



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DO COITÉ

PROVA OBJETIVA – PROCESSO SELETIVO

CADERNO DE QUESTÕES

# COPEIRA

NOME DO CANDIDATO

CPF DO CANDIDATO

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

**AGUARDE A AUTORIZAÇÃO DO FISCAL PARA ABRIR  
ESTE CADERNO DE QUESTÕES**

### ORIENTAÇÕES: LEIA COM ATENÇÃO!

1. Antes de iniciar a prova, o candidato deverá assinar a folha de resposta.
2. **O candidato deverá assinar na folha de resposta o seu nome no local indicado, bem como transcrever a frase a seguir, sob pena de eliminação no processo seletivo.**

**Pedofilia é crime, denuncie.**

3. O candidato recebeu este caderno de questões contendo 40 questões.
4. Após a autorização para início da prova, o candidato deverá fazer a conferência do caderno de questões, buscando verificar se possui a quantidade de questões previstas no edital de abertura de inscrições.
5. Caso a prova esteja com alguma falha relacionada a impressão, o candidato deverá solicitar uma nova prova para o Fiscal de Sala.
6. Não é permitida a comunicação entre os candidatos. É proibida também a utilização de qualquer tipo de equipamentos eletrônicos.
7. Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo previsto para a aplicação das provas em virtude do afastamento de candidato da sala de provas.
8. No dia de realização das provas, não serão fornecidas, por qualquer membro da equipe de aplicação das provas e/ou pelas autoridades presentes, informações referentes ao conteúdo das provas. Não dobre, amasse ou escreva em seu folha de resposta, apenas confira seus dados, leia as instruções com atenção para seu preenchimento e assine no local indicado, pois em hipótese alguma ele será substituído.
9. Serão de inteira responsabilidade do candidato os prejuízos advindos do preenchimento indevido da folha de respostas. Serão consideradas marcações indevidas as que estiverem em desacordo com a folha de respostas tais como: marcação de dois ou mais campos referentes a um mesmo item, ausência de marcação nos campos referentes a um mesmo item, marcação rasurada ou emendada e/ou campo de marcação não preenchido integralmente.
10. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 5 alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C), (D) e (E); só uma responde adequadamente ao quesito proposto. O candidato só deve assinalar UMA letra na folha de resposta, preenchendo todo o espaço compreendido pelos círculos, **com caneta esferográfica de tinta azul ou preta**, fabricada em material transparente, de forma contínua e densa. A leitura óptica da folha de resposta é sensível a marcas escuras; portanto, os campos de marcação devem ser preenchidos completamente, sem deixar claros. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
11. O gabarito desta prova estará disponível na página oficial do processo seletivo no site da instituição, dentro do prazo previsto no cronograma de atividades.
12. O candidato poderá interpor recurso contra as questões desta prova dentro do prazo previsto no cronograma de atividades.
13. Toda e qualquer anormalidade acontecida durante a realização das provas, o candidato deverá solicitar ao fiscal de sala que faça a observação na respectiva ata.

## LÍNGUA PORTUGUESA

### TEXTO I

#### Os fatores que emperram o desenvolvimento humano do Brasil em ranking da ONU

O Brasil subiu cinco posições no ranking de desenvolvimento humano atualizado todos os anos pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD). O relatório divulgado nesta terça-feira (6/5) leva em conta os indicadores relativos ao ano de 2023. Na tabela que compara os resultados de 193 países, o Brasil aparece ao lado de Palau na 84ª posição, com um IDH de 0.786.

O IDH é a sigla para Índice de Desenvolvimento Humano e considera questões como expectativa de vida, anos de escolaridade e renda per capita. "O IDH foi criado para enfatizar que as pessoas e suas capacidades devem ser o critério final para avaliar o desenvolvimento de um país, não apenas o crescimento econômico", contextualiza o PNUD em seu site oficial.

No relatório anterior, que considerava os dados de 2022, o Brasil aparecia na 89ª posição do ranking. Uma nota de 0.786 no IDH coloca o país numa classificação de desenvolvimento humano considerada "alta", um pouco acima da média mundial e dos resultados da América Latina e do Caribe. No entanto, outras nações da região aparecem bem à frente, como Chile (45ª posição, IDH de 0.878), Argentina (47ª posição, IDH de 0.865) e Uruguai (48ª posição, IDH de 0.862).

O topo do ranking global é liderado por Islândia (IDH de 0.972), Noruega (0.970), Suíça (0.970), Dinamarca (0.962), Alemanha (0.959) e Suécia (0.959). Já as últimas colocações são ocupadas por Sudão do Sul (0.388), Somália (0.404), República Centro-Africana (0.414), Chade (0.416), Níger (0.419) e Mali (0.419).

O Brasil tem apresentado crescimentos no IDH desde o início dos anos 1990. A expectativa de vida ao nascer saltou de 74,87 anos para 75,85. Esse, aliás, é o maior número alcançado na série histórica e supera o pico conquistado em 2019, último ano antes da crise de saúde pública causada pelo coronavírus, quando a expectativa de vida estava em 75,81 anos.

Já a renda bruta per capita nacional subiu de US\$ 17,5 mil para US\$ 18 mil. No entanto, os dois números relacionados à educação permaneceram inalterados de um ano para o outro: a expectativa de anos na escola ficou em 15,79, enquanto os anos de escolaridade seguiram em 8,43. Aliás, os anos de escolaridade estão congelados em 8,43 no país por três anos consecutivos, desde 2021.

"Por décadas, estivemos num caminho para alcançar um desenvolvimento humano no mundo muito alto a partir de 2030, mas a desaceleração recente sinaliza uma grande ameaça", alertou Achim Steiner, um dos coordenadores do PNUD, em materiais divulgados junto com o relatório deste ano. "Se em 2024 essa tendência continuar e se tornar o 'novo normal', a meta estabelecida para 2030 ficará inalcançável por décadas — e fará do mundo um lugar menos seguro, mais dividido e mais vulnerável aos choques econômicos e ecológicos", complementou ele.

Mas o estudo da PNUD aponta um caminho para retomar um crescimento sólido nos indicadores do IDH: a inteligência artificial. "No meio dessa turbulência global, precisamos urgentemente explorar novas maneiras de incentivar o desenvolvimento. Como a inteligência artificial continua a avançar rapidamente sobre muitos aspectos de nossa vida, precisamos considerar o potencial que ela representa", justifica Steiner. "Novas possibilidades surgem praticamente todos os dias e, embora a IA não seja uma panaceia, as escolhas que fazemos hoje têm o potencial de reacender o desenvolvimento humano e abrir novos caminhos e possibilidades", acredita ele.

Mesmo em países com um IDH baixo ou médio, dois terços dos respondentes antecipam que essas novas tecnologias vão ter um impacto em setores como educação, saúde e trabalho já no próximo ano. O relatório recém-publicado da PNUD propõe uma abordagem da IA "centrada no humano" por meio de ações como "criar uma economia em que as pessoas colaboram com as novas tecnologias, em vez de competir com elas" e "modernizar os sistemas de educação e saúde para suprir as demandas do século 21".

<https://bbc.com/portuguese/articles/cn7x008npvgo>. Adaptado.

#### 01. De acordo com a leitura do texto, pode-se afirmar que:

- O Brasil manteve seu IDH estagnado em relação à comparação feita com os anos de 1990 quando o nível de expectativa de vida era alto.
- Segundo dados do PNUD, o Brasil obteve retração quanto ao seu Desenvolvimento Humano ao se comparar o ano atual com o último levantamento em 2022.
- Os números obtidos em relação ao IDH do Brasil são desanimadores, pois o país se mostrou abaixo da média mundial e dos países do Caribe.
- O IDH do país é uma referência importante para analisar fatores como poder de compra, longevidade e desenvolvimento cognitivo dos cidadãos.
- Apesar de ter obtido um resultado inferior em relação ao último levantamento medidor do IDH do país, o Brasil se manteve à frente de vizinhos como o Chile, Argentina e Uruguai.

#### 02. Sobre a elaboração do texto I, pode-se dizer que sua natureza tem por base

- Um tipo Narrativo a fim de se criar um relato dos fatos de um gênero pertence à Reportagem.
- O texto Descritivo a fim de se elaborar um Relatório enquanto gênero textual.
- A tipologia Expositiva a fim de se produzir uma Notícia enquanto gênero textual.
- Uma Dissertação argumentativa enquanto tipo textual a fim de se elaborar um Artigo.
- A Injunção como tipologia textual, a fim de se criar um Anúncio comunitário enquanto gênero.

03. "Já a renda bruta per capita nacional subiu de US\$ 17,5 mil para US\$ 18 mil. **No entanto**, os dois números relacionados à educação permaneceram inalterados de um ano para o outro...". **A partir do conhecimento sobre os conectivos existentes, é correto afirmar que substitui de forma correta a expressão destacada no enunciado, mantendo-se o sentido inicial, o conectivo presente em:**

- Todavia.
- Por conseguinte.
- Consoante.
- Tampouco.
- Na medida em que.

#### 04. Assinale a alternativa que indica o processo de formação de palavra correto para os dois vocábulos em evidência.

- ONU e PNUD (abreviação vocabular).
- desenvolvimento e enfatizar (derivação prefixal).
- contextualiza e inalterados (derivação sufixal).
- desaceleração e inalcançável (derivação parassintética).
- IDH e IA (sigla).

05. "**Se** em 2024 essa tendência continuar e se tornar o 'novo normal', a meta estabelecida **para** 2030 ficará inalcançável por décadas — e fará do mundo um lugar **menos** seguro, mais dividido e mais vulnerável aos choques **econômicos** e ecológicos", complementou ele". **Pode-se dizer que**

apresenta, pela ordem, a classificação morfológica correta das palavras em destaque a seguinte alternativa:

- a) Conjunção – Substantivo – Preposição – Advérbio – Adjetivo.
- b) Conjunção – Adjetivo – Conjunção – Advérbio – Adjetivo.
- c) Conjunção – Substantivo – Conjunção – Advérbio – Adjetivo.
- d) Preposição – Substantivo – Conjunção – Pronome – Advérbio.
- e) Preposição – Adjetivo – Conjunção – Pronome – Advérbio.

06. Assinale a alternativa cujas palavras retiradas do texto tenham sido acentuadas conforme regras distintas entre si.

- a) Média – país – relatório.
- b) Aliás – República – econômico.
- c) Países – Já – últimas.
- d) Islândia – Somália – Suíça.
- e) Três – é – saúde.

07. Assinale a alternativa que apresenta entre parênteses classificação correta para a oração destacada.

- a) O IDH é a sigla para Índice de Desenvolvimento Humano e considera questões como expectativa de vida, anos de escolaridade e renda per capita. (oração coordenada sindética alternativa).
- b) No relatório anterior, que considerava os dados de 2022, o Brasil aparecia na 89ª posição do ranking. (oração subordinada adjetiva explicativa).
- c) "Por décadas, estivemos num caminho para alcançar um desenvolvimento humano no mundo muito alto a partir de 2030, mas a desaceleração recente sinaliza uma grande ameaça", (oração coordenada sindética aditiva).
- d) Como a inteligência artificial continua a avançar rapidamente sobre muitos aspectos de nossa vida, precisamos considerar o potencial que ela representa", justifica Steiner. (oração subordinada adverbial consecutiva).
- e) Mesmo em países com um IDH baixo ou médio, dois terços dos respondentes antecipam que essas novas tecnologias vão ter um impacto em setores como educação, saúde e trabalho já no próximo ano. (oração subordinada substantiva subjetiva).

08. Assinale a alternativa cujo verbo em destaque apresente flexão verbal diferente dos demais.

- a) O relatório divulgado nesta terça-feira (6/5) **leva** em conta os indicadores relativos ao ano de 2023.
- b) Na tabela que **compara** os resultados de 193 países...
- c) O IDH é a sigla para Índice de Desenvolvimento Humano e **considera** questões como expectativa de vida, anos de escolaridade e renda per capita.
- d) "Por décadas, **estivemos** num caminho para alcançar um desenvolvimento humano no mundo muito alto a partir de 2030...".
- e) Mesmo em países com um IDH baixo ou médio, dois terços dos respondentes **antecipam** que essas novas tecnologias vão ter um impacto em setores como educação, saúde e trabalho já no próximo ano.

09. "Por décadas, estivemos num caminho para alcançar um desenvolvimento humano no mundo muito alto a partir de 2030, mas a desaceleração recente sinaliza uma grande ameaça", alertou Achim Steiner, um dos coordenadores do PNUD, em materiais divulgados junto com o relatório deste ano". **Tendo por base o fragmento acima retirado do texto, assinale a alternativa cuja alteração da estrutura interna do período tenha mantido a correção gramatical segundo as regras de Pontuação da Língua Portuguesa.**

- a) "Por décadas estivemos, num caminho para alcançar um desenvolvimento humano, no mundo, muito alto a partir de 2030 mas, a desaceleração recente sinaliza uma grande ameaça", alertou, Achim Steiner, um dos coordenadores do PNUD em materiais divulgados junto com o relatório deste ano.
- b) "Estivemos, por décadas, num caminho para alcançar um desenvolvimento humano no mundo muito alto a partir de 2030, mas a desaceleração recente sinaliza uma grande ameaça", alertou, em materiais divulgados junto com o relatório deste ano, Achim Steiner, um dos coordenadores do PNUD.
- c) "Por décadas, estivemos, num caminho, para alcançar um desenvolvimento humano, no mundo muito alto, a partir de 2030, mas, a desaceleração recente, sinaliza uma grande ameaça"; alertou Achim Steiner um dos coordenadores do PNUD, em materiais divulgados junto com o relatório deste ano.
- d) "Por décadas, estivemos num caminho para alcançar um desenvolvimento humano no mundo muito alto a partir de 2030 mas a desaceleração recente sinaliza uma grande ameaça" alertou Achim Steiner; um dos coordenadores do PNUD em materiais divulgados junto com o relatório deste ano.
- e) "Estivemos num caminho para alcançar um desenvolvimento humano por décadas, no mundo, muito alto a partir de 2030, mas, a desaceleração recente sinaliza, uma grande ameaça", alertou Achim Steiner um dos coordenadores do PNUD, em materiais divulgados junto com o relatório deste ano.

10. "Novas possibilidades surgem praticamente todos os dias e, embora a IA não seja uma panaceia, as escolhas que fazemos hoje têm o potencial de reacender o desenvolvimento humano e abrir novos caminhos e possibilidades", acredita ele".

**A partir da análise gramatical dos componentes do fragmento acima, pode-se dizer que todas as afirmações abaixo estão corretas, EXCETO.**

- a) O verbo "surgem" classifica-se como Intransitivo.
- b) A conjunção "embora" classifica-se como subordinativa concessiva e poderia ser substituída por "conquanto".
- c) A forma verbal "têm" encontra-se acentuada pela regra do acento diferencial e possui o vocábulo "escolhas" como referência de concordância.
- d) Os vocábulos "escolhas", "caminhos" e "possibilidades" possuem dígrafos nas suas respectivas escritas.
- e) Em "...acredita **ele**", o termo destacado exerce função sintática de complemento verbal.

## MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

11. Observe a sequência abaixo e descubra o próximo elemento: B, D, G, K, P ... ?

- a) S
- b) T
- c) U
- d) V
- e) W

12. Ana aplicou R\$ 3.600,00 em um investimento que rende 5% ao semestre de juros simples. Ela manteve o dinheiro investido por 3 anos. Além disso, ao final do período, ela retirou 30% do montante para uma compra. Qual foi o valor restante na conta de Ana após essa retirada?

- a) R\$ 3.200,00
- b) R\$ 3.276,00
- c) R\$ 3.400,00
- d) R\$ 3.500,00
- e) R\$ 3.600,00

13. Uma empresa precisa calcular a média de desempenho de seus funcionários ao longo de um trimestre. Os critérios avaliados são:

- Produtividade (peso 2).
- Trabalho em equipe (peso 3).
- Pontualidade (peso 1).
- Resolução de problemas (peso 4).

O funcionário Carlos obteve as seguintes notas de avaliação:

- Produtividade: 7,0
- Trabalho em equipe: 8,5
- Pontualidade: 9,0
- Resolução de problemas: 8,0

Qual foi sua média ponderada de desempenho?

- a) 7,9
- b) 8,0
- c) 8,1
- d) 8,05
- e) 8,2

14. Um terreno tem o formato de um triângulo retângulo. Suas medidas são:

Base: 12 m / Altura: 9 m / Hipotenusa: 15 m

O proprietário deseja colocar uma cerca ao redor do terreno e também calcular a área para um projeto de jardinagem. Qual o perímetro e a área total desse terreno?

- a) Perímetro: 36 m / Área: 54 m<sup>2</sup>
- b) Perímetro: 34 m / Área: 50 m<sup>2</sup>
- c) Perímetro: 36 m / Área: 60 m<sup>2</sup>
- d) Perímetro: 38 m / Área: 54 m<sup>2</sup>
- e) Perímetro: 40 m / Área: 60 m<sup>2</sup>

15. Carlos e Ana decidiram compartilhar um bolo igualmente com seus amigos. Carlos comeu 1/4 do bolo, Ana comeu 2/5 e o restante foi dividido igualmente entre 3 amigos. Qual a fração que cada amigo recebeu do bolo?

- a) 3/40
- b) 5/50
- c) 7/60
- d) 9/70
- e) 1/80

## CONHECIMENTOS GERAIS E LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

16. Conceição do Coité está localizado na mesorregião do nordeste baiano. Desta forma, assinale a alternativa que não apresenta um município limítrofe de Conceição do Coité:

- a) Serrinha.
- b) Riachão do Jacuípe.
- c) Araci.
- d) Santaluz.
- e) Nova Fátima.

17. No município de Conceição do Coité existe um local em que foram encontrados ossos gigantes de animais pré-históricos possivelmente do período chamado de Megafauna. Situado na região do distrito de Bandiaçu, o local é conhecido como:

- a) Lagoa dos dinossauros.
- b) Terra dos gigantes.

- c) Sertão dos ossos.
- d) Terras de Diovando.
- e) Lagoa dos megafaunos.

18. De acordo com a Lei Orgânica do Município de Conceição do Coité, está correto afirmar:

- a) Compete ao Município suplementar a legislação federal e estadual no que couber e aquilo que diz respeito ao seu peculiar interesse, visando a adaptá-la à realidade e às necessidades regionais.
- b) O servidor público municipal será aposentado na forma que estabelece a legislação vigente.
- c) Fica permitida a concessão de pensões especiais custeadas pelo erário público municipal.
- d) Como condição para a aquisição da estabilidade, é obrigatória a avaliação especial de desempenho por comissão instituída para essa finalidade em prazo máximo de 01 ano.
- e) Os Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário publicarão anualmente os valores do subsídio e da remuneração dos cargos e empregos públicos.

19. Sobre os protocolos de internet, o protocolo \_\_\_\_ é o que traduz os endereços de domínio em IP (e vice-versa). O protocolo do texto é:

- a) HTTP
- b) FTP.
- c) TCP.
- d) DNS.
- e) POP3.

20. “A morte de um bebê de nove meses por coqueluche em \_\_\_\_ no extremo sul da Bahia, levou a Prefeitura Municipal a emitir um alerta epidemiológico. O óbito, ocorrido no último dia 12, foi o primeiro registrado no estado por essa infecção em cinco anos, conforme a Secretaria da Saúde do Estado”.

Fonte: CNN Brasil. Acesso: 04 de abril de 2025.

A cidade em que ocorreu este fato foi:

- a) Vitória da Conquista.
- b) Salvador.
- c) Teixeira de Freitas.
- d) Bom Jesus da Lapa.
- e) Correntina.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Uma paciente de 30 anos, do sexo feminino, em tratamento de hipertensão e obesidade, segue uma dieta recomendada por seu nutricionista, com a qual deve evitar o consumo excessivo de sal e gordura saturada. Ao preparar o lanche da paciente, o auxiliar de cozinha deve garantir que os alimentos estejam preparados de acordo com as recomendações da dieta. Qual das alternativas abaixo representa uma escolha alimentar saudável para a paciente com essas condições?

- a) Preparar uma salada com molhos industrializados e queijo cheddar.
- b) Preparar um sanduíche de queijo com maionese e batatas fritas.
- c) Oferecer frutas frescas, sem açúcar adicionado, com vegetais e azeite de oliva.
- d) Oferecer um suco industrializado e um pão branco com presunto.
- e) Preparar uma salada de frutas com creme de leite e açúcar.

22. Em um hospital, a copeira é responsável pela preparação e distribuição das refeições aos pacientes

**internados. O hospital segue uma dieta especial para pacientes com necessidades alimentares específicas, como a dieta vegetariana. Qual é o cuidado essencial ao preparar refeições para pacientes vegetarianos?**

- a) Incluir carne para garantir a quantidade necessária de proteínas.
- b) Substituir as proteínas animais por leguminosas e grãos para garantir a qualidade nutricional.
- c) Não oferecer alimentos ricos em ferro, pois o ferro é encontrado apenas em carnes.
- d) Oferecer apenas carboidratos como fontes de energia.
- e) Não oferecer alimentos ricos em fibras, para evitar problemas digestivos.

**23. Em um hospital, a cozeira tem a responsabilidade de assegurar que os alimentos sejam armazenados adequadamente para garantir sua qualidade e segurança. Quais cuidados são necessários no armazenamento de produtos alimentícios perecíveis, como carnes e laticínios, dentro de uma cozinha hospitalar?**

- a) Deixar os produtos perecíveis fora da refrigeração por até 6 horas para garantir que fiquem na temperatura ambiente.
- b) Armazenar carnes e laticínios próximos aos alimentos secos, como arroz e feijão, para facilitar o acesso.
- c) Não há necessidade de armazenar carnes e laticínios de forma diferenciada, pois eles podem ser armazenados junto aos alimentos secos.
- d) Armazenar os alimentos perecíveis em temperaturas abaixo de 4°C e em locais apropriados para evitar a contaminação cruzada.
- e) Armazenar produtos perecíveis em locais expostos à luz para garantir que sejam utilizados rapidamente.

**24. Durante o preparo de alimentos em uma cozinha hospitalar, a cozeira deve garantir que os alimentos sejam preparados de forma segura, especialmente quando se trata de pacientes com doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA). Qual é a principal medida preventiva para evitar doenças de transmissão alimentar no preparo de alimentos?**

- a) Usar ingredientes frescos sem a necessidade de higienização.
- b) Lavar todos os alimentos crus em água corrente e utilizar desinfetantes apropriados.
- c) Preparar todos os alimentos com alta quantidade de sal para evitar contaminações.
- d) Cozinhar os alimentos em temperaturas baixas para evitar a perda de nutrientes.
- e) Não é necessário tomar precauções, pois as doenças de transmissão alimentar não afetam os alimentos preparados em hospitais.

**25. Em relação aos métodos de cocção, uma das etapas mais importantes do preparo de alimentos em uma cozinha hospitalar é garantir que a cocção seja realizada de forma eficiente para manter a segurança e a qualidade nutricional dos alimentos. Qual dos seguintes métodos de cocção é considerado mais adequado para manter a integridade dos alimentos e garantir a sua segurança?**

- a) Fritura profunda, pois garante que todos os alimentos fiquem crocantes e saborosos.
- b) Cozimento a vapor, que preserva os nutrientes e evita o uso excessivo de gorduras, sendo ideal para preparações mais saudáveis.
- c) Cozimento em óleo quente, pois acelera o processo e dá sabor aos alimentos.
- d) Grelhado, que garante que os alimentos fiquem bem cozidos, mas pode levar à perda de vitaminas.

- e) Cozimento por fritura com adição de açúcar, para aumentar o sabor dos alimentos.

**26. A higiene e a segurança alimentar são essenciais em uma cozinha hospitalar para evitar contaminações e garantir a saúde dos pacientes. Quais práticas são essenciais para manter a higiene no ambiente de trabalho e garantir a segurança dos alimentos preparados?**

- a) Manter as superfícies de trabalho limpas, mas não é necessário realizar a desinfecção de utensílios de preparo.
- b) Realizar a limpeza apenas uma vez por semana nas áreas de preparo de alimentos, sem a necessidade de desinfetar frequentemente os utensílios.
- c) Lavar frequentemente as mãos, desinfetar superfícies e utensílios, e utilizar equipamentos de proteção individual adequados.
- d) Limpar apenas os utensílios utilizados na manipulação de alimentos crus, sem a necessidade de higienizar os utilizados com alimentos cozidos.
- e) Não é necessário seguir procedimentos rigorosos de limpeza, pois os alimentos servidos em hospitais são sempre bem cozidos.

**27. Em um hospital, a cozeira deve atender às necessidades dietéticas de pacientes com dietas restritivas, como a dieta sem glúten. Quando se prepara uma refeição para um paciente celíaco, qual é a principal preocupação a ser observada durante o preparo da refeição?**

- a) Utilizar produtos sem glúten de maneira genérica, sem se preocupar com a contaminação cruzada.
- b) Cozinhar os alimentos apenas em temperaturas baixas para evitar que o glúten se solte.
- c) Utilizar apenas alimentos congelados, pois são mais seguros para pacientes celíacos.
- d) Não é necessário tomar cuidados especiais, pois o glúten não afeta a saúde dos pacientes celíacos.
- e) Garantir que todos os utensílios, superfícies e alimentos sejam completamente livres de glúten, evitando a contaminação cruzada.

**28. Em um hospital, o auxílio na escolha e preparo de alimentos para pacientes com diferentes necessidades nutricionais é fundamental. Quando se trata de uma dieta vegetariana, qual a maior preocupação em termos de nutrição e preparo?**

- a) Garantir que a dieta contenha apenas alimentos ricos em carboidratos.
- b) Certificar-se de que o paciente receba proteínas adequadas a partir de fontes vegetais, como leguminosas e grãos.
- c) Incluir alimentos ricos em gordura saturada para garantir a ingestão calórica necessária.
- d) Oferecer exclusivamente alimentos crus, para manter a qualidade nutricional.
- e) Evitar a oferta de frutas e vegetais, pois eles podem ser difíceis de digerir para os pacientes vegetarianos.

**29. Em um hospital, os pacientes com doenças crônicas, como diabetes, precisam de dietas específicas para controlar os níveis de glicose no sangue. Durante a preparação da refeição, a cozeira deve ter um cuidado especial ao preparar alimentos ricos em carboidratos para um paciente diabético. Qual estratégia deve ser adotada para preparar uma refeição balanceada e adequada para um paciente com diabetes?**

- a) Incluir alimentos ricos em fibras e carboidratos complexos, como arroz integral, legumes e hortaliças, que auxiliam no controle da glicose.
- b) Preparar refeições com carboidratos simples, como açúcar e doces, para fornecer energia rápida ao paciente.
- c) Eliminar totalmente os carboidratos, oferecendo apenas proteínas e gorduras para o paciente.
- d) Preparar apenas sopas líquidas, pois ajudam a controlar a glicose.
- e) Incluir alimentos com alto índice glicêmico, como pão branco e batatas fritas, para manter os níveis de energia elevados.

**30. Durante o processo de preparo de alimentos para pacientes internados, a higiene das mãos é fundamental para evitar contaminações. A copeira deve sempre realizar a lavagem das mãos antes de manusear os alimentos, especialmente após tocar superfícies que podem estar contaminadas. Qual é a técnica correta para a lavagem das mãos em ambientes hospitalares, de acordo com as normas de segurança alimentar?**

- a) Lavar as mãos por no mínimo 20 segundos, utilizando sabão e água corrente, garantindo que todas as áreas das mãos sejam limpas, incluindo entre os dedos e as unhas.
- b) Lavar as mãos rapidamente com água morna, sem uso de sabão, para evitar ressecamento da pele.
- c) Utilizar apenas álcool gel, sem a necessidade de água ou sabão, pois é mais prático e eficaz.
- d) Lavar as mãos apenas após manusear alimentos crus, não sendo necessário lavar antes de tocar em alimentos cozidos.
- e) Lavar as mãos por no máximo 5 segundos, pois esse tempo é suficiente para eliminar as bactérias.

**31. No ambiente hospitalar, a copeira tem a responsabilidade de garantir que as refeições sejam preparadas com ingredientes de qualidade. Durante o processo de recebimento de produtos alimentícios, qual é o principal critério de controle de qualidade que deve ser observado no recebimento de carnes, para garantir a segurança alimentar dos pacientes?**

- a) Verificar se a carne está congelada ou refrigerada adequadamente e se o selo de qualidade está visível e intacto.
- b) Apenas verificar a cor da carne, sem considerar o tipo de embalagem ou a data de validade.
- c) Aceitar carnes com cheiro forte, desde que estejam congeladas, pois isso não afeta a segurança alimentar.
- d) Verificar se a carne possui embalagem estética e colorida, independentemente da data de validade.
- e) Não é necessário verificar o prazo de validade das carnes, pois elas podem ser consumidas mesmo após a data de vencimento.

**32. Em uma cozinha hospitalar, a copeira precisa lidar com diferentes tipos de alimentos, garantindo que sejam preparados de forma segura e com higiene. Quando se trata de produtos hortifrúti, qual técnica de higienização é recomendada para garantir que frutas e vegetais sejam seguros para consumo, especialmente em um ambiente hospitalar?**

- a) Lavar as frutas e vegetais apenas com água corrente, sem a necessidade de desinfetantes, pois isso é suficiente para remover sujeiras visíveis.
- b) Lavar os alimentos com água e sabão para garantir que qualquer resíduo de pesticidas seja removido completamente.
- c) Lavar os alimentos com solução de hipoclorito de sódio diluído, seguindo a dosagem indicada para eliminar microrganismos patogênicos.

- d) Lavar as frutas e vegetais apenas com vinagre, pois ele tem ação antibacteriana natural.
- e) Não é necessário higienizar os alimentos, pois os processos de cozimento são suficientes para garantir a segurança.

**33. Em um hospital, a copeira é responsável pela organização e distribuição das refeições aos pacientes internados. Para garantir que os pacientes recebam a refeição na temperatura adequada, qual é a prática recomendada ao transportar as refeições?**

- a) Transportar as refeições em recipientes de alumínio, sem a necessidade de isopor ou materiais térmicos.
- b) Transportar as refeições em bandejas sem tampas, para garantir que o calor seja dissipado rapidamente.
- c) Utilizar bandejas térmicas ou caixas térmicas com tampa para manter a temperatura dos alimentos durante o transporte até os quartos.
- d) Deixar as refeições em temperatura ambiente durante o transporte, pois isso facilita a distribuição e economiza tempo.
- e) Não é necessário preocupar-se com a temperatura das refeições, pois a comida será aquecida novamente quando chegar ao paciente.

**34. A alimentação hospitalar deve ser cuidadosamente planejada para garantir que os pacientes recebam os nutrientes adequados. Quando se trata de dietas especiais, como a dieta sem glúten para pacientes celíacos, qual é a principal preocupação ao preparar e distribuir essas refeições?**

- a) Oferecer refeições com glúten, mas em pequenas quantidades, para ajudar os pacientes a se adaptarem.
- b) Garantir que todos os alimentos estejam livres de glúten e preparados em utensílios e superfícies limpas para evitar a contaminação cruzada.
- c) Não é necessário tomar precauções especiais, pois o glúten não afeta a maioria dos pacientes.
- d) Substituir o glúten por produtos químicos que simulem o sabor e a textura do trigo.
- e) Preparar as refeições em grande quantidade e congelar para uso posterior, sem se preocupar com a contaminação cruzada.

**35. Em relação à segurança alimentar e à manipulação de alimentos, especialmente em uma cozinha hospitalar, qual é a principal razão para evitar a utilização de utensílios de cozinha e equipamentos sem a devida limpeza?**

- a) A limpeza inadequada pode alterar o sabor dos alimentos.
- b) Utensílios sujos podem provocar doenças de transmissão alimentar e higiênica.
- c) Utensílios sujos não afetam a segurança alimentar, desde que os alimentos sejam bem cozidos.
- d) A limpeza inadequada é aceitável, pois a temperatura de cozimento mata todos os microrganismos.
- e) A limpeza de utensílios não é necessária, já que os alimentos são cozidos por um longo período.

**36. Em um hospital, a manipulação e o preparo dos alimentos precisam seguir normas de segurança e higiene para garantir que os pacientes recebam refeições adequadas e seguras. Durante o processo de manipulação de alimentos, qual a principal medida que deve ser tomada para evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos?**

- a) Armazenar alimentos crus e cozidos no mesmo local, pois a temperatura do ambiente é suficiente para evitar a contaminação.

- b) Utilizar os mesmos utensílios para preparar alimentos crus e cozidos, desde que a lavagem seja feita apenas no final do processo.
- c) Separar os alimentos crus e cozidos em áreas diferentes da cozinha, utilizando utensílios exclusivos para cada tipo de alimento.
- d) Não é necessário separar alimentos crus e cozidos, pois a alta temperatura da cocção elimina todos os microrganismos.
- e) Apenas garantir que os alimentos cozidos sejam mantidos a temperaturas altas, sem se preocupar com a separação de alimentos crus.

**37. Ao preparar refeições para pacientes com dietas específicas, como a dieta hipossódica para pacientes com hipertensão, a copeira deve garantir que os alimentos sejam preparados de acordo com as recomendações do profissional de saúde. Qual é a principal preocupação ao preparar refeições hipossódicas?**

- a) Substituir o sal por condimentos ricos em sódio, como molho de soja.
- b) Preparar alimentos ricos em sódio para garantir a reposição de minerais.
- c) Usar grande quantidade de sal para garantir o sabor e a palatabilidade dos alimentos.
- d) Não é necessário tomar precauções especiais, pois o controle do sódio não impacta a saúde dos pacientes com hipertensão.
- e) Utilizar especiarias naturais, como alho, cebola e ervas frescas, para temperar os alimentos, evitando o uso de sal.

**38. A segurança alimentar e a higiene são questões cruciais no ambiente hospitalar. Em relação aos produtos de limpeza utilizados na cozinha hospitalar, qual dos seguintes cuidados deve ser tomado para garantir a segurança no uso e armazenamento desses produtos?**

- a) Armazenar os produtos de limpeza junto aos alimentos, para facilitar o acesso durante o uso.
- b) Utilizar produtos de limpeza sem se preocupar com as especificações de cada produto, já que todos são eficazes para limpeza.
- c) Armazenar os produtos de limpeza em locais separados dos alimentos e garantir que sejam devidamente rotulados e armazenados conforme as instruções do fabricante.
- d) Não é necessário utilizar produtos de limpeza específicos para cada área da cozinha, pois a eficácia dos produtos é a mesma para todas as superfícies.
- e) Armazenar os produtos de limpeza em locais acessíveis aos pacientes, para que possam ser utilizados quando necessário.

**39. A copeira é responsável pela preparação e distribuição de alimentos a pacientes internados, sendo essencial que a refeição seja segura e balanceada. Durante o processo de cocção de alimentos, qual método de cocção é considerado o mais saudável para a preservação de nutrientes?**

- a) Fritura em óleo para garantir sabor e crocância.
- b) Cozimento a vapor, que preserva as vitaminas e minerais dos alimentos.
- c) Grelhamento com alto teor de gordura para aumentar o sabor dos alimentos.
- d) Cozimento em alta temperatura para reduzir o tempo de preparo, sem considerar a preservação dos nutrientes.
- e) Preparação dos alimentos em grandes quantidades, com foco na rapidez, sem se preocupar com a técnica de cocção.

**40. A higiene é um dos principais aspectos que a copeira deve observar durante o preparo e manuseio de alimentos.**

**Quando se trata de utensílios de cozinha, como facas e tábuas de corte, qual é o cuidado principal que deve ser tomado para evitar a contaminação cruzada?**

- a) Utilizar a mesma faca e tábua de corte para alimentos crus e cozidos, desde que sejam lavadas após o uso.
- b) Utilizar facas e tábuas de corte específicas para cada tipo de alimento, especialmente para alimentos crus e cozidos, para evitar a contaminação cruzada.
- c) Não é necessário limpar as facas e tábuas de corte após o uso, pois a cocção elimina os microrganismos.
- d) Lavar as facas e tábuas de corte apenas ao final do expediente, quando o trabalho já estiver terminado.
- e) Armazenar facas e tábuas de corte de forma desorganizada, para otimizar o tempo durante o preparo.

