



Concurso Público para Provimento de Vagas para Cargos Técnicos-Administrativos em Educação (TAE'S) do IFPE

EDITAL Nº 39/2025 - REI/IFPE

# TAE CONCURSO PÚBLICO

## TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO



## Caderno de Provas

TAE  
206

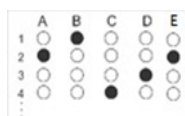
TÉCNICO DE LABORATÓRIO - ÁREA GASTRONOMIA

Edital Nº 039/2025 – REI/IFPE

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### INSTRUÇÕES GERAIS PARA A REALIZAÇÃO DA PROVA

- Use apenas caneta esferográfica de tinta na cor preta e fabricada em material transparente.
- Escreva a data, a sua assinatura e o seu número de inscrição no espaço indicado nesta capa.
- A prova terá duração máxima de 4 (quatro) horas, incluindo o tempo para responder a todas as questões do **Caderno de Provas** e preencher a **Folha de Respostas**.
- Antes de retirar-se definitivamente da sala, entregue a **Folha de Respostas** e o **Caderno de Provas** ao fiscal.
- Este **Caderno de Provas** contém 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha, cada uma com 05 (cinco) alternativas, das quais apenas 01 (uma é correta).
- Se o **Caderno de Provas** contiver alguma imperfeição gráfica que impeça a leitura, comunique isso imediatamente ao Fiscal, para que seja efetuada de imediato a troca do Caderno.
- Cada questão de múltipla escolha apresenta apenas **uma** resposta correta. Para a marcação da alternativa escolhida na **Folha de Respostas**, pinte completamente o campo correspondente conforme a figura a seguir:



- Os rascunhos e as marcações feitas neste **Caderno de Provas** não serão considerados para efeito de avaliação.
- Interpretar as questões faz parte da avaliação; portanto, não é permitido solicitar esclarecimentos aos Fiscais.
- O preenchimento da **Folha de Respostas** é de sua inteira responsabilidade.
- A quantidade de questões objetivas e respectivas pontuações desta prova estão apresentadas a seguir:

Área de conhecimento da questão	Número de questões	Valor total Pontos
Língua Portuguesa	10 questões	10 pontos
Noções de Informática	05 questões	05 pontos
Legislação Aplicada	10 questões	20 pontos
Integridade	05 questões	05 pontos
Conhecimentos Específicos	20 questões	60 pontos
<b>PONTUAÇÃO TOTAL</b>		<b>100 pontos</b>

ASSINATURA DO CANDIDATO:

NÚMERO DE INSCRIÇÃO:

**LÍNGUA PORTUGUESA**

As questões de 01 a 10 referem-se ao texto a seguir.

**Além das leis, precisamos promover o desejo por bibliotecas**

*Leonardo Assis*

Nos últimos 30 anos, temos acompanhado a criação de leis relacionadas às bibliotecas públicas, passando pelas escolares e, mais recentemente, chegando àquelas previstas nos empreendimentos do programa Minha Casa, Minha Vida. Essas medidas buscam garantir espaços legítimos de existência e atuação para as bibliotecas. Esse crescimento do interesse pela instituição é fruto do trabalho de muitos profissionais que lutam para criar espaços de fruição da informação e, conseqüentemente, da cultura em nossa sociedade.

Iniciativas como essas são fundamentais. Elas expressam posicionamentos estratégicos para assegurar que a população tenha acesso a ambientes propícios ao desenvolvimento pleno do ser. Esses guerreiros, como gosto de chamá-los, são aqueles que compreenderam e valorizam o poder transformador das bibliotecas na vida em sociedade.

Neste momento, em que um mínimo legal foi e está sendo garantido, é necessário que a sociedade compreenda a importância das bibliotecas, ou melhor, da informação, para a sua vida, tanto no aspecto material quanto simbólico. Só esse espaço plural, onde diferentes discursos coexistem e o autoritarismo não encontra lugar, pode levar a sociedade à compreensão das desigualdades e à busca por uma prosperidade que, mesmo quando individual, tem reflexos coletivos.

O grande desafio atual, no processo de institucionalização das leis sobre bibliotecas, é tornar esses espaços relevantes e significativos para os contextos em que estão inseridos. E isso exige uma formação profissional na área de biblioteconomia e de estudos da informação que vá além da técnica e abrace o contexto social.

Apenas um olhar atento às comunidades atendidas poderá transformar essa realidade, fazendo com que leis e decretos deixem de ser apenas formalidades para se tornarem ações concretas. É assim que as bibliotecas, especialmente as públicas e escolares, podem assumir um papel protagonista em nossa sociedade.

Ao olharmos para a história da humanidade, da Mesopotâmia às redes de informação contemporâneas, percebemos que o desenvolvimento das nações sempre esteve ligado ao fortalecimento de suas instituições de informação. Esse ensinamento nos coloca diante de um momento ímpar. Se já temos leis que favorecem as bibliotecas, por que elas ainda não se tornaram plenamente efetivas?

A resposta, ainda que parcial, é clara: falta engajamento. A atuação profissional no campo das bibliotecas ainda é falha em muitos contextos. É preciso reduzir o tempo, aqui entendido como o tempo de formação, que o profissional leva para encarar o cenário real de sua prática. E essa formação não pode se restringir a métodos e formas; ela precisa instigar o desejo. Um desejo que seja coletivo, que nasça da comunidade, e não apenas da atuação isolada de um profissional diante de um acervo que, por si só, não tem valor.

Profissionais, é preciso buscar a instalação desse desejo por bibliotecas em nossas comunidades. E esse desejo vem a partir do momento em que a sociedade percebe que os ganhos, não apenas no sentido material, são muitos quando proporcionados por uma biblioteca.

Disponível em: <https://jornal.usp.br/>. Acesso em: 01 set. 2025.

1. De acordo com o texto,

- A) é preciso criar leis mais eficientes para melhorar o papel das bibliotecas.
- B) as leis criadas para as bibliotecas carecem de rigidez técnica.
- C) as bibliotecas tornaram-se reféns dos anseios das comunidades.
- D) é preciso mudar o comportamento social em relação às bibliotecas.
- E) as bibliotecas são relevantes tão somente no aspecto material da vida.

2. De forma global, o texto propõe-se a

- A) construir um posicionamento diante de uma verdade científica e, por isso, o tipo dominante é o expositivo.
- B) convocar os leitores a defenderem uma causa social relevante e, por isso, o tipo dominante é o injuntivo.
- C) construir uma imagem precisa do arcabouço legal em relação ao papel social das bibliotecas, e, por isso, o tipo dominante é o descritivo.
- D) relatar a situação de limitação dos aspectos legais no que se refere à valorização das bibliotecas, e, por isso, o tipo dominante é o narrativo.
- E) construir um posicionamento diante de algo que não é consensual e, por isso, o tipo dominante é o argumentativo.

3. Leia o excerto reproduzido a seguir.

É preciso reduzir o tempo, aqui entendido como o tempo de formação, que o profissional leva para encarar o cenário real de sua prática.

Sobre a pontuação do excerto, é correto afirmar:

- A) as duas vírgulas são justificáveis, pois delimitam uma oração adverbial intercalada.
- B) a retirada da primeira vírgula não compromete as relações sintático-semânticas do período.
- C) a retirada da segunda vírgula não compromete as relações sintático-semânticas do período.
- D) as duas vírgulas são justificáveis, pois delimitam um bloco de informação secundária.
- E) as duas vírgulas são justificáveis, pois indicam pausa respiratória em período extenso.

4. Leia o excerto a seguir.

[...] pode levar a sociedade à compreensão das desigualdades e à busca por uma prosperidade que, mesmo quando individual, tem reflexos coletivos.

Sobre questões relacionadas à regência, é correto afirmar:

- A) as duas ocorrências de uso do acento grave devem-se à regência de um mesmo nome
- B) as duas ocorrências de uso do acento grave devem-se à regência de um mesmo verbo.
- C) o primeiro “a” é uma preposição, devido à regência do nome.
- D) o primeiro “a” é uma preposição, devido à regência do verbo.
- E) o primeiro “a” é um artigo exigido pela regência do verbo.

5. A palavra em destaque autoriza o resgate de uma informação implícita em:

- A) “O grande desafio atual, no processo de institucionalização das leis sobre bibliotecas, é **tornar** esses espaços relevantes e significativos para os contextos em que estão inseridos”.
- B) “E esse desejo vem a partir do momento em que a sociedade **percebe** que os ganhos, não apenas no sentido material, são muitos quando proporcionados por uma biblioteca”.
- C) “Um desejo que seja coletivo, que nasça da comunidade, e não apenas da atuação isolada de um profissional diante de um acervo que, por si só, não **tem** valor”.
- D) “**É** assim que as bibliotecas, especialmente as públicas e escolares, podem assumir um papel protagonista em nossa sociedade”.
- E) “É preciso reduzir o tempo, aqui entendido como o tempo de formação, que o profissional **leva** para encarar o cenário real de sua prática”.

6. Analise o parágrafo a seguir.

**Ao olharmos para a história da humanidade**, da Mesopotâmia às redes de informação contemporâneas, percebemos **que o desenvolvimento das nações sempre esteve ligado ao fortalecimento de suas instituições de informação**. Esse ensinamento nos coloca diante de um momento ímpar. Se já temos leis **que favorecem as bibliotecas**, por que elas ainda não se tornaram plenamente efetivas?

Em relação às orações em destaque, é correto afirmar:

- A) as três orações exercem funções sintáticas idênticas.
- B) a primeira oração exerce função de advérbio, enquanto as últimas, função de adjetivo.
- C) a primeira oração exerce função de advérbio, enquanto as últimas, função de substantivo.
- D) as duas primeiras exercem função de substantivo, enquanto a última, função de adjetivo.
- E) as três orações exercem funções sintáticas distintas.

7. Analise o período a seguir.

Esse crescimento do interesse pela instituição é fruto do trabalho de muitos profissionais que lutam **para** criar espaços de fruição da informação e, conseqüentemente, da cultura em nossa sociedade.

A palavra em destaque é classificada como uma

- A) conjunção que introduz uma consequência.
- B) conjunção que introduz uma finalidade.
- C) preposição que introduz uma finalidade.
- D) preposição que introduz uma consequência.
- E) interjeição que introduz uma explicação.

8. Analise o parágrafo abaixo.

Neste momento, em **que[1]** um mínimo legal foi e está sendo garantido, é necessário que a sociedade compreenda a importância das bibliotecas, ou melhor, da informação, para a sua vida, tanto no aspecto material quanto simbólico. Só esse espaço plural, **onde[2]** diferentes discursos coexistem e o autoritarismo não encontra lugar, pode levar a sociedade à compreensão das desigualdades e à busca por uma prosperidade que, mesmo quando individual, tem reflexos coletivos.

Em relação aos termos em destaque, é correto afirmar:

- A) os dois são considerados pronomes demonstrativos que retomam um substantivo e exercem função de adjunto adnominal.
- B) os dois são considerados pronomes interrogativos que retomam uma locução adverbial e exercem função de sujeito.
- C) o primeiro pode ser substituído por “onde”, sem alteração sintático-semântica.
- D) o segundo pode ser substituído por “que”, sem alteração sintático-semântica.
- E) os dois são considerados pronomes relativos que retomam um substantivo e exercem função de adjunto adverbial.

9. Considerando a sua totalidade, o texto apresenta, de maneira
- A) dominante, a linguagem conotativa, inadequada ao gênero textual.
  - B) exclusiva, a linguagem denotativa, inadequada à sequência textual
  - C) exclusiva, a linguagem conotativa, adequada ao gênero textual.
  - D) dominante, a linguagem denotativa, adequada ao gênero textual.
  - E) exclusiva, a linguagem conotativa, adequada à sequência textual.
10. Considerando a coesão e a progressão discursiva, a interligação
- A) entre o segundo e o primeiro parágrafos do texto é feita por meio de um pronome, responsável pelo acréscimo de informações.
  - B) entre o segundo e o primeiro parágrafos do texto é feita por meio de uma elipse, responsável pela repetição de informações.
  - C) entre os períodos do segundo parágrafo do texto é feita, tão somente, por pronomes pessoais, responsáveis pelo acréscimo de informações.
  - D) entre os períodos do segundo parágrafo do texto é feita, tão somente, por pronomes demonstrativos, responsáveis pelo acréscimo de informações.
  - E) entre o segundo e o primeiro parágrafos do texto é feita por meio de um pronome, responsável pela repetição de informações.

### NOÇÕES DE INFORMÁTICA

11. João está preocupado em perder seus arquivos importantes no computador. Para garantir a segurança dos seus dados, João deve
- A) armazenar os arquivos e confiar que estarão sempre seguros sem a necessidade de cópias de segurança.
  - B) salvar arquivos importantes somente na pasta “Documentos”, pois isso garante a recuperação em caso de falha do sistema operacional.
  - C) ativar o antivírus, pois essa ação é suficiente para manter todos os arquivos preservados, e evitar a realização de *backups*.
  - D) efetuar cópias de segurança periódicas em dispositivos externos ou em serviços de nuvem.
  - E) guardar uma cópia de segurança na mesma partição, em diretórios distintos, pois garante o *backup* do arquivo.
12. Ao instalar novas máquinas nos laboratórios de informática do IFPE, o técnico de laboratório precisou instalar os aplicativos utilizados nas aulas. Durante o procedimento, percebeu também que havia programas que os alunos não iriam utilizar e que ocupavam espaço em disco. Para manter o sistema organizado e funcional, é preciso
- A) instalar programas de sites desconhecidos, pois, dessa forma, se acessa rapidamente a versões gratuitas de qualquer aplicativo.
  - B) remover programas desnecessários para as atividades desenvolvidas pelos alunos, utilizando as ferramentas próprias do sistema, liberando espaço e evitando sobrecarga desnecessária.
  - C) manter todos os programas que vieram pré-instalados no computador evita problemas em seu funcionamento.
  - D) alterar manualmente os arquivos de instalação de um programa, considerando que isso pode otimizar seu desempenho.
  - E) instalar versões diferentes de um mesmo programa, supondo que isso amplia as opções para os usuários, facilitando o desenvolvimento das atividades.

13. Uma ferramenta bastante utilizada para comunicação é o correio eletrônico, que pode ser alvo de tentativas de fraude ou disseminação de softwares maliciosos. Para aumentar a segurança no uso desse serviço, o usuário deve
- A) abrir anexos de qualquer remetente, pois os provedores de e-mail realizam verificações automáticas que garantem a ausência de vírus.
  - B) clicar em links dos e-mails que parecerem interessantes, considerando que o navegador bloqueia automaticamente páginas inseguras.
  - C) verificar o remetente e o conteúdo das mensagens antes de clicar e abrir os anexos.
  - D) responder mensagens suspeitas, solicitando mais informações ao remetente.
  - E) compartilhar sua senha de e-mail com colegas de confiança, pois esse procedimento facilita o acesso em situações emergenciais.
14. A geração de índices (sumários automáticos) depende diretamente da aplicação correta de estilos nos títulos e subtítulos. Após o usuário inserir o sumário, o documento passou por diversas alterações que modificaram tanto os títulos quanto a numeração das páginas. Sendo assim, para atualizá-lo, a forma mais eficiente é
- A) atualizar cada entrada do índice, digitando novamente os títulos e ajustando os números de página após as mudanças.
  - B) selecionar o sumário já inserido e utilizar a função de atualização, podendo optar por atualizar apenas a numeração de páginas ou todo o conteúdo.
  - C) remover o sumário e criar um a cada alteração, pois o processador de texto insere as informações atualizadas automaticamente.
  - D) alterar o formato de fonte dos títulos no texto e o programa reconhecerá automaticamente essas mudanças no sumário.
  - E) inserir marcadores nos títulos e essa formatação será automaticamente incorporada ao índice.
15. Um professor deseja calcular a média das notas de seus alunos em uma planilha eletrônica, mas algumas células da coluna de notas estão em branco porque nem todos realizaram todas as atividades. Para obter o resultado correto, sem que as células vazias prejudiquem o cálculo, deve-se
- A) aplicar a função = **MÉDIA(A1:A25)**, pois ela desconsidera automaticamente as células vazias no cálculo.
  - B) digitar manualmente as notas em branco como zero, garantindo que a média considere todos os alunos igualmente.
  - C) utilizar a fórmula = **SOMA(A1:A25) / 25**, dividindo pelo número total de alunos, mesmo que alguns não tenham nota registrada.
  - D) inserir a fórmula = **CONT.VALORES(A1:A25) / SOMA(A1:A25)**, visto que essa relação fornece a média das notas.
  - E) inserir traços (“-”) nas células vazias, fazendo com que a planilha reconheça o símbolo como indicação de ausência de valor.

**LEGISLAÇÃO APLICADA**

16. A natureza jurídica do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco é denominada de

- A) fundação pública.
- B) órgão público.
- C) autarquia.
- D) sociedade de economia mista.
- E) associação.

17. Conforme dispõe a Lei nº 8.112/1990, constitui um dos deveres do servidor público,

- A) zelar pela economia do material e a conservação do patrimônio público.
- B) não se ausentar do serviço durante o expediente, sem prévia autorização do chefe imediato.
- C) não manter sob sua chefia imediata, em cargo ou função de confiança, cônjuge, companheiro ou parente até o segundo grau civil.
- D) promover manifestação de apreço ou desapeço no recinto da repartição.
- E) poder retirar, sem prévia anuência da autoridade competente, qualquer documento ou objeto da repartição.

18. Leia o excerto abaixo.

“Os atos administrativos são revestidos de propriedades jurídicas especiais decorrentes da supremacia do interesse público sobre o privado. Nessas características, reside o traço distintivo fundamental entre os atos administrativos e as demais categorias de atos jurídicos, especialmente os atos privados. [...]”.

Fonte:(MAZZA, Alexandre. **Curso de Direito Administrativo**.15. ed. Rio de Janeiro: SRV, 2025, p. 218).

Sendo assim, constitui atributo do ato administrativo

- A) Forma.
- B) Tipicidade.
- C) Competência.
- D) Motivo.
- E) Finalidade.

19. Em 2008, o Supremo Tribunal Federal (STF) publicou a Súmula Vinculante nº 13: “A nomeação de cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, da autoridade nomeante ou de servidor da mesma pessoa jurídica investido em cargo de direção, chefia ou assessoramento, para o exercício de cargo em comissão ou de confiança ou, ainda, de função gratificada na administração pública direta e indireta em qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, compreendido o ajuste mediante designações recíprocas, viola a Constituição Federal”. O conteúdo normativo dessa súmula vinculante está relacionado diretamente com o princípio da

- A) Legalidade.
- B) Eficiência.
- C) Moralidade.
- D) Publicidade.
- E) Motivação.

20. Quanto à licitação e aos contratos administrativos, disciplinados no âmbito da Lei nº 14.133/2021, é correto afirmar
- A) a previsão de meios alternativos de resolução de controvérsias como forma de solução de litígios em contratos administrativos não existe.
  - B) a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública terá prazo mínimo de 3 anos e máximo de 6 anos.
  - C) o processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência: preparatória; de divulgação do edital de licitação; de habilitação; de apresentação de propostas e lances, quando for o caso; de julgamento; recursal; e de homologação.
  - D) a alienação de bens da Administração Pública, tratando-se de bens móveis, dependerá de licitação na modalidade diálogo competitivo.
  - E) a extinção do contrato poderá ser determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
21. Quanto aos direitos e às vantagens do servidor público federal, conforme a Lei nº 8.112/1990,
- A) o servidor pode acumular os adicionais de insalubridade e de periculosidade.
  - B) a ajuda de custo deve ser concedida ao servidor que se afastar do cargo, ou reassumi-lo, em virtude de mandato eletivo.
  - C) as licenças para capacitação, adquiridas após cada quinquênio de efetivo exercício, se não gozadas, podem ser convertidas em pecúnia.
  - D) o adicional noturno deve ser remunerado com acréscimo de 25% sobre o valor-hora de trabalho.
  - E) o serviço extraordinário será remunerado com acréscimo de 100% em relação à hora normal de trabalho.
22. Nos termos da Constituição Federal de 1988, um dos direitos dos trabalhadores urbanos e rurais é a,
- A) relação de emprego protegida contra despedida arbitrária ou sem justa causa, nos termos de lei ordinária, que preverá indenização compensatória, entre outros direitos.
  - B) remuneração do trabalho noturno superior à do diurno, no mínimo, em cinquenta por cento à do normal.
  - C) jornada de 6 horas para o trabalho realizado em turnos ininterruptos de revezamento, salvo negociação coletiva.
  - D) ação, quanto aos créditos resultantes das relações de trabalho, com prazo prescricional de 5 anos para os trabalhadores urbanos e rurais, até o limite de 5 anos após a extinção do contrato de trabalho.
  - E) licença paternidade, sem prejuízo do emprego e do salário, com a duração de 20 dias.
23. Quanto à Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992), alterada substancialmente pela Lei nº 14.230/2021, pode-se afirmar, corretamente, que
- A) aplicam-se integralmente ao sistema da improbidade os princípios constitucionais do direito penal e do processo civil.
  - B) configura improbidade a ação ou omissão decorrente de divergência interpretativa da lei, baseada em jurisprudência, ainda que não pacificada.
  - C) cabe à pena de perda da função pública na improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública.
  - D) constitui ato de improbidade que causa prejuízo ao erário frustrar, em ofensa à imparcialidade, o caráter concorrencial de concurso público.
  - E) as disposições da lei de improbidade administrativa são aplicáveis, no que couber, àquele que, mesmo não sendo agente público, induza ou concorra dolosamente para a prática do ato de improbidade.

**EDITAL REI/IFPE nº 039, DE 12 DE AGOSTO DE 2025**

24. A Lei de Introdução às normas do Direito brasileiro foi alterada pela Lei nº 13.655/2018, sendo acrescentados diversos dispositivos referentes ao Direito Público. Tais disposições foram regulamentadas pelo Decreto nº 9.830/2019, o qual prescreve que
- A) a motivação da decisão conterà os seus fundamentos e apresentará a incongruência entre as normas e os fatos que a embasaram, de forma eloquente.
  - B) serão considerados na interpretação de normas sobre gestão pública, de forma prioritária em face dos princípios de direito administrativo os obstáculos, as dificuldades reais do agente público e as exigências das políticas públicas a seu cargo, com prejuízo dos direitos dos administrados.
  - C) o agente público somente poderá ser responsabilizado por suas decisões ou opiniões técnicas se agir ou se omitir com dolo, direto ou eventual, cometer erro grosseiro ou agir com culpa no desempenho de suas funções.
  - D) a motivação demonstrará a necessidade e a adequação da medida imposta, inclusive consideradas as possíveis alternativas e observados os critérios de adequação, proporcionalidade e razoabilidade.
  - E) a análise da regularidade da decisão poderá substituir a atribuição do agente público, dos órgãos ou das entidades da administração pública no exercício de suas atribuições e competências, principalmente quanto à definição de políticas públicas.
25. Por meio da Lei nº 14.210/2021, alterou-se a Lei de Processo Administrativo Federal, acrescentando disposições sobre decisão coordenada. De tal sorte, é correto afirmar que
- A) a decisão coordenada exclui a responsabilidade originária de cada órgão ou autoridade envolvida.
  - B) a decisão coordenada é aplicada em decisões administrativas que exijam a participação de dois ou mais setores, órgãos ou entidades.
  - C) a decisão coordenada não é aplicada aos processos administrativos relacionados ao poder sancionador.
  - D) a decisão coordenada é aplicada aos processos administrativos de licitação.
  - E) a decisão coordenada será consolidada em ata, sendo dispensável sua publicação por extrato no diário oficial da união.

## INTEGRIDADE

26. O Decreto nº 11.529/2023 define conceitos relacionados ao Sistema de Integridade, Transparência e Acesso à Informação. Com base na referida Norma, transparência passiva é a
- A) disponibilização de informações em atendimento a pedidos realizados pelos cidadãos à Administração Pública Federal.
  - B) publicação obrigatória de dados, pelos órgãos e entidades públicas, em portais de transparência, independentemente de pedidos.
  - C) prática de restringir e limitar o acesso a documentos e informações sigilosas por motivo de segurança.
  - D) divulgação proativa de informações públicas por meio dos diferentes instrumentos de prestação de contas da instituição.
  - E) exigência de que somente parlamentares possam solicitar informações dos órgãos e entidades públicas.

**EDITAL REI/IFPE nº 039, DE 12 DE AGOSTO DE 2025**

27. Cada órgão e entidade da Administração Pública Federal direta e indireta deve constituir uma Comissão de Ética, conforme o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Decreto nº 1.171/1994). Entre as atribuições a seguir, assinale a que compete a esta Comissão.
- A) Assessorar as chefias imediatas no julgamento de condutas éticas e irregularidades administrativas.
  - B) Orientar e aconselhar sobre a ética profissional do servidor, no trato com as pessoas e com o patrimônio público.
  - C) Aplicar penalidades disciplinares de advertência ou censura em casos de infração ética.
  - D) Avaliar o desempenho ético dos servidores e regulamentar as normas de progressão funcional.
  - E) Exercer poder correccional e instaurar processos administrativos disciplinares em razão de infrações éticas.
28. O Decreto Federal nº 12.122/2024 e a Portaria MGI nº 6.719/2024 integram uma política nacional voltada ao combate ao assédio e à discriminação na Administração Pública. Assinale a opção que melhor reflete a estratégia de governança pública adotada por esses normativos.
- A) O estabelecimento de mecanismos de prevenção, o fortalecimento dos canais de denúncia e a adoção de medidas educativas.
  - B) A substituição das ouvidorias públicas por comitês específicos de combate ao assédio e à discriminação.
  - C) A transferência integral da responsabilidade das chefias imediatas para as unidades de controle interno ou externo.
  - D) A criação de um regime disciplinar paralelo para tratar exclusivamente dos casos de assédio e discriminação.
  - E) A priorização da punição de servidores que praticarem assédio ou discriminação, em detrimento das medidas preventivas.
29. De acordo com o art. 18 do Decreto nº 9.203/2017, a auditoria interna governamental deverá agregar valor e melhorar as operações das organizações para o alcance de seus objetivos. Nesse sentido, a atuação da auditoria interna governamental ocorrerá
- A) por meio de uma abordagem sistemática e disciplinada, voltada a avaliar e melhorar a eficácia dos processos de gerenciamento de riscos, dos controles e da governança.
  - B) pelo desenvolvimento de ações de consultoria e pela emissão de relatórios contábeis e financeiros com foco no controle de despesas públicas.
  - C) na verificação da legalidade e conformidade dos atos administrativos, bem como na elaboração do juízo de admissibilidade de processos correccionais.
  - D) de forma articulada e subordinada à alta gestão, aplicando testes financeiros e contábeis previamente definidos pelas unidades auditadas.
  - E) com foco na elaboração e gerenciamento dos controles internos e no monitoramento dos processos de gestão de riscos.
30. A gestão do IFPE aplicou um formulário aos estudantes com o objetivo de aperfeiçoar suas políticas públicas internas. Entre os dados solicitados estavam: nome, endereço, número do CPF, telefone de contato, convicção religiosa, orientação sexual e dados bancários. Nesse contexto, assinale as informações que são consideradas dados pessoais sensíveis nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709/2018).
- A) Número do CPF e telefone.
  - B) Número do CPF e dados bancários.
  - C) Convicção religiosa e orientação sexual.
  - D) Convicção religiosa e dados bancários.
  - E) Orientação sexual e número do CPF.

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31. A atividade de trabalho, em uma cozinha profissional, exige o uso de vestuário e acessórios específicos que garantam a proteção ou redução dos riscos de acidentes, ao mesmo tempo que precisam promover a comodidade para a execução das atividades correlatas ao trabalho técnico de produção de alimentos. Dessa forma,
- A) para a limpeza da cozinha, são utilizadas luvas de algodão com a palma da superfície antiderrapante e sem forro interno.
  - B) o uso de dólmã com manga longa possibilita que o manipulador tenha adequada proteção do frio quando houver manipulação em câmaras frias.
  - C) a utilização de peças de plástico poliestireno na alça das *sauteuses*, é indicada para reduzir o risco de queimaduras de contato.
  - D) são recomendadas botas de proteção individual dotadas com sistema antiderrapante e revestimento macio interno que garanta a circulação de ar.
  - E) na manipulação de painéis, fôrmas de bolo e travessas em temperatura elevada, recomenda-se o uso de luvas de silicone termorresistentes.
32. A cadeia de produção alimentícia, desde o processamento até o consumo final, é intrinsecamente ligada à geração de uma variedade de resíduos. A necessidade de garantir alimentos seguros resultou no desenvolvimento de embalagens multifuncionais que, embora eficientes em proteger o alimento, muitas vezes são projetadas para descarte imediato. Essa característica contribui significativamente para o volume de resíduos sólidos e lixo seco, exercendo pressão sobre os sistemas de gestão de resíduos urbanos. Paralelamente, o manuseio direto dos alimentos gera resíduos orgânicos, que incluem subprodutos do processamento (como cascas e partes não comestíveis) e restos de refeições. A gestão inadequada desses resíduos, tanto orgânicos quanto inorgânicos, representa um ponto crítico, elevando o risco de contaminação ambiental e alimentar.

Com base na problemática exposta, julgue a opção que apresenta uma medida de risco de contaminação alimentar ou ambiental.

- A) Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- B) Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado, isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação, atração de vetores e pragas urbanas.
- C) Para o descarte de alimentos orgânicos de maneira sustentável, recomenda-se que seja realizado em pias, dotadas de trituradores de alimentos e direcionado à rede de esgoto.
- D) Embora não haja uma legislação que determine especificamente a separação dos resíduos orgânicos e inorgânicos em uma cozinha, recomenda-se que esta separação aconteça no fluxo de produção e no descarte.
- E) O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

33. O bacalhau é um peixe de água salgada com carne branca e sabor marcante. Sua principal forma de conserva, ocorre devido ao procedimento de cura (salga seca). A espécie mais adequada, para a salga e produção do bacalhau, é *gadus morhua*, sendo o peixe salgado mais consumido no Brasil devido à influência portuguesa da colonização. A salga permite uma longa vida de prateleira pela perda de água e, apesar de conter proteínas, passa a ser um local bastante inóspito para os microorganismos, entretanto, para sua utilização, na maioria das preparações, é necessário realizar sua dessalga e, nessa etapa, o alimento vai recuperando água e perdendo sal, sendo necessário adotar medidas de controle para garantir a segurança do alimento.

Sobre o processo de dessalga do bacalhau, pode-se afirmar que

- A) deve-se tomar cuidado, para que o tempo de dessalga não seja demasiado e o bacalhau perca seu sabor característico.
  - B) dessalga ao forno é feito com o bacalhau revestido de gordura, como o azeite de oliva, pela técnica conhecida como confit.
  - C) dessalga em água quente é recomendado para peças altas de lombo de bacalhau, visando atingir o sal presente no centro do peixe.
  - D) deve-se utilizar a técnica de escalfar, por trabalhar em temperatura alta por um curto período de tempo, sendo recomendada para evitar que o bacalhau resseque.
  - E) a técnica de dessalgar em água fria é feita através de um fluxo contínuo de água sob a superfície do bacalhau, removendo o excesso de sal.
34. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentação em todo o território nacional. Este órgão, através de portaria colegiada, determina que desinfecção é a operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento. Baseado no que preconiza a ANVISA, assinale o agente inadequado para a desinfecção dos ambientes de manipulação de alimentos.
- A) Hipoclorito de sódio.
  - B) Iodóforos.
  - C) Álcool.
  - D) Vinagre de álcool.
  - E) Quaternário de amônio.

35. Em uma cozinha profissional, a variedade de equipamentos, cada um com sua finalidade específica, é crucial para o sucesso da operação. Por essa razão, a definição do cardápio deve ser o ponto de partida, antecedendo a projeção e aquisição dos equipamentos. Essa abordagem estratégica garante que cada máquina, utensílio e área de trabalho, seja selecionada para suportar de forma otimizada as preparações planejadas, evitando gastos desnecessários e garantindo a eficiência e fluidez do fluxo de trabalho.

Dentre os vários tipos de equipamento dispostos em uma cozinha, há um que possui aquecimento na parte superior, a gás ou elétrico, a maioria não possui tampa, favorecendo o manuseio do recipiente de cocção. Esse equipamento apresenta, geralmente, uma única grade para apoio, já que as ondas de calor atingem somente o primeiro obstáculo, ou seja, promove acabamento dourado na superfície do alimento, podendo ser utilizado ainda para grelhados rápidos. A descrição apresentada é associada ao equipamento

- A) chapa.
- B) forno combinado.
- C) salamandra.
- D) *chair broiler*.
- E) forno de convecção.

36. O resfriamento dos alimentos é uma etapa que visa minimizar o risco de contaminação microbiana, sendo fundamental na conservação, uma vez que o alimento já passou pelas etapas de cocção e está pronto para consumo. Considere que um professor solicitou frango desfiado para utilizar em sanduíches naturais em uma aula de *garde manger*, esta será realizada três dias após o preparo deste *mise en place*. Destaque qual dos procedimentos a seguir, aplicado à receita citada, pode implicar riscos à segurança do alimento sob refrigeração.
- A) Colocar o frango desfiado em uma área de grande circulação de ar frio, como a das saídas de ar condicionado.
  - B) A temperatura do frango preparado precisa ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas, para minimizar o risco de desenvolvimento microbiano.
  - C) Colocar o frango desfiado disposto em um recipiente amplo, para facilitar a troca de calor e acelerar a redução da temperatura.
  - D) Levar o frango desfiado para o refrigerador ou freezer, imediatamente após o processo de resfriamento.
  - E) Embalar o frango desfiado logo após a cocção em pequenas porções, dispostas em sacos hermeticamente fechados, e levar para a refrigeração.
37. A higienização é fundamental para a segurança alimentar, compreendendo processos de limpeza e desinfecção de alimentos, superfícies, equipamentos e utensílios. Para garantir a aplicação dessas práticas, são criados os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) contidos em um manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMs). Esses documentos servem para orientar os colaboradores quanto às práticas seguras para a manipulação dos alimentos. Observando os princípios dos POPs e BPMs, assinale a opção que configura uma prática segura.
- A) Lavar as mãos com água e sabão, secá-las em toalha de algodão e sanitizar com álcool em gel 70%.
  - B) Fazer uso de escovas, esponjas e similares de metal e lã de aço, com o objetivo de remover sujidades incrustadas nos utensílios.
  - C) O armazenamento de alimentos perecíveis deve ser realizado em temperatura de no máximo 5°C, assim como alimentos quentes devem ser mantidos acima de 60°C.
  - D) Lavar facas e placas de corte com água e sabão neutro, em seguida, enxaguar com água sanitária diluída, e enxaguar novamente com água corrente.
  - E) Limpar os equipamentos antes do uso, visando eliminar as sujidades do uso anterior.
38. Em ambientes de laboratório ou aulas práticas de gastronomia, o armazenamento correto de insumos é crucial para a segurança alimentar, a preservação sanitária e a minimização de perdas. O técnico responsável deve estar atento às práticas que podem comprometer a qualidade dos alimentos, visando o zelo pelo bem público de consumo.

Com base em tal informação, marque a opção que apresenta risco para o armazenamento e a conservação de alimentos.

- A) Embalagens como caixas de papelão podem permanecer nos estoques resfriados e congelados de uso regular, desde que sejam protegidas de contato com líquidos.
- B) Materiais de limpeza e agentes químicos devem ser armazenados, preferencialmente, em um estoque separado dos alimentos ou nas prateleiras mais baixas e distantes dos demais insumos.
- C) Peças grandes de alimentos devem ser fracionadas, congeladas em porções adequadas e identificadas com data e nome que facilitem seu futuro consumo.
- D) O sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) deve ser priorizado ao PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai), quando na ocasião de alimento próximo do vencimento.
- E) Diferentes tipos de alimentos podem ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que embalados e separados.

**CONCURSO PÚBLICO – TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS EM EDUCAÇÃO  
DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO/2025**

**EDITAL REI/IFPE nº 039, DE 12 DE AGOSTO DE 2025**

39. A professora Fátima, docente da disciplina de cozinha brasileira, preencheu uma ficha de requisição de insumos e fez o envio para o técnico em laboratório. Essa é uma das ferramentas necessárias para o planejamento de uma aula prática, na qual contempla as quantidades de insumos para serem separados por bancada e contribui para a gestão de estoque e a previsibilidade de insumos utilizados nos laboratórios. Observe a ficha a seguir.

CURSO TÉCNICO EM GASTRONOMIA			
REQUISIÇÃO DE INSUMOS			
<b>DISCIPLINA</b>	Cozinha Brasileira	<b>AULA Nº</b>	4
<b>PERÍODO/TURNO</b>	2º - Tarde	<b>QUANTIDADE DE BANCADAS</b>	5
<b>DOCENTE</b>	Professora Fátima	<b>Recomendações Técnicas</b>	
<b>PREPARAÇÃO</b>	Bobó de camarão	1º Caso o camarão seja inteiro, descascar e eviscerar (armazenar as cascas para o preparo de caldo de camarão); 2º Cozinhe a macaxeira; 3º Sanitize todos os vegetais.	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	
Filé de camarão	Kg	0,250	
Macaxeira cozida	Kg	0,200	
Cebola	Unidade	1	
Tomate	Unidade	1	
Coentro	Maço	1	
Pimentão	Unidade	1	
Azeite de dendê	ml	0,050	
Sal	Kg	0,020	
Pimenta do reino	Kg	0,001	

Avalie as informações presentes na ficha de requisição, considerando que o tipo de camarão disponível para as aulas é o inteiro com casca e cabeça, cujo fator de correção é de 4,1. Diante do exposto, calcule qual quantidade de camarão será necessário retirar do estoque para a referida aula prática.

- A) 6,250 kg
- B) 4,200 kg
- C) 1,250 kg
- D) 1,025 kg
- E) 5,125 kg

40. Recipiente *gastronorm* é uma modalidade de utensílio elaborado por técnicos suíços em 1964, que passou a ser adotado em todo o mundo. Esse utensílio pode ser definido como
- A) cubas de medida padronizadas, que se encaixam em proporções de escala de fração partindo do 1:1.
  - B) potes com fechamento hermético, que permite uma conservação aumentada para insumos com baixa atividade de água e alta capacidade de absorção de umidade.
  - C) bandejas com ampla utilização, desde a recepção dos insumos e seu acondicionamento, até a finalização e serviço ao cliente.
  - D) caçarolas de inox com fundo triplo, que permitiu o desenvolvimento dos fogões de indução e melhor condução do calor.
  - E) caixotes plásticos empilháveis, utilizados para o acondicionamento de insumos em pré-preparo e prontos para consumo.
41. No que concerne aos alimentos congelados, deve-se proceder com o descongelamento antes do tratamento térmico, visando garantir a adequada penetração do calor. O descongelamento deve ser realizado de modo a evitar que as áreas superficiais dos alimentos sejam mantidas em condições que favoreçam à multiplicação microbiana. Quando realizado de maneira inadequada, o descongelamento de carnes pode comprometer a integridade do produto e favorecer o crescimento microbiano, ocasionando impactos no controle higiênico-sanitário e risco à segurança dos alimentos. O descongelamento correto deve ser feito
- A) próximo a fontes de calor como fornos e fogões.
  - B) em recipientes com água morna ou quente.
  - C) em temperatura ambiente, sobre a pia ou bancada.
  - D) sob refrigeração na geladeira ou na câmara fria.
  - E) em contato com uma fonte de água corrente contínua.
42. Durante a fritura de filés de frango à milanesa, respingos de óleo caíram sobre o chão e um determinado funcionário escorregou próximo a uma fritadeira elétrica. O funcionário bateu a cabeça e precisou ser encaminhado para atendimento médico de emergência. Essa ocorrência foi classificada como acidente de trabalho. A partir disso, é correto afirmar que
- A) a estabilização das placas de corte nas bancadas, assim como a utilização de facas bem afiadas para o corte dos peitos de frango, em conjunto com o uso da luva de malha de aço como equipamento de proteção individual (EPI), auxiliariam na prevenção desse tipo de acidente de trabalho.
  - B) o revestimento antiderrapante do piso e o uso adequado do sapato antiderrapante como equipamento de proteção individual (EPI), em conjunto com a limpeza para remoção de respingos do óleo da fritura presentes no chão, podem ser decisivos para minimizar esse tipo de acidente.
  - C) a manutenção do piso seco nas áreas de manipulação de alimentos e no setor de cocção, especificamente na área das fritadeiras elétricas, assim como a manutenção preventiva das fritadeiras, seriam relevantes para redução do risco do manipulador e para evitar esse acidente.
  - D) a iluminação difusa e a iluminação focada, ambas com a quantidade de lux adequados para esse tipo de atividade, melhorariam a visibilidade da atividade executada, que aliada à altura adequada da fritadeira conforme padrões ergonômicos, teriam sido relevantes para evitar esse acidente.
  - E) a utilização de avental térmico e luvas térmicas, que são Equipamentos de Proteção Individual (EPIS), em conjunto com placas sinalizadoras de risco relacionado ao piso, e devida supervisão na área de cocção em que há uso da fritadeira elétrica, poderiam ter reduzido o risco desse acidente.

43. *Mise en place* é uma expressão francesa que significa “colocar no lugar”, “pôr em ordem”. Ela designa operações de cozinha e de salão que englobam
- A) operações que correspondem à preparação propriamente dita, tais como verificação, organização e porcionamento de ingredientes, utensílios e equipamentos para a preparação dos pratos no menu.
  - B) uma abordagem sistemática para a realização de pré-preparo e preparo, em que são tomadas providências padronizadas para as preparações que serão executadas, em conformidade com o menu previsto.
  - C) reunir, organizar, fracionar e processar, incluindo a pesagem dos ingredientes, o descascamento, assim como ações de ralar, cortar ou picar, cozinhar, montar, além de outras operações com vista à melhoria do fluxo dos processos.
  - D) montagem de mesas antes da chegada dos clientes, tais como a colocação de pratos e taças, dobras de guardanapo, considerando as especificidades referentes ao tipo de serviço e variações demandadas na montagem.
  - E) o conjunto de operações preparatórias das refeições, em que são realizados processos de pré-preparo e preparo de alimentos, incluindo a separação de utensílios para antecipar o que será utilizado a seguir.
44. O sistema de armazenamento nos serviços de alimentação tem por objetivo a administração eficiente das matérias-primas, contemplando a preservação da qualidade dos alimentos. Diferentes tipos de produtos são gerenciados nos estoques, de modo que
- A) no estoque seco, os produtos não-perecíveis utilizam o sistema “primeiro que entra, primeiro que sai” (PEPS), conforme sequência organizada nas prateleiras, priorizando utilizar o produto que está mais à frente. Nas câmaras frias e congeladas, prioriza-se a utilização do “primeiro que vence, primeiro que sai” (PVPS), por se tratar de produtos mais perecíveis.
  - B) o sistema “primeiro que entra, primeiro que sai” (PEPS), é aplicado para insumos resfriados e hortifrutí, enquanto o sistema “primeiro que vence, primeiro que sai” (PVPS) é mais utilizado para produtos com maior durabilidade, tais como matérias-primas congeladas e ingredientes não-perecíveis.
  - C) alimentos perecíveis como hortifrutí in natura, insumos resfriados e insumos congelados, assim também como alimentos não-perecíveis, são gerenciados pelo sistema “primeiro que entra, primeiro que sai” (PEPS), enquanto os produtos de limpeza são gerenciados pelo sistema “primeiro que vence, primeiro que sai” (PVPS).
  - D) para produtos hortifrutí in natura, que não possuem data registrada de validade, utiliza-se o critério “primeiro que entra, primeiro que sai” (PEPS), enquanto nos demais produtos que possuem data de validade registrada na embalagem, aplica-se o “primeiro que vence, primeiro que sai” (PVPS).
  - E) tanto o sistema “primeiro que entra, primeiro que sai” (PEPS), quanto sistema “primeiro que vence, primeiro que sai” (PVPS) podem ser utilizados na gestão de estoques e armazenamento de alimentos, sendo o gestor de Alimentos & Bebidas (A&B) o responsável por determinar qual das duas metodologias se adequa melhor ao serviço de alimentação.

45. A cozinha profissional dispõe de equipamentos e utensílios que automatizam tarefas e geram maior eficiência, reduzindo o tempo de execução das atividades. Contudo, a operação dos equipamentos exige conhecimento prévio para a utilização correta. A respeito do liquidificador, é possível afirmar que,
- A) antes do liquidificador, os preparos que incluíam ingredientes sólidos utilizavam o almofariz para processar de forma manual os ingredientes que eram dispostos em pedaços grandes, enquanto bebidas líquidas como milkshakes, eram produzidas com auxílio de coqueteleiras.
  - B) o liquidificador é um equipamento popular, que além de liquidificar, ou seja, tornar líquidos ingredientes, também é útil para misturar, emulsionar, auxiliar na preparação de molhos variados, triturar frutas oleaginosas, transformar ingredientes secos (como pães) em pós, entre outras tarefas.
  - C) no Brasil, a maior parte dos estabelecimentos opta por modelos de liquidificadores para uso doméstico, em detrimento dos liquidificadores industriais, pois a versão doméstica, apesar de exigir maior investimento financeiro, tem maior durabilidade e possui jarras desmontáveis, que são mais fáceis de higienizar.
  - D) os liquidificadores de ‘alta potência’ também são chamados de ‘alta rotação’ e são adequados para a produção de purês, ainda que seja necessário cuidado durante o processo, uma vez que a pressão de vapor poderá fazer a tampa abrir, ocasionando risco ao profissional de cozinha.
  - E) vitaminas, sucos de polpa de fruta, shakes, smoothies, açais e preparações líquidas, podem ser elaboradas utilizando um liquidificador industrial de baixa rotação, equipamento elaborado para este fim, uma vez que não precisa lidar com ingredientes densos, sólidos e pesados, pois esse equipamento não possui alta potência.
46. A RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, é um dos principais documentos norteadores no que diz respeito às boas práticas para serviços de alimentação no Brasil. Cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). O Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo,
- A) os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e do mobiliário; o controle da água do estabelecimento; o controle de estoque e validade de insumos como garantia de qualidade do alimento preparado; o controle da higiene, saúde e capacitação dos manipuladores; o controle e gerenciamento de resíduos para descarte.
  - B) os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas; a gestão de compras e fornecedores com controle de estoque, o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos com garantia de separação entre resíduos orgânicos e inorgânicos.
  - C) os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; a capacitação profissional; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos, o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
  - D) os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização dos equipamentos, utensílios, instalações e mobiliário; o controle da água de abastecimento; o controle integrado de pragas e vetores; o controle da higiene, capacitação e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos; elaboração de cardápios com enfoque no controle de compras e estoque.
  - E) os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle da água de abastecimento; o controle integrado de vetores e pragas urbanas; o controle de custos operacionais; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos; o controle e garantia nutricional do alimento preparado.

47. O descarte de resíduos orgânicos e inorgânicos deve ser uma rotina dentro das unidades de produção de alimentos, devendo seguir padrões com o objetivo de evitar contaminações. A respeito desse tema, é possível afirmar que, o estabelecimento deve dispor de recipientes
- A) íntegros e com capacidade suficiente para conter os resíduos orgânicos e inorgânicos, no interior do estabelecimento, e que os recipientes possuam tampas acionadas por contato manual, devidamente identificadas e higienizadas com frequência, além disso, os resíduos embalados devem ser direcionados para a área de processamento de alimentos, evitando focos de contaminação.
  - B) para coleta de resíduos, no interior do estabelecimento, que sejam de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente, além de fazer uso de sacos de lixo apropriados, em que é feita a retirada frequente dos resíduos da área de processamento de alimentos, direcionando-os para área adequada de estocagem de resíduos, evitando os focos de contaminação.
  - C) para a coleta de resíduos gerados pela unidade produtora de alimentos, que deverão ser armazenados sem contato com os alimentos, em sacos de lixo apropriados, de modo a evitar focos de contaminação. O fluxo de descarte dos resíduos orgânicos deve seguir, preferencialmente, o mesmo fluxo de entrada de hortifrutigranjeiros, evitando a passagem pelas áreas de distribuição de alimentos.
  - D) laváveis para coleta de resíduos, no interior do estabelecimento, possuindo caixa de gordura, que deve seguir as mesmas regras de descarte direcionadas aos resíduos orgânicos, sendo retirados periodicamente de modo a evitar seu acúmulo e, ao retirar, seguir o fluxo através da área de processamento de alimentos, evitando focos de contaminação.
  - E) para a coleta de resíduos, no interior do estabelecimento, priorizando a remoção dos rejeitos que são os resíduos orgânicos gerados pela unidade produtora de alimentos, e que não podem ser reaproveitados, devendo ser acondicionados em locais apropriados, protegidos e em embalagens fechadas até o momento da coleta, que deve ser realizada por empresa especializada.
48. A ingestão de alimentos que não atendem aos padrões higiênico-sanitários é um risco iminente à segurança de alimentos, sendo um grave problema de saúde pública no Brasil. Alimentos contaminados por microrganismos patogênicos podem não apresentar alterações nas características sensoriais, ocasionando dificuldades para rastreabilidade dos alimentos causadores de surtos e seus respectivos agentes causadores. É possível evitar a contaminação dos alimentos por meio
- A) da higiene pessoal do manipulador, com ênfase na lavagem frequente de mãos e antebraços, ação essencial para combater *Salmonella spp.*, microrganismo encontrado naturalmente na pele dos seres humanos e que pode gerar contaminação cruzada.
  - B) da cocção adequada de produtos avícolas, tais como frangos; produtos à base de ovos, como molhos cremosos e bases de sobremesa, visando eliminar o risco ocasionado pelo *Staphylococcus aureus*, microrganismo presente naturalmente nesses alimentos.
  - C) do controle da temperatura durante a cocção, que auxilia na eliminação de *Campylobacter spp.*, microrganismo que contamina produtos de origem animal e costuma estar presente em produtos avícolas, carnes suínas, bovinas e ovinas cruas ou mal cozidas.
  - D) da higiene pessoal básica do manipulador, com ênfase na lavagem correta das mãos após utilização do sanitário, que auxilia na eliminação do risco de *Bacillus cereus*, coliforme de origem fecal que pode ser transportado aos alimentos por meio do contato com as mãos contaminadas.
  - E) da higienização correta das embalagens de produtos enlatados, evitando a presença de *Listeria monocytogenes* e de *Clostridium botulinum*, produtores de toxinas que geram toxinfecções alimentares, ambas possuindo alto grau de letalidade e sendo responsáveis pela doença conhecida como botulismo.

49. Em unidades de produção de alimentos, o armazenamento adequado é essencial para garantir a conservação e qualidade dos produtos. A respeito desse assunto, é correto afirmar que,
- A) em unidades de produção de alimentos de médio ou grande porte, a área de estocagem de material e de alimentos secos se divide em no mínimo cinco subáreas distintas: alimentos não perecíveis; alimentos perecíveis; utensílios; materiais descartáveis e produtos de limpeza.
  - B) as matérias-primas e as embalagens deverão ser armazenadas sobre paletes de madeira, estrados ou prateleiras resistentes, antiderrapantes e laváveis, respeitando-se o espaçamento mínimo entre o chão e as paredes, distância importante para garantir a ventilação, limpeza e desinfecção do local.
  - C) as matérias-primas precisam ser inspecionadas minuciosamente, conforme critério amplo e geral, devendo possuir rótulos e datas de validade impressos, inclusive em produtos hortifrutigranjeiros. Após o recebimento, deverão ser armazenadas conforme critérios pré-estabelecidos para cada produto.
  - D) quando houver necessidade de armazenamento sob refrigeração, de diversos gêneros alimentícios ao mesmo tempo, o armazenamento deverá ser feito considerando que alimentos prontos, semi-prontos e pré-preparados, deverão ficar nas prateleiras superiores, enquanto os alimentos crus, deverão ficar distribuídos entre as prateleiras centrais e inferiores.
  - E) quando as matérias-primas não forem utilizadas em sua totalidade, deverão ser adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
50. Mesmo após a colheita, frutas e hortaliças mantêm seus processos biológicos naturais ativos, seja respirando, perdendo água e frescor, como também amadurecendo e envelhecendo. O branqueamento é uma técnica que
- A) tem por objetivo alterar a coloração e a textura dos vegetais, melhorando o aspecto sensorial e estético desses alimentos, além de preservar os nutrientes e aumentar o tempo de vida útil.
  - B) é classificada como método de cocção principal, aplicado durante o preparo de vegetais, e visa a inativação de enzimas ao submeter os alimentos à imersão em água quente ou exposição ao vapor de água.
  - C) visa intensificar o sabor e a cor dos vegetais, por meio da fermentação ocasionada pelo choque térmico, em que a presença de água elimina o ar presente nos interstícios celulares desses alimentos.
  - D) inativa enzimas que provocam alterações na cor, no aroma, na textura e no sabor de vegetais, reduzindo perdas e danos pós-colheita, além de preservar os nutrientes e reduzir a velocidade de deterioração.
  - E) é considerada um pré-tratamento térmico e visa a ativação da enzima polifenoloxidase (PPO) presente nos vegetais e cogumelos, antes de serem submetidos ao congelamento ou ao resfriamento.

