

MERENDEIRO **LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO:**

- É responsabilidade exclusiva do candidato a conferência de seus dados pessoais, impressos no Cartão de Respostas e no caderno de provas, em especial o nome, o número de inscrição, o número de seu documento de identidade, cargo de sua opção, assim como, a marcação e assinatura do seu Cartão de Respostas.
- Verifique se este caderno de prova contém **30** questões com quatro alternativas identificadas pelas letras **A, B, C e D** das quais apenas uma será a resposta correta.
- Preencha o Cartão de Respostas da prova objetiva utilizando caneta esferográfica azul ou preta, ocupando totalmente o campo de marcação, ao lado dos números, que corresponde à resposta correta. Conforme ilustração:

Atenção: Serão consideradas incorretas questões para as quais o candidato tenha preenchido no cartão resposta mais de uma opção, bem como questões em que o campo de marcação apresente rasuras, emendas ou que não esteja preenchido integralmente. Tenha muito cuidado para não danificar o código de barras utilizado na leitura óptica do Cartão de Respostas, por isso não **DOBRE, AMASSE ou MANCHE** o mesmo. O Cartão de Respostas será o único documento válido para a correção das provas, salvo à disposição do IDCAP.

- Os fiscais **NÃO** são autorizados a prestar informações de interpretação das questões. Sua função é apenas fiscalizar e orientar quanto ao funcionamento do certame.
- Ao concluir a prova, **entregue ao fiscal de sala o Cartão de Respostas da Prova Objetiva**. A não devolução implicará à eliminação sumária do candidato.
- **Assine a Lista De Presença, Cartão Resposta e transcreva a frase de segurança presente no Cartão Resposta da prova objetiva, sob pena de eliminação.**

 **NÃO SERÁ PERMITIDO:**

- Folhear o caderno de provas antes da autorização do fiscal. Caso aconteça, implicará na eliminação do candidato.
- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova.
- O uso de calculadoras, dicionários, telefones celulares, pen drive, fone de ouvido, relógio de qualquer espécie, recursos didáticos, aparelhos eletrônicos e bonés.
- A permanência de candidatos no local de realização das provas após o término e a entrega do Cartão de Respostas, devendo o candidato retirar-se imediatamente do local, não sendo possível nem mesmo a utilização dos banheiros e bebedouros.

 **TEMPO DE PROVA:**

- A prova terá duração máxima de **3 (três) horas e 30 (trinta) minutos**, incluído o tempo para preenchimento do Cartão de Respostas.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de prova **após 1 (uma) hora de seu início**.
- O candidato poderá **levar o caderno de provas 1 (uma) hora antes de seu término**. Antes desse horário, será permitido ao candidato levar apenas o **RECORTE DO RODAPÉ DA CAPA DA PROVA** (parte que contém espaço para preenchimento do gabarito).
- Os 3 (três) últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após a assinatura da ata de sala.

1		6		11		16		21		26	
2		7		12		17		22		27	
3		8		13		18		23		28	
4		9		14		19		24		29	
5		10		15		20		25		30	

RASCUNHO

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 1 a 5.

Como foi o roubo da "Mona Lisa" em 1911

O chocante roubo da "Mona Lisa" — na época, uma obra pouco conhecida de Leonardo da Vinci — ocorreu na manhã de 11 de agosto de 1911. Era um dia de semana, e Vincenzo Peruggia, um imigrante italiano que havia trabalhado brevemente no museu construindo molduras e caixas, vestiu seu antigo uniforme de trabalho e entrou no Louvre sem ser questionado.

Na época, a pintura estava pendurada em uma parede no Salon Carré, mas era normal que as pinturas fossem removidas brevemente para conservação ou fotografia. Portanto, ninguém percebeu que a pintura havia desaparecido até mais de 24 horas depois que Peruggia saiu do museu com a pintura debaixo de seu avental.

O crime só foi descoberto quando um patrono rico apareceu no Salon Carré para trabalhar em uma pintura da galeria. Tudo o que restou da Mona Lisa foram os ganchos que prendiam sua caixa especial — quase certamente construída pelo próprio Peruggia — à parede.

A caçada humana que se seguiu para procurar o quadro foi de grande magnitude — e, como escreveu o historiador Aaron Freundschuh em um artigo de 2006 na revista acadêmica *Urban History*, "fantasticamente infrutífera".

Uma das reviravoltas mais estranhas na investigação envolveu o jovem Pablo Picasso, que foi brevemente interrogado sobre o roubo da obra de arte. Embora Picasso não tivesse roubado a "Mona Lisa", foi revelado que ele tinha ligações com um roubo anterior no Louvre: ele havia comprado um par de cabeças de estátuas ibéricas antigas que haviam sido roubadas do museu alguns anos antes e as entregou à polícia por medo de ser processado durante o caso da "Mona Lisa".

A Mona Lisa só foi recuperada em 1913, quando Peruggia tentou vendê-la a outro museu. Descobriu-se que Peruggia tinha escondido a pintura em seu apartamento em Paris.

Durante o julgamento, Peruggia alegou que tinha roubado a pintura de Da Vinci como um gesto patriótico para com seu país natal, a Itália, embora a pintura tivesse sido concluída na França e comprada pelo monarca francês Francisco 1º em 1518. Enquanto isso, o roubo aumentou a visibilidade da pintura, tornando a Mona Lisa um nome conhecido por todos.

<https://www.nationalgeographicbrasil.com/historia/2025/10/o-louvre-tem-um-historico-conturbado-de-roubos-em-plena-luz-do-dia-inclusive-envolvendo-a-mona-lisa>

Questão 01

(Correta: D)

A narrativa mostra que a "Mona Lisa", inicialmente uma pintura pouco famosa, ganhou notoriedade mundial após o roubo. Esse fato permite uma reflexão sobre a relação entre arte e mídia.

Com base nessa perspectiva, qual é o principal efeito simbólico do roubo mencionado no texto?

- (A) Despertar o interesse dos museus europeus por obras renascentistas esquecidas.
- (B) Aumentar o valor artístico da obra por causa de sua origem italiana.
- (C) Reforçar a fama de Leonardo da Vinci como o maior pintor renascentista.
- (D) Transformar a pintura em um ícone cultural reconhecido internacionalmente.

Questão 02

(Correta: B)

Ao longo do texto, percebe-se que Vincenzo Peruggia tentou justificar seu crime com um argumento de cunho nacionalista. No entanto, a própria narrativa apresenta elementos que enfraquecem essa justificativa.

Qual aspecto do texto demonstra a contradição na alegação de Peruggia?

- (A) O quadro foi roubado com o apoio do próprio Estado francês.
- (B) A pintura havia sido vendida legalmente ao rei francês séculos antes do roubo.
- (C) A Itália já havia solicitado oficialmente a devolução da obra ao Louvre.
- (D) O ladrão era apenas um restaurador autorizado pelo governo italiano.

Questão 03

(Correta: C)

A sequência dos fatos narrados — o roubo, a demora na descoberta, a caçada e a recuperação da pintura — constrói um enredo de tensão e ironia histórica.

Considerando a estrutura narrativa do texto, qual é o efeito produzido pela revelação final sobre o paradeiro da obra?

- (A) Decepção, por evidenciar que o museu jamais recuperou a pintura original.
- (B) Indignação, por demonstrar que o ladrão conseguiu vender a obra com facilidade.
- (C) Surpresa, por mostrar que o quadro permaneceu escondido em um local simples e próximo.
- (D) Alívio, por indicar que Peruggia foi inocentado ao provar seu patriotismo.

Questão 04

(Correta: B)

Em meio à busca pela "Mona Lisa", o texto cita a

inesperada participação de Pablo Picasso. Essa passagem ilustra uma faceta curiosa da investigação e da vida cultural parisiense.

Nesse contexto, qual é o papel do episódio envolvendo Picasso na narrativa?

- (A) Demonstrar como artistas modernos estavam envolvidos em crimes de arte.
- (B) Revelar as limitações da investigação policial e suas suspeitas infundadas.
- (C) Explicar que Picasso participou ativamente do roubo da "Mona Lisa".
- (D) Mostrar que a recuperação das estátuas ibéricas levou à prisão de Peruggia.

Questão 05

(Correta: D)

O texto descreve o roubo da "Mona Lisa" em 1911, destacando o contexto e as circunstâncias que o tornaram possível. Considerando as informações apresentadas, o episódio evidencia falhas institucionais e culturais da época.

Dessa forma, o que o texto sugere sobre a segurança e o controle do Louvre naquele período?

- (A) O roubo foi possível apenas porque Peruggia utilizou armas e intimidou os guardas.
- (B) O museu possuía rígidos protocolos de segurança, o que explica a demora em identificar o autor.
- (C) As obras mais conhecidas, como a "Mona Lisa", eram constantemente supervisionadas por curadores.
- (D) A ausência de vigilância eficaz e o hábito de remover obras facilitaram o roubo sem levantar suspeitas.

Questão 06

(Correta: B)

O Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa, firmado entre os países lusófonos, trouxe alterações significativas na grafia de diversas palavras, com o objetivo de uniformizar o idioma e simplificar o sistema ortográfico. As mudanças afetaram o uso do hífen, dos acentos gráficos, do trema e do próprio alfabeto.

Com base nas novas normas ortográficas estabelecidas pelo acordo, assinale a alternativa em que todas as palavras estão escritas de acordo com as regras vigentes da ortografia atual.

- (A) O médico receitou um remédio anti-higiênico e disse que a paciente apresentava sinais de feiúra no tecido cicatrizado do ferimento.
- (B) O fotógrafo entregou o autorretrato da cliente e comentou que a ideia original do projeto surgiu durante um voo para Brasília.
- (C) A escola oferecerá um curso de direção na auto-escola do bairro, e os alunos aprenderão sobre mecânica e reeducação de trânsito.

- (D) O comportamento antissocial do funcionário preocupou a chefia, pois ele raramente saía do escritório e parecia estar sempre enjôo.

Questão 07

(Correta: C)

A pontuação é um dos aspectos mais complexos da escrita formal, pois exige não apenas o conhecimento das regras gramaticais, mas também a compreensão da estrutura sintática e da intencionalidade discursiva. O emprego da vírgula, do ponto e vírgula e do travessão, por exemplo, pode alterar significativamente o sentido de um enunciado.

Com base nas regras normativas de uso dos sinais de pontuação, assinale a alternativa em que a pontuação está inteiramente correta.

- (A) Quando chegou à cidade procurou o prefeito- que já a aguardava para uma reunião.
- (B) Os alunos que estudaram com afinco passaram na prova, demonstrando excelente desempenho.
- (C) O diretor apresentou o relatório — detalhado, preciso, objetivo — e encerrou a reunião, pontualmente.
- (D) Nós queremos paz eles guerra, pois acreditamos que o diálogo ainda é possível.

Questão 08

(Correta: A)

A acentuação gráfica das palavras oxítonas obedece a critérios fonológicos e morfológicos bem definidos pela ortografia oficial. Analise as afirmativas a seguir, levando em conta as regras que determinam o uso do acento gráfico em oxítonas:

I. As palavras oxítonas terminadas em -a, -e ou -o, seguidas ou não de -s, são acentuadas, como em sofá, você e avó.

II. São acentuadas as oxítonas terminadas em ditongo nasal -em ou -ens, como ninguém, também e armazéns.

III. Recebem acento gráfico as oxítonas terminadas em ditongo aberto -éu, -éi ou -ói, seguidas ou não de -s, como herói, anéis e céu.

IV. Palavras como heroico e assembleia mantêm o acento gráfico no ditongo aberto, uma vez que seguem a mesma regra de acentuação das oxítonas terminadas em -éi e -ói.

V. Oxítonas terminadas em -i ou -is, como tatuí e juris, são sempre acentuadas por apresentarem tonicidade na última sílaba.

Com base nas regras de acentuação das oxítonas, assinale a alternativa em que estão todas as afirmativas corretas.

- (A) I, II e III.
- (B) II, III e IV.

(C) I, III e V.

(D) I, II e IV.

Questão 09

(Correta: C)

O estudo dos sinônimos exige mais do que a simples substituição de palavras — ele envolve o reconhecimento de equivalências semânticas, variações de registro e efeitos de sentido decorrentes do contexto. Analise as afirmativas abaixo sobre os sinônimos e suas relações com os antônimos e escolha a alternativa correta:

I. Os sinônimos perfeitos são aqueles que mantêm exatamente o mesmo sentido em qualquer contexto, como alfabeto e abecedário, independentemente da situação comunicativa.

II. Os sinônimos imperfeitos apresentam sentidos apenas aproximados, e a substituição entre eles pode alterar nuances semânticas, como ocorre entre apagar e extinguir.

III. A relação de sinonímia depende do contexto, pois uma palavra pode ser sinônima de outra em determinado uso e deixar de sê-lo em outro, segundo estudiosos da semântica lexical.

IV. É incorreto afirmar que intenção, propósito e intuito são sinônimos perfeitos, uma vez que cada termo apresenta variações de uso e registro que os diferenciam.

V. Os sinônimos e os antônimos se relacionam da mesma maneira semântica, já que ambos expressam equivalência de sentido em campos opostos de significação.

Com base na análise das afirmativas, assinale a alternativa que indica as proposições inteiramente corretas.

(A) II, IV e V.

(B) I, II e IV.

(C) II, III e IV.

(D) I, III e V.

Questão 10

(Correta: C)

O estudo da homonímia e da paronímia é fundamental para o domínio da norma culta e para a precisão semântica. Essas relações lexicais envolvem semelhanças na forma ou no som, mas divergência de sentido, o que exige atenção especial em contextos formais e acadêmicos. Analise as sentenças a seguir, identifique as palavras destacadas e relacione-as corretamente com a classificação a que pertencem.

COLUNA 01 – FRASES CONTEXTUALIZADAS

() *Ele pode colher bons frutos de seu esforço, assim como guarda uma bela colher de recordações.*

() *O mecânico precisou consertar o motor do carro antes de concertar o cronograma com o cliente.*

() *Ela precisa acordar cedo todos os dias, mas eu não cedo a noite de sono.*

() *O juiz decidiu absolver o réu por falta de provas, mas o advogado ainda precisa absorver o resultado.*

COLUNA 02 – CLASSIFICAÇÃO DAS PALAVRAS

I. Homônimos homógrafos — mesma grafia, pronúncia diferente e significados distintos.

II. Homônimos homófonos — mesma pronúncia, grafia diferente e significados distintos.

III. Homônimos perfeitos — mesma grafia e mesma pronúncia, mas sentidos distintos.

IV. Parônimos — palavras de grafia e pronúncia semelhantes, porém de significados diferentes.

Correlacione corretamente as colunas e assinale a alternativa com a sequência correta:

(A) IV – II – III – I.

(B) II – III – I – IV.

(C) I – II – III – IV.

(D) III – IV – II – I.

Raciocínio Lógico-Matemático

Questão 11

(Correta: B)

Para fazer o revestimento cerâmico do piso de uma área com 27 metros de comprimento e 8 metros de largura em um cerimonial, o construtor vai utilizar pedras artesanais quadradas com 60 cm de lado. Quantas peças de pedra ele deve usar?

(A) 480 peças.

(B) 600 peças.

(C) 750 peças.

(D) 550 peças.

Questão 12

(Correta: B)

Em uma pequena oficina de consertos automotivos, Orlando é conhecido pela transparência nos valores que cobra. Para cada atendimento, ele exige uma taxa fixa de R\$ 50,00 referente ao diagnóstico inicial do veículo. Além disso, cobra R\$ 30,00 por cada hora dedicada ao reparo. Certo dia, após finalizar o conserto de um automóvel, o cliente pagou o valor total de R\$ 200,00. Considerando essa forma de cobrança, em quantas horas Orlando fez o conserto?

(A) Em 6 horas.

(B) Em 5 horas.

(C) Em 4 horas.

(D) Em 3 horas.

Questão 13

(Correta: C)

Durante uma Mostra Agropecuária realizada na escola onde estudam, os alunos de um curso técnico em Agronegócio utilizaram uma impressora térmica para produzir etiquetas de identificação das mudas cultivadas em suas estufas. Após alguns testes, eles verificaram que a máquina imprime 120 etiquetas a cada 8 minutos. Mantendo o mesmo ritmo de funcionamento e sem interrupções, quantas etiquetas serão impressas em 20 minutos?

- (A) Serão impressas 240 etiquetas.
- (B) Serão impressas 280 etiquetas.
- (C) Serão impressas 300 etiquetas.
- (D) Serão impressas 200 etiquetas.

Questão 14

(Correta: C)

Gustavo decidiu promover uma oferta especial em pacotes de ensaios no seu estúdio fotográfico. O preço original de um pacote era de R\$ 350,00, mas ele resolveu conceder um desconto de 20% para atrair novos clientes. Após aplicar o desconto, o valor passou a ter um acréscimo de 5% referente ao imposto municipal sobre serviços. Qual será o valor final cobrado por Gustavo pelo pacote promocional?

- (A) O valor final será de R\$ 300,00.
- (B) O valor final será de R\$ 315,00.
- (C) O valor final será de R\$ 294,00.
- (D) O valor final será de R\$ 280,00.

Questão 15

(Correta: A)

Em uma feira de rua, Paulo percebeu que um vendedor de laranjas grita sua oferta a cada 6 minutos, enquanto outro vendedor ao lado faz o mesmo a cada 8 minutos. Se ambos começaram a anunciar exatamente às 8h da manhã, após quanto tempo eles voltarão a gritar ao mesmo tempo?

- (A) Após 24 minutos.
- (B) Após 12 minutos.
- (C) Após 36 minutos.
- (D) Após 30 minutos.

Conhecimentos Específicos

Questão 16

(Correta: C)

A preparação de alimentos em grande escala exige atenção rigorosa à higiene, controle de temperatura e planejamento logístico, para garantir a segurança alimentar e a qualidade nutricional dos alimentos

servidos a um grande número de pessoas. Considerando esse contexto, assinale a alternativa que apresenta uma prática adequada de controle de temperatura durante a preparação de alimentos em grande escala:

- (A) Resfriar alimentos rapidamente apenas com ventilação natural, sem medição de temperatura.
- (B) Cozinhar alimentos em grandes quantidades sem monitoramento da temperatura interna, confiando apenas no tempo de cozimento.
- (C) Monitorar constantemente a temperatura interna dos alimentos, garantindo que alcancem a faixa segura para eliminação de microrganismos patogênicos e mantendo-os em condições seguras até o consumo.
- (D) Armazenar alimentos cozidos em recipientes grandes sem dividir em porções menores, para acelerar o processo.

Questão 17

(Correta: B)

O manejo inadequado de resíduos sólidos em cozinhas pode favorecer a proliferação de microrganismos patogênicos e atrair vetores de doenças, comprometendo a segurança alimentar.

Com base nesse contexto, assinale a alternativa que representa corretamente uma prática adequada de manejo do lixo em cozinhas.

- (A) Deixar o lixo próximo à área de preparo durante o dia, para agilizar o descarte.
- (B) Usar lixeiras com tampa e pedal, retirando o lixo em sacos bem fechados e lavando as mãos após o manuseio.
- (C) Retirar o lixo da área de preparo apenas quando estiver transbordando.
- (D) Utilizar lixeiras sem tampa, desde que sejam esvaziadas uma vez por semana.

Questão 18

(Correta: B)

A correta organização de utensílios e equipamentos na cozinha é essencial para garantir a segurança alimentar, prevenir contaminação cruzada e otimizar o fluxo de trabalho. A disposição inadequada de materiais pode comprometer a higiene e aumentar o risco de acidentes. Assinale a alternativa que apresenta uma prática adequada de armazenamento de utensílios utilizados na manipulação de alimentos:

- (A) Manter utensílios em armários fechados, sem higienização periódica, para economizar tempo.
- (B) Guardar utensílios em prateleiras limpas, secas e protegidas de poeira, separando os que entram em contato com alimentos crus daqueles que entram em contato com alimentos prontos.
- (C) Colocar utensílios diretamente sobre o piso da cozinha, contanto que sejam lavados antes do uso.

- (D) Compartilhar utensílios entre diferentes tipos de alimentos para reduzir o número de itens armazenados.

Questão 19

(Correta: C)

A organização e o armazenamento correto de utensílios e materiais de limpeza são fundamentais para evitar contaminações cruzadas e preservar a integridade dos alimentos e superfícies. A disposição inadequada desses materiais representa um risco sanitário significativo.

Considerando as boas práticas de higiene e segurança alimentar no contexto descrito, analise as afirmativas abaixo.

I. Todos os materiais utilizados na limpeza (panos, vassouras etc.) devem ser mantidos em bom estado de conservação e guardados em locais próprios, separados de acordo com o tipo de utilização.

II. Utensílios utilizados na higienização podem ser guardados junto aos equipamentos de preparo de alimentos, desde que estejam limpos.

III. A utilização de embalagens reaproveitadas para armazenar produtos químicos é prática recomendada para reduzir custos.

É CORRETO o que se afirma e:

- (A) I, II e III.
- (B) III, apenas.
- (C) I, apenas.
- (D) I e II, apenas.

Questão 20

(Correta: B)

A higiene pessoal do manipulador é fundamental para a segurança alimentar, visto que micro-organismos patogênicos podem ser facilmente transferidos do corpo humano aos alimentos durante o preparo. Considerando as boas práticas de Higiene pessoal na manipulação dos alimentos, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) Cabelos longos podem permanecer soltos, desde que não toquem os alimentos diretamente.
- (B) Os uniformes utilizados na manipulação de alimentos devem ser limpos e exclusivos para a função, sendo proibido seu uso fora do ambiente de trabalho.
- (C) É aceitável usar adornos como anéis, pulseiras e relógios durante a manipulação de alimentos, desde que as mãos sejam lavadas previamente.
- (D) O uso de luvas elimina a necessidade de higienização das mãos durante o preparo de alimentos.

Questão 21

(Correta: B)

Em ambientes profissionais, a padronização da

vestimenta contribui para a segurança alimentar. O uso de vestimenta adequada é uma medida essencial de higiene pessoal na manipulação de alimentos, prevenindo a contaminação por microrganismos, cabelos, partículas de pele e vestígios de produtos químicos.

No que se refere a prática correta de vestimenta para manipuladores de alimentos, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(__) A utilização de jalecos limpos, aventais e toucas ou redes para cabelos é fundamental para prevenir a contaminação de alimentos por partículas de pele, fios de cabelo e microrganismos provenientes do manipulador.

(__) A remoção de acessórios pessoais, como anéis, pulseiras, relógios e piercings, durante a manipulação de alimentos, minimiza a possibilidade de contaminação física ou microbiológica.

(__) A utilização de toucas ou redes para cabelo é opcional, sendo necessária apenas quando houver inspeção sanitária ou fiscalização.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 22

(Correta: B)

O planejamento da merenda escolar visa garantir que os alunos recebam refeições balanceadas, adequadas às necessidades nutricionais e que incentivem hábitos alimentares saudáveis. A execução correta do cardápio, definida pelo nutricionista, é essencial para a Segurança Alimentar e Nutricional e para a qualidade do serviço prestado. Com base nesse contexto, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(__) O cardápio escolar deve ser planejado de forma a atender às necessidades nutricionais dos alunos durante todo o período em que permanecem na unidade educacional.

(__) A execução do cardápio não precisa considerar horários de preparo ou distribuição, desde que os alimentos estejam disponíveis para os alunos.

(__) O nutricionista exerce papel estratégico no planejamento do cardápio, orientando os manipuladores sobre quantidades, tipos de alimentos e métodos de preparo.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 23

(Correta: D)

A manutenção das condições higiênico-sanitárias em locais de preparo de alimentos é essencial para a prevenção de surtos alimentares e para a garantia da segurança alimentar. Além da limpeza de superfícies, pisos e equipamentos, o controle de vetores e a correta destinação de resíduos são medidas indispensáveis.

- (A) Posicionar as caixas de gordura próximas à área de preparo, garantindo fácil acesso durante a limpeza diária.
- (B) Realizar o controle de insetos apenas quando houver evidência visual de infestação.
- (C) Armazenar o lixo orgânico em recipientes abertos para facilitar sua ventilação antes da coleta pública.
- (D) Manter as janelas com telas protetoras e remover periodicamente objetos sem uso das áreas de manipulação.

Questão 24

(Questão anulada)

O rigor no controle higiênico-sanitário é fundamental para a prevenção de doenças de origem alimentar, atuando na redução de riscos biológicos, químicos e físicos ao longo de toda a cadeia de produção e distribuição de alimentos. Nesse contexto, a adoção de práticas preventivas e protocolos de higienização adequados garante que os alimentos sejam oferecidos aos consumidores com segurança, qualidade e integridade nutricional.

Dentre as opções citadas abaixo, assinale a alternativa que representa uma prática correta de controle higiênico-sanitário dos alimentos:

- (A) Proceder à higienização adequada de frutas, verduras e legumes utilizando água potável antes do consumo ou preparo é uma medida indispensável para reduzir riscos de contaminação.
- (B) Avaliar a segurança dos alimentos unicamente pela aparência ou odor, sem considerar procedimentos de controle higiênico-sanitário, é insuficiente e inadequado para garantir a inocuidade alimentar.
- (C) Misturar alimentos crus com produtos prontos para consumo sem a devida limpeza e desinfecção prévia dos utensílios representa uma prática de alto risco para contaminação cruzada.
- (D) Armazenar alimentos em recipientes que não tenham sido devidamente higienizados, mesmo que tampados, constitui um procedimento inseguro e potencialmente prejudicial à saúde dos consumidores.

Questão 25

(Correta: B)

A prevenção de acidentes em ambientes de manipulação de alimentos envolve o uso adequado de equipamentos

de proteção individual (EPIs), manutenção da infraestrutura e treinamento contínuo dos colaboradores. A adoção correta dos EPIs contribui para a redução de riscos físicos, químicos e biológicos.

No que se refere a prática correta no uso de EPIs, analise as afirmativas abaixo.

I. Compartilhar aventais, luvas ou toucas entre diferentes manipuladores não representa risco, desde que todos estejam higienizados.

II. A substituição imediata de EPI's danificados, sujos ou comprometidos é essencial para garantir a integridade física do manipulador e a segurança do ambiente de trabalho.

III. Os EPI's podem ser retirados durante o preparo de alimentos para maior conforto ou agilidade, sem comprometer a segurança do manipulador ou dos alimentos.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I, II e III.
- (B) II, apenas.
- (C) III, apenas.
- (D) I e III, apenas.

Questão 26

(Correta: C)

O armazenamento adequado dos alimentos constitui etapa essencial para a preservação de sua qualidade físico-química, sensorial e microbiológica, bem como para a manutenção da segurança alimentar. A seleção criteriosa dos materiais de acondicionamento, a disposição racional e o controle rigoroso das condições de conservação e funcionamento dos equipamentos são aspectos determinantes para a prevenção de contaminações cruzadas, deteriorações e perdas. Com relação as boas práticas de armazenamento dos alimentos, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(__) O armazenamento correto e higienizado dos alimentos contribui para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos e mantém a integridade dos produtos até o consumo.

(__) Os alimentos devem ser organizados pelo critério PVPS/PEPS (primeiro que vence/entra, primeiro que sai), de modo a assegurar a utilização prioritária dos produtos mais antigos, prevenindo desperdícios e otimizando a gestão do estoque.

(__) Os locais de armazenamento, como prateleiras, geladeiras e congeladores, devem estar em perfeitas condições de higiene e funcionamento, garantindo a preservação da qualidade, segurança e integridade dos alimentos.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) F, F, F.
- (B) F, V, F.

(C) V, V, V.

(D) V, V, F.

Questão 27

(Correta: B)

A água é um veículo potencial de microrganismos patogênicos e parasitas que podem comprometer a saúde dos consumidores. Estabelecimentos alimentícios devem garantir que a água utilizada seja tratada ou, em caso de sistemas alternativos, monitorada periodicamente. Considerando essas medidas, assinale a alternativa que indica corretamente a frequência mínima de higienização da caixa d'água.

(A) A cada sete meses.

(B) A cada 6 meses.

(C) A cada doze meses.

(D) Todo mês.

Questão 28

(Correta: C)

A conservação adequada de alimentos é crucial para manter sua qualidade nutricional e prevenir o crescimento de micro-organismos patogênicos. O controle correto de temperatura em refrigeradores e congeladores é um dos principais fatores de segurança alimentar.

Assinale a alternativa CORRETA em relação à conservação por temperatura:

(A) É seguro recongelar alimentos parcialmente descongelados sem qualquer controle de temperatura.

(B) A variação de temperatura nos equipamentos não interfere na qualidade dos alimentos perecíveis.

(C) O armazenamento em temperaturas inadequadas acelera a deterioração microbiana e enzimática dos alimentos.

(D) Produtos refrigerados devem ser mantidos a temperaturas superiores a 10°C para evitar danos à textura.

Questão 29

(Correta: C)

O controle integrado de vetores e pragas urbanas é essencial em estabelecimentos alimentícios, visando impedir que insetos e roedores tenham acesso, abrigo ou condições para se proliferar. A manutenção da edificação, equipamentos e utensílios livres de vetores é um dos pilares da higiene e da segurança alimentar.

No que se refere a prevenção e controle de insetos e roedores, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(__)A implementação de um conjunto integrado de ações preventivas, monitoramento constante e medidas corretivas constitui a base de um programa eficaz de

controle de pragas urbanas.

(__)Após o controle químico, não é necessário higienizar utensílios ou equipamentos antes de reutilizá-los, pois os resíduos dos produtos não apresentam risco à saúde.

(__)A prevenção de pragas consiste apenas na aplicação de inseticidas e rodenticidas, sendo desnecessária a manutenção estrutural das edificações e limpeza contínua dos ambientes.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

(A) F, V, F.

(B) V, V, V.

(C) V, F, F.

(D) F, F, F.

Questão 30

(Correta: B)

A prevenção de acidentes em ambientes de trabalho, especialmente em cozinhas industriais e unidades de alimentação, é uma prática essencial para proteger a integridade física dos colaboradores. A organização do ambiente, a sinalização de riscos e a utilização adequada de equipamentos de proteção reduzem significativamente a ocorrência de lesões. Com relação a prevenção de acidentes em ambientes de trabalho, analise as afirmativas abaixo.

I.A prevenção de acidentes depende apenas da experiência dos funcionários, tornando desnecessário treinamento ou manutenção de equipamentos.

II.A sinalização adequada de áreas de risco, como pisos molhados, superfícies quentes ou zonas de movimentação de equipamentos, é fundamental para alertar os trabalhadores e evitar incidentes.

III.O treinamento periódico dos colaboradores sobre identificação de riscos, uso correto de equipamentos e procedimentos de emergência contribui significativamente para a prevenção de acidentes.

É CORRETO o que se afirma em:

(A) II, apenas.

(B) II e III, apenas.

(C) I e III, apenas.

(D) I, II e III.