



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUAQUARA

PROVA OBJETIVA – PROCESSO SELETIVO

CADERNO DE QUESTÕES

AUXILIAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

NOME DO CANDIDATO

CPF DO CANDIDATO

NÚMERO DE INSCRIÇÃO

AGUARDE A AUTORIZAÇÃO DO FISCAL PARA ABRIR ESTE
CARDENO DE QUESTÕES

ORIENTAÇÕES: LEIA COM ATENÇÃO!

1. Antes de iniciar a prova, o candidato deverá assinar o Cartão de Resposta no local indicado, sob pena de eliminação no processo seletivo.

2. **O candidato deverá transcrever a frase a seguir no local indicado no Cartão de Resposta, sob pena de eliminação no processo seletivo:**

A educação não tem preço.

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. O tempo mínimo de permanência do candidato na sala de prova é de 01 (uma) hora após seu início. Porém, não poderá levar consigo o caderno de prova e nenhum tipo de anotação de suas respostas. Os candidatos poderão deixar o seu local de prova levando consigo o caderno de provas somente depois de decorrido o tempo de 2 (duas) horas de realização da prova. 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 Cartão 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 do Cartão de Respostas. Serão consideradas marcações indevidas as que estiverem em desacordo com o Cartão de Resposta 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 no Cartão 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 do Cartão 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

O TEXTO I A SEGUIR SERVIRÁ DE BASE PARA A RESOLUÇÃO DA QUESTÃO 1 A 9.

Há milhões de anos, durante uma era glacial, quando parte de nosso planeta esteve coberto por grandes camadas de gelo, muitos animais não resistiram ao frio intenso e morreram, indefesos, por não se adaptarem às condições.

Foi, então, que uma grande quantidade de porcos-espinhos, numa tentativa de se proteger e sobreviver, começaram a se unir, juntar-se mais e mais.

Assim, cada um podia sentir o calor do corpo do outro. E todos juntos, bem unidos, agasalhavam uns aos outros, aqueciam-se mutuamente, enfrentando por mais tempo aquele frio rigoroso.

Porém, vida ingrata, os espinhos de cada um começaram a ferir os companheiros mais próximos, justamente aqueles que lhes forneciam mais calor, aquele calor vital, questão de vida ou morte. E afastaram-se, feridos, magoados, sofridos. Dispersaram-se, por não suportarem mais tempo os espinhos dos seus semelhantes. Doíam muito...

Mas essa não foi a melhor solução! Afastados, separados, logo começaram a morrer de frio, congelados. Os que não morreram voltaram a se aproximar pouco a pouco, com jeito, com cuidado, de tal forma que, unidos, cada qual conservava uma certa distância do outro, mínima, mas o suficiente para conviver sem magoar, sem causar danos e dores uns nos outros.

Assim, suportaram-se, resistindo à longa era glacial. Sobreviveram.

(Autor desconhecido)

https://mentepensante.com.br/a-fabula-do-porco-espinho/#google_vignette. Adaptado.

01. Quanto à Tipologia textual, pode-se afirmar que o Texto I em destaque é predominantemente:

- a) Narrativo.
- b) Descritivo.
- c) Dissertativo.
- d) Expositivo.
- e) Injuntivo.

02. “E afastaram-se, feridos, magoados, sofridos. Dispersaram-se, por não suportarem mais tempo os espinhos dos seus semelhantes. Doíam muito...” A partir da leitura do fragmento do texto, pode-se dizer que “os espinhos”:

- a) Simbolizam concórdia entre as pessoas em um mundo ideal civilizado.
- b) Demonstram que as pessoas que magoam e são magoadas são ruins.
- c) Facilitam a aproximação entre os indivíduos sem lhes causar danos.
- d) Representam algo capaz de provocar ressentimentos e mágoas uns nos outros.
- e) Transmitem uma ideia positiva dentro da moral da história.

03. Quanto aos estudos dos gêneros textuais, pode-se afirmar que o texto I em evidência se caracteriza como uma Fábula. Sobre isso, é incorreto apontar como uma de duas características

- a) O uso de animais com ações humanas.
- b) A análise de uma conduta dos seres vivos.
- c) Uma narração alegórica sem compromisso com a realidade.
- d) A utilização somente de pessoas comuns da realidade enquanto personagens.

e) Uma narrativa curta contendo uma moral no seu desfecho.

04. Leia:

“...Os que não morreram voltaram a se aproximar **pouco a pouco**, com jeito, com cuidado, de tal forma que, unidos, cada qual **conservava** uma certa distância do outro, mínima, mas o suficiente para conviver sem magoar, sem causar danos e dores uns nos outros.”

A partir da leitura do fragmento acima retirado do penúltimo parágrafo do texto, pode-se afirmar que as palavras destacadas possuem, pela ordem, o mesmo sentido que as presentes na seguinte alternativa:

- a) repentinamente / observava
- b) repetidamente / se afastava
- c) timidamente / fugia
- d) felizmente / analisava
- e) paulatinamente / mantinha

05. Leia:

Foi, então, que uma grande quantidade de porcos-espinhos, numa tentativa de se proteger e sobreviver, começaram a se unir, juntar-se mais e mais.

*Assim, cada um podia sentir o calor do corpo do outro. E todos juntos, bem unidos, agasalhavam **uns aos outros**, aqueciam-se mutuamente, enfrentando por mais tempo aquele frio rigoroso.*

Pode-se dizer que os vocábulos destacados cumprem um papel coesivo no terceiro parágrafo, pois substituem uma palavra já mencionada anteriormente a qual é:

- a) milhões de anos
- b) porcos-espinhos
- c) era glacial
- d) camadas de gelo
- e) muitos animais

06. Leia:

Assim, cada um podia sentir o calor do corpo do outro. E todos juntos, bem unidos, agasalhavam uns aos outros, aqueciam-se mutuamente, enfrentando por mais tempo aquele frio rigoroso.

***Porém**, vida ingrata, os espinhos de cada um começaram a ferir os companheiros mais próximos, justamente aqueles que lhes forneciam mais calor, aquele calor vital, questão de vida ou morte.*

A partir da leitura do fragmento acima, assinale a alternativa que contenha o sentido da conjunção destacada.

- a) Conclusão.
- b) Comparação.
- c) Oposição.
- d) Alternância.
- e) Adição.

07. A partir da reescrita de fragmentos do texto, assinale a que mantém a correção gramatical quanto às regras de concordância.

- a) ... quando uma parte de nosso planeta esteve coberta por grandes camadas de gelo [...].
- b) Foi então que uma grande quantidade de porco-espinho começaram a se unir [...].
- c) E todos juntos, bem unidos, agasalhava uns aos outros [...].
- d) Dispersaram-se, por não suportarem menos quantidade de tempo os espinhos dos seus semelhantes [...].
- e) Os que não morreram voltaram a se aproximar pouco a pouco, de tal forma que, unidas, cada qual conservava uma certa distância da outra [...].

08. Assinale a alternativa cuja reescrita de um fragmento do texto esteja incorreta segundo as regras gramaticais de Pontuação da Língua Portuguesa.

- a) Muitos animais não resistiram ao frio intenso e morreram indefesos por não se adaptarem às condições.
- b) Foi então que uma grande quantidade de porcos-espinhos começou a se unir e juntar-se mais e mais, numa tentativa de se proteger e sobreviver.
- c) Porém, os espinhos de cada um, começaram a ferir, os companheiros mais próximos.
- d) Cada um podia, assim, sentir o calor do corpo do outro.
- e) Dispersaram-se por não suportarem mais tempo os espinhos dos seus semelhantes.

09. Leia os fragmentos abaixo retirados do texto. A seguir, julgue o que se pede sobre as expressões destacadas.

- I- (...) por não **se** adaptarem às condições.
- II- (...) aqueciam-**se** mutuamente...
- III- (...) justamente aqueles que **lhes** forneciam mais calor...
- IV- (...) Dispersaram-**se**, por não suportarem mais tempo os espinhos dos seus semelhantes.

Levando-se em consideração que a Próclise é a colocação pronominal antes do verbo, pode-se dizer que ela ocorreu em

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

10. A partir dos estudos das regras ortográficas da Língua Portuguesa, assinale a alternativa correta.

- a) O funcionário reagiu mau à notificação da diretoria.
- b) Por que seu filho se saiu mal na prova da escola?
- c) A aula começou à duas horas porquê o horário foi alterado.
- d) A festa ocorreu a dois anos e o porque daquela atitude inesperada não se sabe.
- e) Você se saiu mau no jogo porquê?

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

11. Em uma liquidação, uma camiseta que custava R\$ 80,00 passou a ser vendida com 25% de desconto. Qual é o valor final da camiseta após o desconto?

- a) R\$ 55,00
- b) R\$ 58,00
- c) R\$ 60,00
- d) R\$ 62,00
- e) R\$ 65,00

12. Um terreno tem o formato retangular, com 8 metros de comprimento e 5 metros de largura. Com base nesses dados, determine:

1. O perímetro do terreno;
2. A área total do terreno.

Assinale:

- a) Perímetro = 26 m; Área = 40 m²
- b) Perímetro = 40 m; Área = 26 m²
- c) Perímetro = 13 m; Área = 20 m²
- d) Perímetro = 30 m; Área = 38 m²
- e) Perímetro = 20 m; Área = 25 m²

13. Marcos fez uma viagem de 360 km. No trajeto, seu carro consumiu em média 12 km por litro de combustível. Sabendo que o litro da gasolina custa R\$ 5,80, qual foi o gasto total em reais com combustível nessa viagem?

- a) R\$ 168,00
- b) R\$ 174,00
- c) R\$ 178,50
- d) R\$ 186,00
- e) R\$ 192,00

14. Um reservatório contém 3.750 mililitros (mL) de água. Quantos litros e mililitros há no reservatório?

- a) 3 litros e 500 mL
- b) 3 litros e 750 mL
- c) 3 litros e 250 mL
- d) 4 litros e 250 mL
- e) 4 litros exatos

15. Em uma pizzaria, João comeu 3/8 de uma pizza, e depois sua amiga Clara comeu 1/4 da mesma pizza. Qual a fração da pizza que ainda restou?

- a) 3/8
- b) 1/2
- c) 3/4
- d) 3/16
- e) 5/8

CONHECIMENTOS GERAIS E LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

16. O município de Jaguaquara está localizado no estado da Bahia, situado no Território de Identidade do Vale do Jiquiriçá possui uma área que chega a 924.512 km². Ainda, o município de Jaguaquara está localizado na microrregião de:

- a) Jequié.
- b) Gandu.
- c) Maracas.
- d) Vitória da Conquista.
- e) Poções.

17. O município de Jaguaquara possui vegetação do bioma de _____, sendo este conhecido por ser um dos mais ricos biomas do planeta e caracterizado por uma vegetação densa e diversificada, com grande variedade de espécies adaptadas a ambientes úmidos e quentes. O bioma que preenche a lacuna corretamente é:

- a) Cerrado.
- b) Pantanal.
- c) Mata Atlântica.
- d) Amazônia.
- e) Caatinga.

18. A respeito da Lei Orgânica do Município de Jaguaquara, está correto afirmar:

- a) Compete privativamente administrar seu patrimônio.
- b) Compete, de forma concomitante com o governo do Estado, legislar sobre assuntos de interesse local.
- c) Compete subsidiariamente suplementar a legislação federal e a estadual no que couber.
- d) Compete, em comum com a União, fixar, fiscalizar e cobrar tarifas ou preços públicos.

e) Compete, de forma excepcional e com aprovação do governo do Estado, criar, organizar e suprimir distritos, observada a Legislação Federal.

19. De acordo com a Lei Orgânica do Município de Jaguaquara, a Administração Pública direta e indireta do Município obedecerá aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, motivação, interesse público, transparência e participação popular, bem como aos demais princípios estabelecidos na Constituição Federal e, também ao seguinte:

I. É defeso ao servidor público o direito à livre associação sindical.

II. O direito de greve será exercido nos termos e nos limites definidos em lei complementar.

III. A Lei reservará percentual dos cargos e empregos públicos para as pessoas com deficiência e definirá os critérios de sua admissão.

Julgue os itens e assinale a alternativa correta:

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

20. Leia: “O presidente Luiz Inácio Lula da Silva (PT) sancionou uma lei que obriga o Sistema Único de Saúde (SUS) a realizar cirurgia reconstrutiva de lábio leporino ou fenda palatina. A sanção foi publicada na edição desta quarta-feira (7mai) do "Diário Oficial da União" (DOU). A proposta foi aprovada anteriormente pelo Congresso Nacional”. Segundo a nova lei, o SUS fica autorizado a realizar a cirurgia e o tratamento pós-cirúrgico de forma gratuita por meio de unidades públicas ou conveniadas. O tratamento prevê serviços de:

I. Fonoaudiologia

II. Psicologia

III. Ortodontia

IV. Outras especialidades.

Estão corretos:

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

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Durante uma manhã movimentada na cozinha escolar, Ana, auxiliar de alimentação, percebe que a carne entregue apresenta coloração esverdeada e um cheiro azedo. Ela imediatamente comunica à nutricionista responsável, que solicita o descarte do produto. Com base nesse caso, qual atitude da auxiliar de alimentação está de acordo com os princípios do controle de qualidade dos alimentos?

- a) Utilizar parte da carne que ainda parece boa, após cozimento a 100°C.
- b) Deixar a carne na geladeira e aguardar confirmação posterior para o uso.
- c) Armazenar a carne no congelador até que o fornecedor retorne.
- d) Seguir o procedimento de descarte e registrar a ocorrência.
- e) Tentar neutralizar o odor com temperos fortes antes de preparar.

22. João, auxiliar de cozinha em uma escola rural, está preparando arroz para o almoço dos estudantes. Ele verifica se a água da torneira possui coloração ou cheiro estranho antes de usá-la para cozinhar. Esse comportamento contribui para a prevenção de qual tipo de problema alimentar?

- a) Desnutrição escolar.
- b) Intoxicação por metais pesados.
- c) Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).
- d) Perda de textura nos alimentos.
- e) Oxidação precoce de hortaliças.

23. Em uma organização da despensa da escola, uma auxiliar identifica alimentos com a data de validade expirada, estocados junto com produtos novos. Qual medida está de acordo com os princípios de controle de estoque no ambiente escolar?

- a) Manter os produtos organizados por tamanho e marca.
- b) Retirar apenas os produtos vencidos visivelmente deteriorados.
- c) Adotar o sistema PEPS (primeiro a entrar, primeiro a sair).
- d) Estocar todos os produtos por tipo de alimento.
- e) Priorizar o uso dos produtos que vieram por último.

24. Maria, auxiliar de alimentação, notou que os tomates entregues estavam com rachaduras e mofos em pontos específicos, porém ainda firmes. Com base nas práticas de segurança alimentar, o que ela deve fazer?

- a) Higienizar e utilizar os tomates para molhos.
- b) Separar os tomates e encaminhar para o uso em saladas.
- c) Pedir autorização da direção para utilizá-los mesmo assim.
- d) Utilizar apenas a parte boa, descartando as áreas com mofo.
- e) Descartar os tomates imediatamente.

25. Uma criança com intolerância à lactose frequenta a escola e precisa de uma alimentação especial. A equipe de nutrição desenvolveu um cardápio adaptado, e o auxiliar de alimentação é responsável por separar os ingredientes corretos. Qual é a conduta mais adequada para garantir a segurança dessa criança?

- a) Cozinhar os alimentos especiais na mesma panela dos demais.
- b) Preparar os alimentos da criança após os demais.
- c) Utilizar o mesmo utensílio com higienização superficial.
- d) Preparar os alimentos da criança primeiro, com utensílios exclusivos.
- e) Misturar os ingredientes e separar os da criança após o preparo.

26. Durante uma capacitação, auxiliares de alimentação escolar estudam os princípios do Guia Alimentar para a População Brasileira. O material ressalta diretrizes relacionadas à alimentação saudável, como o incentivo ao consumo de alimentos in natura e a redução de produtos ultraprocessados. Associe as recomendações a seguir à categoria a que pertencem (1) Alimentos in natura ou minimamente processados e (2) Alimentos ultraprocessados.

- () Incentivam o preparo culinário tradicional.
- () São ricos em açúcares, gorduras e aditivos.
- () Preservam as características naturais dos ingredientes.
- () Favorecem o consumo rápido, prático e industrializado.
- () Devem ser a base da alimentação saudável.

Assinale corretamente:

- a) 1,2,1,2,1
- b) 2,1,1,1,2
- c) 1,2,2,1,1
- d) 2,2,1,1,2
- e) 1,1,1,2,2

27. Em uma rotina de trabalho na cozinha escolar, a auxiliar precisa lidar com diferentes aspectos sensoriais dos alimentos para garantir sua qualidade. A aparência, cor, cheiro e sabor ajudam a identificar alimentos próprios ou impróprios. Relacione a característica abaixo ao tipo de verificação sensorial mais adequado:

(1) Aparência	() Identifica a presença de bolores ou alterações de textura.
(2) Cheiro	() Detecta alimentos rançosos ou fermentados.
(3) Cor	() Observa o amarelecimento ou escurecimento anormal.
(4) Sabor	() Verifica alterações como amargor ou gosto metálico.

Assinale:

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

28. No de de uma formação sobre práticas seguras na cozinha escolar, uma nutricionista aborda o controle de temperatura e os riscos à saúde dos estudantes. Ela apresenta informações sobre contaminações e métodos de cocção. Julgue as afirmações abaixo como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- () A cocção é essencial para eliminar microrganismos patogênicos dos alimentos.
- () Alimentos mantidos por mais de duas horas em temperatura ambiente estão livres de riscos à saúde.
- () A temperatura ideal para cozimento de carnes é acima de 70 °C.
- () O resfriamento rápido de alimentos deve ser feito diretamente no freezer, ainda quentes.
- () Frituras profundas aumentam a crocância e eliminam todos os perigos microbiológicos.

Assinale corretamente:

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

29. Na rotina diária da cozinha, os auxiliares de alimentação devem adotar medidas que garantam a higiene dos alimentos, evitando contaminação. A correta higienização dos hortifrutis é fundamental. Associe as etapas de higienização dos vegetais com sua sequência correta:

(1) Seleção	() Retirada de folhas murchas e partes estragadas.
(2) Lavagem em água corrente	() Remoção de sujidades aparentes.
(3) Imersão em solução clorada	() Eliminação de microrganismos patogênicos.
(4) Enxágue final	() Retirada do excesso de cloro.

(5) Secagem

() Evita a umidade excessiva no armazenamento.

Assinale corretamente:

- a) 2,1,3,5,4
- b) 1,2,3,4,5
- c) 1,3,2,4,5
- d) 2,3,1,5,4
- e) 3,2,1,4,5

30. Durante uma inspeção sanitária na escola, foram avaliadas as condições de armazenamento dos alimentos secos, perecíveis e congelados. A inspetora orientou os auxiliares sobre temperatura, organização e limpeza do local.

Assinale com (V) para verdadeiro e (F) para falso:

- () Alimentos devem ser armazenados diretamente no chão para facilitar o manuseio.
- () Os alimentos congelados devem ser armazenados a -18 °C ou menos.
- () A organização dos estoques deve seguir o sistema PEPS.
- () Produtos de limpeza podem ser armazenados no mesmo local que os alimentos se estiverem fechados.
- () A ventilação e limpeza da despensa devem ser mantidas regularmente.

Assinale corretamente:

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

31. No preparo do almoço, uma auxiliar de alimentação observa que a cenoura que seria utilizada na sopa apresenta textura amolecida, odor levemente ácido e presença de pontos escurecidos. A cozinha da escola segue um rigoroso padrão de higiene e segurança alimentar. Diante dessa situação, o que a auxiliar deve fazer conforme os princípios do controle de qualidade dos alimentos?

- a) Lavar a cenoura em água corrente e usá-la no preparo, pois o cozimento eliminará os riscos.
- b) Cortar as partes boas e reaproveitar o restante na sopa, evitando desperdício.
- c) Usar a cenoura somente se o cheiro desaparecer após a lavagem com solução clorada.
- d) Encaminhar a cenoura para o setor administrativo para avaliação e possível substituição.
- e) Descartar o alimento, pois ele apresenta sinais de deterioração e risco à saúde.

32. Maria, auxiliar de alimentação escolar, recebeu um lote de leite em pó e, ao conferi-lo, percebeu que as embalagens estavam danificadas e com a validade vencida em dois dias. Ela sabia que o consumo seria feito apenas na próxima semana. Com base nas boas práticas de armazenamento e controle de estoque, qual é a atitude correta a ser tomada?

- a) Armazenar o leite separadamente para usá-lo antes que expire o prazo.
- b) Usar o leite vencido apenas em preparações assadas, onde o calor elimina riscos.
- c) Recusar o recebimento do lote, mesmo que a embalagem esteja intacta.

d) Rejeitar o produto por vencimento iminente e acondicionamento inadequado.

e) Aceitar o lote com orientação para uso preferencial imediato.

33. Pedro, estudante da escola, é alérgico a glúten. A merendeira foi orientada a preparar uma refeição sem contaminação cruzada. A equipe organizou os utensílios, ingredientes e espaços de preparo com antecedência, separando tudo para o prato do aluno. Qual dos procedimentos a seguir garante a segurança do preparo da refeição de Pedro?

a) Preparar a refeição especial após a dos outros estudantes, utilizando os mesmos utensílios já lavados.

b) Usar ingredientes sem glúten no preparo geral e retirar a porção de Pedro antes de misturar com os demais ingredientes.

c) Cozinhar a refeição de Pedro separadamente, com utensílios higienizados, em espaço exclusivo e antes da refeição dos demais.

d) Preparar tudo junto, mas alertar Pedro para separar os alimentos que ele não pode consumir.

e) Substituir apenas os alimentos com glúten por outros, mantendo o preparo na mesma panela utilizada para os demais alunos.

34. Na rotina da cozinha escolar, os auxiliares de alimentação precisam realizar cortes padronizados de hortifrúti, o que facilita o cozimento uniforme e melhora a apresentação do prato. Durante o pré-preparo, uma auxiliar utilizou cortes irregulares, o que causou diferença no ponto de cozimento dos legumes servidos aos alunos. Qual é a importância dos cortes padronizados na preparação de alimentos na alimentação escolar?

a) Evitam que os alimentos sejam desperdiçados durante o serviço.

b) São exigidos por normas sanitárias e eliminam todas as bactérias dos alimentos.

c) Favorecem o cozimento uniforme, a estética do prato e o aproveitamento total dos alimentos.

d) Tornam a comida mais cara, mas compensam pelo valor nutricional.

e) Aumentam o tempo de preparo, mas são exigidos apenas em receitas especiais.

35. Durante uma formação em manipulação segura de alimentos, foi discutida a importância da higiene pessoal dos manipuladores. A instrutora explicou que unhas sujas, cabelos soltos e ausência de EPI podem contribuir significativamente para a contaminação dos alimentos. Com base nesse contexto, qual das ações abaixo é adequada e condiz com as boas práticas na manipulação dos alimentos?

a) Manter unhas pintadas e cabelos presos com elástico apenas.

b) Utilizar touca, avental limpo, unhas curtas e mãos higienizadas regularmente.

c) Lavar as mãos apenas antes do início da jornada de trabalho.

d) Trabalhar sem luvas, pois o calor das mãos melhora o preparo dos alimentos.

e) Higienizar os utensílios apenas ao final do turno de trabalho.

36. Na escola, durante a rotina de preparo do almoço, uma auxiliar de alimentação escolar foi encarregada de cozinhar frango para 80 crianças. Após cortar a carne crua, ela

higienizou a faca rapidamente em água corrente e a utilizou para cortar legumes que seriam servidos crus na salada. Considerando os princípios da segurança alimentar e prevenção de contaminações, qual foi o erro cometido?

a) A carne de frango foi cortada antes dos legumes, o que é inadequado.

b) Os legumes deveriam ser cozidos para eliminar qualquer risco.

c) O frango deveria ser preparado por outro profissional com mais experiência.

d) A faca usada para carne crua não foi higienizada corretamente antes de ser usada com alimentos prontos para consumo.

e) A auxiliar deveria lavar as mãos apenas após cortar os legumes.

37. Em uma escola com cardápio vegetariano, a auxiliar de alimentação foi orientada a preparar uma refeição rica em ferro. A nutricionista sugeriu o uso de feijão, couve e laranja como fontes principais. Sobre esse preparo, qual prática contribui para a melhor absorção do ferro presente nesses alimentos?

a) Cozinhar os ingredientes juntos em panela de alumínio.

b) Evitar alimentos ácidos, como frutas cítricas, na mesma refeição.

c) Substituir o feijão por embutidos ricos em ferro heme.

d) Acrescentar leite integral no prato para aumentar o teor de cálcio.

e) Consumir a refeição acompanhada de suco natural de laranja.

38. Em uma escola rural, os alimentos são recebidos semanalmente e armazenados pela equipe de auxiliares. Durante uma inspeção, observou-se que os produtos estavam diretamente sobre o chão e encostados nas paredes da despensa. Com base nas normas de armazenamento de alimentos, qual das alternativas descreve o procedimento correto?

a) Os alimentos podem ser armazenados no chão, desde que estejam em caixas fechadas.

b) Devem ser empilhados em qualquer ordem, desde que o ambiente esteja limpo.

c) Devem ser armazenados em prateleiras ou estrados, com distância mínima do chão e das paredes.

d) Os produtos podem ficar próximos ao teto para evitar insetos.

e) Devem ser mantidos juntos com os produtos de limpeza para facilitar o acesso.

39. Durante um treinamento sobre gastronomia sustentável, foi apresentada a proposta de aproveitar cascas, talos e sementes no preparo das refeições. A nutricionista destacou que essas partes dos alimentos são nutritivas e reduzem o desperdício. Qual das opções a seguir está de acordo com os princípios da gastronomia sustentável?

a) Descartar as cascas e talos por representarem risco à saúde.

b) Aproveitar as cascas de abóbora em sopas e caldos, desde que bem higienizadas.

c) Utilizar alimentos processados e enlatados para diminuir o uso de vegetais frescos.

d) Priorizar alimentos industrializados com maior durabilidade.

e) Cozinhar sempre com grandes quantidades de água para eliminar impurezas dos vegetais.

40. No ambiente escolar, é comum a convivência entre diferentes profissionais. A auxiliar de alimentação, ao receber uma crítica ríspida de um colega, respondeu com grosseria na frente de outros funcionários. Posteriormente, foi chamada pela direção para discutir sua postura. Com base na ética profissional e nas relações interpessoais no trabalho, qual teria sido a melhor atitude da auxiliar?

- a) Responder imediatamente para não parecer submissa.**
 - b) Relatar a situação a todos os colegas para gerar apoio coletivo.**
 - c) Ignorar o colega e evitar contato no futuro.**
 - d) Procurar a gestão e relatar a situação, mantendo a postura ética.**
 - e) Chamar o colega para resolver o problema ainda durante o expediente, na frente de todos.**
-

