
- (C) de sonho - onírico
- (D) de verão - hibernal

12) Assinale a alternativa em que é possível verificar um pronome indefinido:

- (A) Ninguém é igual a ninguém.
- (B) Via coisas incríveis para aquele lugar.
- (C) Ele é uma pessoa insuportável.
- (D) Faz parte dos nossos maiores medos.

13) A partir da classificação de acordo com a conjugação, podemos dizer que o verbo IR é:

- (A) Irregular
- (B) Anômalo
- (C) Defectivo
- (D) Abundante

14) "A demora era tanta **que** desisti de esperar". Podemos dizer que a palavra destacada pode ser classificada como:

- (A) preposição
- (B) pronome relativo
- (C) conjunção consecutiva
- (D) conjunção final

15) "Daniel chegou ofegante à exibição". Nesta frase, podemos dizer corretamente que temos um predicado:

- (A) Verbal
- (B) Nominal
- (C) Verbo-Nominal
- (D) Predicativo do sujeito

RACIOCÍNICO LÓGICO E MATEMÁTICO

QUESTÕES DE 16 A 20

16) Em uma sala de aula 35% da quantidade de alunos são meninas e 78 alunos são meninos. Assinale a assertiva que apresenta a quantidade de meninas que compõem essa turma.

- (A) 58.
- (B) 61.
- (C) 42.
- (D) 35.

17) Ana acertou 65% da prova de ciências e João acertou $\frac{5}{8}$ da mesma prova. Assinale a assertiva que apresenta uma verdade a respeito desses alunos.

- (A) Ana tirou uma nota maior que João.
- (B) João tirou nota maior que Ana.
- (C) João e Ana ficaram reprovados na disciplina.
- (D) João e Ana tiraram notas iguais.

18) Uma costureira separou R\$ 1.200,00 para comprar um tecido, ela comprou 13,5 metros do tecido desejado e ainda lhe sobrou R\$ 12,00 dos R\$ 1.200,00. A costureira utilizou 1,5 metros do tecido comprado para fazer uma única peça de roupa. Assinale a assertiva que apresenta o custo do tecido utilizado na peça de roupa feita pela costureira.

- (A) R\$ 20,75
- (B) R\$ 132,00
- (C) R\$ 108,75
- (D) R\$ 21,50

19) Assinale a assertiva que representa o valor de "X" na seguinte expressão.

$$X = \left(\frac{1}{2} * 40\right) + \left(\frac{2}{4}\right) + \left(\frac{1}{2}\right)$$

- (A) 5,8
- (B) 20
- (C) 10,5
- (D) 18

20) Sabe-se que $(2y + 35 = 44,6)$ assinale a assertiva que representa a metade de y .

- (A) 5,2
- (B) 9,6
- (C) 4,8
- (D) 2,4

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÕES DE 21 A 40

21) Qual é a frequência recomendada para a manutenção dos pisos e revestimentos em prédios públicos, de acordo com as noções básicas de limpeza:

- (A) Mensalmente.
- (B) Semanalmente.
- (C) Trimestralmente.
- (D) Anualmente.

22) Qual é a orientação específica para pisos de madeira ou laminados durante a limpeza, conforme as diretrizes de manutenção:

- (A) Utilizar água em abundância para garantir uma limpeza profunda.
- (B) Evitar o uso de água, especialmente de mangueiras e lava jatos.
- (C) Aplicar produtos químicos agressivos para remover manchas.
- (D) Realizar a limpeza apenas com vassoura seca.

23) Como deve ser realizada a inspeção visual dos pisos e revestimentos de acordo com as diretrizes de manutenção:

- (A) Uma vez ao mês.
- (B) Diariamente.
- (C) A cada seis meses.
- (D) Sempre que houver partes soltas.

24) O que deve ser realizado na recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens, de acordo com as normas sanitárias:

- (A) Devem ser submetidos a inspeção apenas as embalagens primárias.

(B) A recepção deve ser feita em área exposta, para facilitar a logística.

(C) As embalagens primárias devem estar íntegras e a temperatura das matérias-primas e ingredientes deve ser verificada.

(D) As embalagens primárias devem ser rejeitadas se estiverem danificadas, independentemente da temperatura das matérias-primas.

25) Quais são os critérios que devem ser especificados pelos serviços de alimentação para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens:

- (A) Apenas critérios financeiros.
- (B) Apenas critérios de localização dos fornecedores.
- (C) Critérios financeiros e de localização dos fornecedores.
- (D) Critérios para avaliação e seleção, sem especificar quais.

26) Qual é o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C ou inferior:

- (A) 3 dias.
- (B) 7 dias.
- (C) 5 dias.
- (D) 10 dias.

27) O que deve ser contemplado nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados à higienização do reservatório:

- (A) O tipo de alimentos armazenados no reservatório.
- (B) A temperatura ideal de armazenamento do reservatório.
- (C) Informações sobre o princípio ativo usado na higienização, tempo de contato dos agentes químicos, entre outros.
- (D) A frequência de entrega dos alimentos ao reservatório.

28) Quais são as medidas que os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar:

- (A) A temperatura ambiente do estabelecimento.
- (B) A quantidade de alimentos consumidos diariamente.
- (C) Medidas preventivas e corretivas para evitar atração, abrigo e proliferação de vetores e pragas urbanas.
- (D) O tipo de música ambiente no estabelecimento.

29) Qual é a validade mínima dos registros mantidos pelos serviços de alimentação:

- (A) 60 dias.
- (B) 15 dias.
- (C) 30 dias.
- (D) 90 dias.

30) O que é considerado um "Manual de Boas Práticas" dentro do serviço vinculado a higiene e alimentação:

- (A) Um guia de receitas para preparação de alimentos.
- (B) Um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo requisitos higiênico-sanitários, controle de vetores, capacitação profissional, entre outros. Um registro detalhado de todos os clientes atendidos pelo serviço de alimentação.
- (C) Um relatório de vendas mensais do estabelecimento.

31) No âmbito das atividades específicas teóricas inerentes ao cargo auxiliar de serviço de higiene e alimentação, indique o que é desinfecção:

- (A) A operação de remoção de substâncias minerais e orgânicas indesejáveis dos alimentos.
- (B) A redução de microrganismos presentes na pele durante a lavagem das mãos.
- (C) A operação de redução, por método físico ou químico, do número de microrganismos a níveis seguros.
- (D) O sistema que incorpora ações preventivas destinadas a impedir a proliferação de vetores e pragas urbanas.

32) Quais são os serviços de alimentação abrangidos pelo regulamento técnico que trata das boas práticas de armazenamento de alimentos:

- (A) Restaurantes e lanchonetes apenas.
- (B) Restaurantes, lanchonetes e bancos de leite humano.
- (C) Cantinas, bufês, comissarias, entre outros, excluindo lactários e unidades de Terapia de Nutrição Enteral (TNE).
- (D) Todos os estabelecimentos industriais e comerciais.

33) O que é importante fazer após lavar os itens de cozinha:

- (A) Deixá-los secar ao ar livre.
- (B) Guardá-los imediatamente, mesmo que ainda estejam molhados.
- (C) Usar um pano úmido para secá-los rapidamente.
- (D) Ignorar a secagem e colocá-los diretamente nos armários.

34) Qual é uma prática recomendada para manter a higiene da pia e da área de trabalho da cozinha:

- (A) Lavar apenas os itens de cozinha, sem se preocupar com a limpeza da área ao redor.
- (B) Utilizar produtos de limpeza abrasivos para remover manchas difíceis.
- (C) Limpar a pia e a área de trabalho após lavar a louça.
- (D) Deixar resíduos de comida na pia para serem removidos depois.

35) Qual é uma recomendação das Regras de Ouro da OMS para a preparação de alimentos:

- (A) Consumir alimentos clandestinos para garantir frescor.
- (B) Evitar lavar frutas, verduras e legumes crus.
- (C) Não comprar alimentos como ovos, frango e leite de origem clandestina.
- (D) Descongelar alimentos no momento do preparo para cozinhar.

36) Qual é uma orientação correta das Regras de Ouro da OMS para a preparação de alimentos:

- (A) Deixar alimentos cozidos à temperatura ambiente por longos períodos.
- (B) Guardar sobras de alimentos a uma temperatura superior a 10 graus Celsius.
- (C) Não aquecer bem os alimentos antes de consumi-los.
- (D) Aquecer bem os alimentos gelados, misturando-os para aquecer por igual.

37) Qual é uma prática recomendada para manter a ordem e a limpeza da cozinha:

- (A) Deixar pratos sujos acumularem na pia por longos períodos.
- (B) Raspar restos de comida dos pratos antes de lavá-los.
- (C) Utilizar a mesma esponja para limpar a pia e os utensílios.
- (D) Guardar talheres molhados em uma gaveta fechada.

38) O que as Regras de Ouro da OMS recomendam sobre a manipulação de alimentos crus e cozidos:

- (A) É seguro cortar alimentos crus e cozidos na mesma tábua sem lavar.
- (B) Lavar a faca e a tábua antes de cortar um alimento cozido e após cortar um alimento cru.
- (C) Usar tábuas de madeira e colheres de pau para cortar alimentos crus.
- (D) Não se preocupar com a limpeza das mãos antes de cozinhar.

39) Qual é a importância de estabelecer uma rotina para a limpeza da cozinha:

- (A) Não há necessidade de estabelecer uma rotina, já que a limpeza pode ser feita aleatoriamente.
- (B) Uma rotina ajuda a manter a cozinha organizada e limpa ao longo do tempo.
- (C) A limpeza regular pode ser prejudicial à saúde.
- (D) Uma vez que a cozinha está limpa, não é necessário manter uma rotina de limpeza.

40) Qual é uma prática recomendada pelas Regras de Ouro da OMS para garantir a segurança alimentar:

- (A) Manter a cozinha suja para garantir a preservação dos alimentos.
- (B) Não se importar com a proteção dos alimentos contra insetos e animais.
- (C) Utilizar água não pura para cozinhar e beber.
- (D) Proteger os alimentos de insetos e animais guardando-os em recipientes bem fechados.