

Brasil tem quatro pizzaiolos entre os 100 melhores do mundo em 2024

Quatro nomes brasileiros estão entre os 100 melhores pizzaiolos do mundo em 2024. É o que aponta o ranking The Best Pizza Top100, revelado nesta segunda-feira (30) em Milão, na Itália. O ranking elenca os melhores pizzaiolos do mundo anualmente e funciona como um braço do The Best Chef Awards, organização que ranqueia os 100 melhores chefs do mundo.

Na 42ª posição, o profissional brasileiro mais bem colocado da lista atual dos melhores pizzaiolos é Fellipe Zanuto, que está à frente d'A Pizza da Mooca, pizzaria com duas unidades em São Paulo, na Mooca e em Pinheiros. Em ambos os endereços, o chef foca nas redondas napolitanas. Além da pizzaria, Fellipe é o nome por trás da Hospedaria, restaurante de cozinha de imigrantes, e Da Mooca Pizza Shop, primeira pizzaria de estilo romano na capital paulista.

Em seguida, quem figura na 56ª posição é Matheus Ramos. Ele lidera a QT Pizza Bar, pizzaria na região de Cerqueira César, em São Paulo, que serve redondas acompanhadas de bons drinques. No ano passado, o empresário havia aparecido no 67º lugar do ranking.

Na 72ª posição aparece Dani Branca. O pizzaiolo assina o cardápio da Soffio Pizzeria, no Campo Belo, na capital paulista. Ele também está por trás da Paestum Forneria Pizza e Pasta, em Guaratinguetá (SP), no Vale do Paraíba. Nascido em Salerno, na Itália, Dani reside no Brasil desde 2005. No ano passado, o chef havia aparecido no 79º lugar da lista.

Por fim, o chef Pedro Siqueira figura no 79º lugar do ranking atual. Ele pilota a Ella Pizzeria, no Jardim Botânico, no Rio de Janeiro, eleita uma das melhores da cidade pela crítica especializada e conhecida por servir redondas de massa artesanal fina e de borda alta.

A votação do The Best Pizza Awards conta com participação ativa dos próprios membros da lista e de um grupo de profissionais da área. A votação se dá através de uma pesquisa online: cada indivíduo pode votar em 10 chefs de uma lista pré-selecionada e dar pontos de 10 a 100. Para os prêmios especiais, cada eleitor pode votar em dois nomes – o primeiro deve receber 100 pontos e o segundo 50 pontos.

Os chefs não podem votar em si mesmos. Após concluída e enviada, a votação não pode ser alterada e a organização declara que não possui acesso aos resultados até ao final do período de votação.

Fonte: [Brasil tem quatro pizzaiolos entre os 100 melhores do mundo em 2024 | CNN Brasil](#)

01) Com base nas informações do texto e nas relações existentes entre as partes que o compõem, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) Quatro pizzaiolos brasileiros aparecem na lista do The Best Pizza Top100.
- (B) O profissional brasileiro mais bem colocado na lista do The Best Pizza Awards é Fellipe Zanuto.
- (C) Entre os pizzaiolos brasileiros premiados há um italiano que reside no Brasil.
- (D) Os chefs brasileiros premiados têm suas pizzarias nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro.
- (E) A votação do The Best Pizza Awards acontece por uma pesquisa online apenas com consumidores e clientes de todo o mundo.

02) Assinale a alternativa cuja palavra NÃO apresenta dígrafo:

- (A) Melhores.
- (B) Braço.
- (C) Profissional.
- (D) Acesso.
- (E) Conhecida.

03) Assinale a alternativa cuja palavra seja acentuada pela mesma regra de acentuação da palavra Botânico:

- (A) Além.
- (B) Cardápio.
- (C) Trás.
- (D) Através.
- (E) Crítica.

04) Assinale a alternativa que apresente a justificativa adequada para o emprego da crase no período: “Na 42ª posição, o profissional brasileiro mais bem colocado da lista atual dos melhores pizzaiolos é Fellipe Zanuto, que está à frente d’A Pizza da Mooca, pizzaria com duas unidades em São Paulo, na Mooca e em Pinheiros”.

- (A) Locução Adverbial.
- (B) Regência Verbal.
- (C) Indicação de horas.
- (D) Locução Conjuntiva.
- (E) Regência Nominal.

05) Assinale a alternativa que apresente a circunstância estabelecida pelo termo em destaque no período: “Na 42ª posição, o profissional brasileiro mais bem colocado da lista atual dos melhores pizzaiolos é Fellipe Zanuto, que está à frente d’A Pizza da Mooca, pizzaria com duas unidades em São Paulo, na Mooca e em Pinheiros”.

- (A) Tempo.
- (B) Intensidade.
- (C) Lugar.
- (D) Negação.
- (E) Modo.

06) Assinale a alternativa que apresente a função sintática exercida pelo termo em destaque no período: “Ele lidera a QT Pizza Bar, pizzaria na região de Cerqueira César, em São Paulo, que serve redondas acompanhadas de bons drinques”.

- (A) Objeto Direto.
- (B) Predicativo do Sujeito.
- (C) Sujeito.
- (D) Objeto Indireto.
- (E) Vocativo.

07) Assinale a alternativa que apresente a função sintática exercida pela oração subordinada em destaque no período: Os chefs não podem votar em si mesmos.

- (A) Objeto Indireto.
- (B) Predicativo do Sujeito.
- (C) Vocativo.
- (D) Objeto Direto.
- (E) Sujeito.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

08) Um vendedor de frutas vai transportar 140 caixas de abacates, 180 de abacaxis, 170 de laranjas e o espaço restante de seu caminhão que tem capacidade de transportar 600 caixas de frutas, vai ser carregado com quantidades iguais de caixas de maçãs e bananas. Com base nestas informações, a quantidade de caixas de bananas transportadas é igual a:

- (A) 45.
- (B) 55.
- (C) 60.
- (D) 70.
- (E) 110.

09) Ao fazer compras em um País que faz fronteira com o Brasil, um turista verificou que o preço de uma mercadoria de seu interesse é de 669.553,00 Guaranis (moeda local). Como não tinha noção do valor, realizou a conversão para outra moeda, o Dólar, utilizando a cotação de que um dólar equivale a 7.785,50 guaranis. Após a conversão, o valor em dólares desta mercadoria é igual a:

- (A) 80.
- (B) 84.
- (C) 86.
- (D) 88.
- (E) 90.

10) A função $C(x)=15.000 + 2,5x$, representa o custo de produção de bonés de uma determinada fabrica. Um pedido de 30.000 bonés foi feito e produzido com o custo seguindo esta função. O valor de venda de cada boné foi de R\$ 7,00. Com base nestas informações, a diferença (valor unitário) entre o valor de venda e o de custo de cada boné é igual a:

- (A) R\$ 2,50.
- (B) R\$ 2,75.
- (C) R\$ 3,00.
- (D) R\$ 3,50.
- (E) R\$ 4,00.

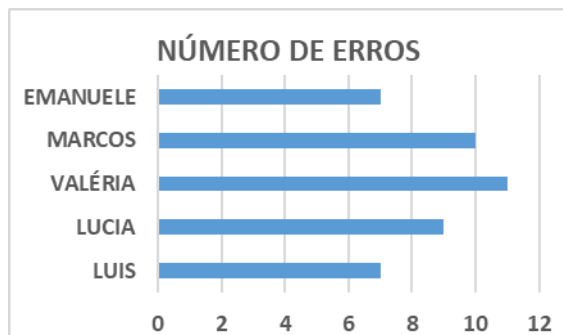
11) Em uma confraternização o prato principal vai ser costela bovina assada, é recomendado que se tenha 600 gramas de costela crua por adulto presente no evento devido a perda de 30% que ocorre após assada. Se a confraternização é para 60 adultos e seguindo a recomendação o total de costela já assada na hora de servir a janta é igual a:

- (A) 22,4 Kg.
- (B) 23,4 Kg.
- (C) 24,8 Kg.
- (D) 25,2 Kg.
- (E) 27,6 Kg.

12) A sequência (-1 , 3 , 11 , 27 , ...) obedece um padrão lógico e desta forma o seu próximo elemento é igual a:

- (A) 59.
- (B) 35.
- (C) 47.
- (D) 39.
- (E) 53.

13) O gráfico seguinte representa a quantidade de erros que cada um dos cinco funcionários da empresa X cometeram no primeiro bimestre de 2024.



Com base nas informações do gráfico, é correto afirmar que:

- (A) A média de erros por funcionário é igual a 8.
- (B) O valor da moda de erros é 9.
- (C) A mediana de erros é igual a 9.
- (D) A diferença entre o valor da moda e da mediana é de 3 erros.
- (E) O valor da média é maior que o da mediana.

14) No ano de 2020 Seu Getúlio comprou um carro zero Km por R\$ 128.000,00 e vendeu este veículo no início de 2024 por R\$ 87.040,00. Com base nestas informações, qual é o valor percentual de desvalorização deste carro?

- (A) 28%.
- (B) 29%.
- (C) 31%.
- (D) 32%.
- (E) 34%.

CONHECIMENTOS GERAIS

15) As eleições municipais brasileiras de 2024 marcaram novamente o domínio dos partidos chamados de centro. Além de forte representação no congresso nacional, também se consolidaram com o maior número de prefeitos eleitos em 1º turno. Qual das alternativas abaixo se refere aos dois partidos com mais prefeitos eleitos em 2024?

- I - PSD.
- II - MDB.
- III - PT.
- IV - PSDB.

- (A) Apenas I e II.
- (B) Apenas II e III.
- (C) Apenas III e IV.
- (D) Apenas I e IV.
- (E) Apenas II e IV.

16) Sobre as eleições presidenciais na Venezuela e suas consequências para as relações exteriores na América do Sul, indique de cima para baixo, (V) para verdadeiro e (F) para falso, e assinale a alternativa com a sequência correta:

() Durante o processo eleitoral, o governo da Venezuela emitiu ordem de prisão contra seis integrantes da Plataforma Unitária Democrática, uma coalizão de partidos de oposição. Eles fugiram e foram abrigados na embaixada Argentina.

() Após a divulgação do resultado, o governo da Argentina não reconheceu a apuração das eleições presidenciais de julho na Venezuela, por suspeitas de fraude eleitoral. Tal fato foi o estopim para a expulsão do corpo diplomático argentino daquele país.

() Com a expulsão dos argentinos, o Brasil assumiu a responsabilidade pela custódia da embaixada argentina na Venezuela. Ato contínuo, decidiu manter os opositores abrigados lá, apesar dos protestos e acusações das autoridades locais contra o país.

() Além da fraude eleitoral, outra séria acusação é contra Javier Milei, atual presidente da Venezuela, que está forçando políticas ultraliberais sob o pretexto de reduzir a inflação e retomar o crescimento econômico de seu país.

- (A) F – V – F – V.
- (B) V – F – V – V.
- (C) V – V – F – F.
- (D) V – V – V – F.
- (E) F – V – V – F.

17) A Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas, conhecida como COP-30, terá sua edição 2025 realizada no Brasil. Como forma de demarcar a importância do país neste debate internacional, a sede escolhida foi Belém, uma importante cidade brasileira na região amazônica. Esta cidade é a capital de qual estado brasileiro abaixo?

- (A) Amazonas.
- (B) Roraima.
- (C) Amapá.
- (D) Acre.
- (E) Pará.

18) Preencha as lacunas e assinale a alternativa com a sequência correta:

“Em 30 de julho de 1950, Joaquim Pedro de Salgado Filho faleceu quando o bimotor Lodestar em que voava a caminho de São Borja, se chocou com uma colina em São Francisco de Assis. Naquele momento, ele ocupava o primeiro escalão republicano como _____, e viajava para o reduto do seu grande apoiador político, _____, para entre outras pautas discutir sua candidatura ao governo estadual do Rio Grande do Sul. O acidente marcou diversas homenagens a ele, inclusive o nome do município de Salgado Filho”.

- (A) Senador/Getúlio Vargas.
- (B) Prefeito/Juscelino Kubitschek.
- (C) Deputado Estadual/Plínio Salgado.
- (D) Vereador/Plínio Salgado.
- (E) Deputado Federal/Getúlio Vargas.

19) O Brasil é um membro do Mercosul, um acordo internacional criado ainda na década de 1990, com objetivos relacionados à integração regional dos países membros. Apesar de ter uma forte conotação de aproximar o Brasil dos países falantes de língua espanhola, nem todos os países da América Latina fazem parte do grupo. Qual dos países abaixo não é um membro do Mercosul?

- (A) Argentina.
- (B) Uruguai.
- (C) México.
- (D) Paraguai.
- (E) Venezuela.

20) Um dos símbolos oficiais do município de Salgado Filho é o seu brasão de armas. Em seus ornamentos externos está a representação de dois cultivos historicamente importantes na cidade, destacando o papel da agricultura para a economia local. Qual das assertivas abaixo se refere a plantas representadas no brasão municipal de Salgado Filho?

I - Milho.

II - Girassol.

III - Uva.

IV - Azeitona.

- (A) Apenas I e II.
- (B) Apenas I e III.
- (C) Apenas II e III.
- (D) Apenas III e IV.
- (E) Apenas II e IV.

| |
|---|
| <u>CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS</u> |
|---|

21) Os alimentos de origem vegetal, além de apresentarem substâncias nutritivas essenciais para a saúde, podem também conter fatores antinutricionais que, quando consumidos, interferem na digestibilidade, absorção e/ou utilização de nutrientes, podendo provocar efeitos fisiológicos adversos se ingeridos em grande quantidade. Todas as opções a seguir são exemplos de fatores antinutricionais, exceto:

- (A) Ácido cianídrico.
- (B) Ácido fítico.
- (C) Ácido málico.
- (D) Nitritos.
- (E) Taninos.

22) A presença de oxalato em alimentos é uma preocupação significativa para indivíduos predispostos à formação de cálculos renais. O oxalato é uma substância que, ao se combinar com cálcio no trato urinário, pode formar cristais que resultam em pedras nos rins em pessoas com predisposição genética. Dentre as alternativas a seguir, a que representa uma das maiores fontes de oxalato na alimentação é:

- (A) Carne vermelha.
- (B) Espinafre.
- (C) Iogurte natural.
- (D) Suco de laranja.
- (E) Maçã.

23) O controle de temperatura é um dos princípios mais importantes para a segurança de alimentos. Se tratando de conservação de alimentos à quente, é correto afirmar que:

- (A) Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.
- (B) Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 70°C (setenta graus Celsius) por, no máximo, 2 (duas) horas.
- (C) Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 50°C (cinquenta graus Celsius) por, no máximo, 8 (oito) horas.
- (D) Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 8 (oito) horas.
- (E) Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 70°C (setenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.

24) O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e de permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. Segundo a legislação brasileira vigente, a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de _____ a _____ em até duas horas. A alternativa que completa adequadamente as lacunas acima é:

- (A) 70°C (setenta graus Celsius); 10°C (dez graus Celsius).
- (B) 60°C (sessenta graus Celsius); 10°C (dez graus Celsius).
- (C) 70°C (setenta graus Celsius); 5°C (cinco graus Celsius).
- (D) 100°C (cem graus Celsius); 10°C (dez graus Celsius).
- (E) 100°C (cem graus Celsius); 5°C (cinco graus Celsius).

25) Se tratando de alimentos preparados e conservados sob refrigeração, em temperatura menor ou igual a 4°C (quatro graus Celsius), a legislação brasileira estabelece que o prazo máximo para consumo é de:

- (A) Um dia.
- (B) Dois dias.
- (C) Três dias.
- (D) Cinco dias.
- (E) Sete dias.

26) A análise sensorial é uma ferramenta empregada em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), para avaliar a qualidade e a aceitabilidade de preparações alimentares, bem como, auxiliar no desenvolvimento de novos produtos. Considere as afirmativas a seguir, sobre diferentes métodos de análise sensorial:

I - Os métodos discriminativos estabelecem diferenças qualitativas e/ou quantitativas entre amostras.

II - Os métodos descritivos expressam a opinião pessoal do consumidor, sendo conhecidos como “teste de consumo”.

III - Os métodos afetivos descrevem qualitativa e/ou quantitativamente as amostras, em relação a odor e sabor, propriedades de textura e aparência.

É correto o que se afirma em:

- (A) Todas as afirmativas são verdadeiras.
- (B) Somente a afirmativa II é verdadeira.
- (C) Somente a afirmativa I é falsa.
- (D) Somente a afirmativa III é falsa.
- (E) Somente a afirmativa I é verdadeira.

27) O método AQPC (Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio) é uma ferramenta que pode ser utilizada pelo nutricionista para elaboração/avaliação de cardápios. Sobre o método, afirma-se:

I - O método AQPC permite avaliação qualitativa e quantitativa do cardápio.

II - Consiste na avaliação de cinco variáveis, atribuindo pontuação de 0 a 10, seguido pela análise e classificação dos resultados.

III - O resultado da sua aplicação oferece parâmetros para avaliação global do cardápio, colaborando para que o mesmo atenda exigências nutricionais e de custo, podendo ainda ser utilizado para promover saúde a partir da modificação de hábitos alimentares.

É correto o que se afirma em:

- (A) Somente a afirmativa I é verdadeira.
- (B) Somente a afirmativa II é falsa.
- (C) Somente a afirmativa III é verdadeira.
- (D) As afirmativas II e III são verdadeiras.
- (E) Todas as afirmativas são falsas.

28) A respeito das Responsabilidades Profissionais do Nutricionista, previstas pelo Código de Ética e conduta do Nutricionista (2018), é correto afirmar:

- (A) É vedado ao nutricionista pleitear ajuste de remuneração.
- (B) É vedado ao nutricionista a prestação de serviços profissionais gratuitos, independente da finalidade dos mesmos.
- (C) É direito do nutricionista permitir a utilização do seu nome por estabelecimento ou instituição nos quais o mesmo não exerça atividades próprias da profissão.
- (D) É vedado ao nutricionista assumir responsabilidade por suas ações quando estas forem solicitadas por terceiros.
- (E) É dever do nutricionista manter o sigilo e respeitar a confidencialidade de informações no exercício da profissão.

29) Uma grande quantidade de reações bioquímicas e físico-químicas acontece a partir do momento no qual o animal é abatido até ser consumido como carne. Esse período pode ser dividido em três fases distintas: *pré-rigor*, *rigor mortis* e *resolução do rigor*. Sobre o assunto, avalie as afirmativas a seguir:

I - Na fase de *pré-rigor* há formação do complexo actomiosina, com desenvolvimento de uma condição de rigidez e inflexibilidade no músculo.

II - Na fase de *rigor mortis* o tecido muscular é macio e flexível e caracterizado bioquimicamente pela queda nos níveis de ATP e creatino-fosfato, com glicólise ativa e declínio do pH.

III - A fase de *resolução do rigor* é aquela na qual a carne normalmente se torna tenra e macia, com melhoramento gradual das características sensoriais.

É correto afirmar que:

- (A) Somente a afirmativa I é falsa.
- (B) Somente a afirmativa II é falsa.
- (C) Somente a afirmativa III é verdadeira.
- (D) Somente a afirmativa I é verdadeira.
- (E) Todas as afirmativas são verdadeiras.

30) A Dietoterapia procura atender à necessidade particularizada do paciente por meio da exclusão, diminuição, substituição ou acréscimo de um ou mais nutrientes específicos, ou pela modificação na consistência do alimento ofertado. Considerando as modificações dietéticas relacionadas à consistência, relacione as colunas a seguir:

- (1) Dieta livre.
- (2) Dieta branda.
- (3) Dieta pastosa.
- (4) Dieta líquida completa.
- (5) Dieta líquida restrita.

() Consiste na oferta de alimentos em forma líquida, ou que se liquefazem à temperatura ambiente. Permite o consumo de leite e derivados com consistência adequada.

() É caracterizada por consistência normal, temperatura fria ou quente e quantidade suficiente de energia e nutrientes. É indicada para indivíduos com plena capacidade para se alimentar e que não estejam em situação de risco nutricional.

() Caracteriza-se pela oferta de água e líquidos límpidos/claros, com a finalidade de hidratação e a mínima formação de resíduos, proporcionando o máximo repouso do sistema digestório.

() Caracteriza-se pela oferta de alimentos abrandados pela cocção ou por ação mecânica, amaciando o tecido conjuntivo animal e as fibras vegetais. Normalmente é usada em períodos de transição para uma dieta livre.

() Proporciona repouso digestório e fornece quantidades adequadas de nutrientes, tendo como principal característica a consistência de “papa”.

A sequência que preenche adequadamente as lacunas, na ordem de cima para baixo, é:

- (A) 4, 1, 5, 2, 3.
- (B) 4, 1, 5, 3, 2.
- (C) 5, 1, 4, 2, 3.
- (D) 4, 1, 3, 2, 5.
- (E) 1, 2, 3, 4, 5.

31) Todos os aspectos listados a seguir interferem no custo de uma refeição, exceto:

- (A) Qualidade da matéria-prima.
- (B) Política de compras da unidade de alimentação e nutrição.
- (C) Mão de obra.
- (D) Layout gráfico do cardápio.
- (E) Sistema escolhido para distribuição de refeições.

32) O amadurecimento corresponde às mudanças nos atributos sensoriais que tornam os frutos aceitáveis para consumo. Em frutos climatéricos, como banana, abacate e mamão, o principal hormônio relacionado ao amadurecimento é:

- (A) Etileno.
- (B) Estrogênio.
- (C) Estilbeno.
- (D) Nitrogênio.
- (E) Hidrogênio.

33) _____ é um parâmetro comumente utilizado para conhecer e avaliar o desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), obtido a partir da relação entre o resto devolvido nas bandejas pelo comensal e a quantidade de alimentos e preparações alimentares oferecidas, expresso em percentual. Indique a alternativa que completa adequadamente a lacuna acima:

- (A) Indicador de parte comestível.
- (B) Índice resto-ingesta.
- (C) Fator de correção.
- (D) Índice de sobras.
- (E) Rendimento de alimentos.

34) Com relação ao processo de higienização em serviços de alimentação, a legislação brasileira estabelece que:

- (A) Caixas de gordura devem ser limpas uma vez ao ano.
- (B) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização de instalações podem ser comuns com aqueles utilizados para higienização de partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- (C) A área de preparação do alimento deve ser higienizada uma única vez ao dia.
- (D) Os produtos saneantes utilizados para higienização devem sempre ser identificados e armazenados junto a área de produção de alimentos.
- (E) Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

35) Sobre o controle integrado de vetores e pragas em serviços de alimentação, avalie as afirmativas a seguir:

- () Os serviços de alimentação devem realizar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos.
- () Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser realizado, sendo executado pelos funcionários responsáveis pela higienização.
- () Quando houver aplicação de controle químico, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

A sequência que preenche adequadamente as lacunas, na ordem de cima para baixo, é:

- (A) V, F, F.
- (B) V, V, V.
- (C) F, F, V.
- (D) V, F, V.
- (E) F, V, F.

36) Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que fornece 250 refeições ao dia irá oferecer bife grelhado no cardápio. Considerando que o *per capita* líquido de bife é 140g e o indicador de parte comestível (IPC) de carne bovina é igual a 1,1, indique a alternativa que descreve corretamente a quantidade total de bife (em Kg) a ser adquirida:

- (A) 38,5kg.
- (B) 50kg.
- (C) 48,5kg.
- (D) 385kg.
- (E) 35kg.

37) Sobre o manipulador de alimentos, assinale a alternativa incorreta:

- (A) O manipulador de alimentos deve ter asseio pessoal, fazendo uso de uniforme compatível com a atividade desempenhada, estando este conservado e limpo.
- (B) O controle da saúde do manipulador deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.
- (C) O manipulador pode usar barba, desde que, devidamente limpa e aparada (tamanho não superior a 0,5mm).
- (D) O manipulador deve 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.
- (E) O manipulador deve usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.

38) Considerando as recomendações previstas pela RDC 216/2004 para aquisição e armazenamento de matérias-primas, avalie as afirmativas a seguir:

- () A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa
- () A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento
- () Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser armazenados em local isolado, para posterior devolução ao fornecedor
- () As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras de material rugoso, resistente e permeável

A sequência que preenche adequadamente as lacunas, na ordem de cima para baixo, é:

- (A) V, V, V, F.
- (B) V, F, F, V.
- (C) V, V, F, F.
- (D) V, V, F, V.
- (E) V, F, V, F.

39) Doença transmitida por alimento (DTA) é um termo genérico, aplicado a uma síndrome geralmente constituída de anorexia, náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, atribuída à ingestão de alimentos ou água contaminados. De forma simplificada, as DTAs são classificadas como: infecções, toxinfecções e intoxicações. As infecções são causadas pela ingestão de micro-organismos patogênicos, com capacidade de penetrar e invadir tecidos, originando quadro clínico característico. Todas as alternativas a seguir apresentam exemplos de micro-organismos causadores de infecções alimentares, exceto:

- (A) *Staphylococcus aureus*
- (B) *Salmonella spp.*
- (C) *Shigella spp.*
- (D) *Yersinia enterocolitica*
- (E) *Campylobacter jejuni*

40) O cálcio é o mineral mais abundante no corpo humano, responsável por cerca de 1 a 2% do peso corporal. Desempenha funções estruturais e funcionais no organismo. Entre as alternativas a seguir, indique aquela que apresenta as maiores fontes alimentares de cálcio da alimentação:

- (A) Leite, carne bovina e abacate.
- (B) Leite, vegetais verde escuros e gergelim.
- (C) Arroz, melão e castanha do pará.
- (D) Ovos, manga e espinafre.
- (E) Amendoim, frango e uva.