


# MA - TÉCNICO EDUCACIONAL AGENTE DE ALIMENTAÇÃO



Tipo de Prova
<b>1</b>

Turno: Manhã  
Nível: Médio Completo  
**Duração da prova: 3h30min**

 É obrigatório marcar o tipo de prova no Cartão de Respostas para que sua prova seja corrigida. A não marcação resultará na não leitura do cartão, o que implicará na eliminação automática do(a) candidato(a) do Concurso Público.

---

TRANSCREVA, NO SEU CARTÃO DE RESPOSTAS, A FRASE ABAIXO PARA O EXAME GRAFOTÉCNICO:

**“Para quem ama, qualquer sacrifício é alegria.” (Benjamin Franklin)**

---

#### Você recebeu do Fiscal de Sala os seguintes materiais:

- O Cartão de Respostas e o Caderno de Questões. Verifique se os dados impressos no Cartão de Respostas estão corretos. Caso haja irregularidade, comunique-a imediatamente ao Fiscal de Sala.
- Este Caderno de Questões contém **50 QUESTÕES DE MÚLTIPLA ESCOLHA** distribuídas em **PÁGINAS NUMERADAS**. Ao terminar a conferência no Caderno de Questões, caso o mesmo esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao Fiscal de Sala que o substitua, não cabendo reclamações posteriores neste sentido.
- Verifique se a prova recebida é do cargo correspondente ao que você se inscreveu.

#### Por motivo de segurança:

- Só é permitido o uso de caneta esferográfica, fabricada em material transparente, preferencialmente de tinta preta.
- O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após 1 (uma) hora do início efetivo da prova.
- O candidato poderá retirar-se levando o seu Caderno de Questões somente faltando 1 (uma) hora para o término da prova.
- O candidato que optar por se retirar sem levar o seu Caderno de Questões não poderá copiar suas respostas por qualquer meio.
- Ao terminar a prova, o candidato deverá se retirar imediatamente do local, não sendo possível nem mesmo a utilização dos banheiros e/ou bebedouros.
- Ao terminar a prova é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o Cartão de Respostas assinado. Não se esqueça dos seus pertences.
- Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o Cartão de Respostas, devendo assinar a Ata de Fiscalização.
- O Fiscal de Sala não está autorizado a alterar quaisquer dessas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do Coordenador Local.

#### ATENÇÃO:

- Siga, atentamente, a forma correta de preenchimento do Cartão de Respostas, conforme estabelecido no próprio.
- O Cartão de Respostas é personalizado, impossibilitando sua substituição.
- O tempo de duração da prova inclui o preenchimento do Cartão de Respostas.=

**BOA PROVA!**

---

## LÍNGUA PORTUGUESA

### Questão 1

Leia o trecho:

“O projeto avançou lentamente, mas manteve-se fiel aos objetivos iniciais, mesmo diante das dificuldades.”

A partir do texto, é correto afirmar que a ideia principal expressa é a de:

- (A) oposição entre planejamento e execução.
- (B) negação do progresso do projeto.
- (C) crítica à lentidão do processo.
- (D) persistência apesar dos obstáculos.
- (E) abandono dos objetivos iniciais.

### Questão 2

O domínio das relações semânticas é fundamental para a precisão linguística. Considerando esse aspecto, assinale a alternativa que apresenta um caso de paronímia.

- (A) claro – escuro
- (B) banco – banco
- (C) descrição – discricção
- (D) alegre – feliz
- (E) comprimento – largura

### Questão 3

Em documentos oficiais e textos formais, o respeito às normas ortográficas vigentes é essencial para garantir clareza e credibilidade. O Acordo Ortográfico trouxe alterações que ainda geram dúvidas frequentes. Assinale a alternativa em que todas as palavras estão corretamente grafadas.

- (A) ideia – assembleia – enjôo
- (B) exceção – privilégio – vôo
- (C) auto-estima – anti-social – micro-ondas
- (D) tranquilo – recepção – lingüiça
- (E) exceção – privilégio – assembleia

### Questão 4

A pontuação adequada contribui para a clareza do texto e para a correta organização sintática das ideias. Nesse sentido, assinale a alternativa em que a pontuação está corretamente empregada.

- (A) Os candidatos, compareceram ao local cedo.
- (B) Quando terminou a prova entregou o caderno.
- (C) O relatório foi aprovado, porque estava correto.
- (D) Ao final da reunião, todos concordaram com a decisão.
- (E) A professora explicou, a matéria com atenção.

### Questão 5

Leia a frase abaixo:

“O tempo passou correndo, enquanto a esperança caminhava lentamente.”

Assinale a alternativa correta quanto à figura de linguagem empregada.

- (A) Metáfora.
- (B) Hipérbole.
- (C) Ironia.
- (D) Personificação.
- (E) Comparação.

### Questão 6

A formação de palavras na língua portuguesa ocorre por diferentes processos, como prefixação, sufixação e composição. Identificar esses mecanismos ajuda a compreender o significado e a estrutura dos vocábulos.

Assinale a alternativa que apresenta uma palavra formada por derivação sufixal.

- (A) Infelizmente
- (B) Reescrever
- (C) Passatempo
- (D) Guarda-chuva
- (E) Antissocial

### Questão 7

Considere o período abaixo:

“Os servidores **que** concluíram o relatório apresentaram os resultados à comissão.”

A frase apresenta uma oração subordinada que desempenha função específica na estrutura sintática. Assinale a alternativa correta quanto à função do termo destacado.

- (A) Objeto direto do verbo “concluíram”.
- (B) Predicativo do sujeito.
- (C) Sujeito do verbo “concluíram”.
- (D) Complemento nominal.
- (E) Adjunto adverbial de causa.

### Questão 8

A concordância verbal exige atenção às particularidades de certos verbos, especialmente aqueles considerados impessoais. O uso inadequado dessas estruturas é frequente em textos do cotidiano. Assinale a alternativa correta quanto à concordância.

- (A) Fazem cinco anos que não viajo.
- (B) Havia muitos alunos na sala.
- (C) Existem problemas que precisa solução.
- (D) Devem haver mudanças urgentes.
- (E) Os dados revela falhas graves.

**Questão 9**

Acerca do uso da crase, julgue as frases abaixo.

- I. Voltou à pé do trabalho.
- II. Chegou à Salvador.
- III. Vire à direita.

Está(ão) correta(s) a(s) seguinte(s) proposição(ões):

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

**Questão 10**

Leia o período a seguir:

“A equipe reuniu-se para discutir os resultados, e o coordenador entregou-lhes o relatório final.”

Considerando o uso e a colocação dos pronomes, bem como a concordância relacionada ao substantivo coletivo, assinale a alternativa correta.

- (A) O pronome “se” deveria ser posicionado antes do verbo, pois coletivos exigem próclise.
- (B) O pronome “lhes” está incorreto, pois se refere a um substantivo coletivo no singular.
- (C) O período apresenta erro de concordância verbal, pois “equipe” exige verbo no plural.
- (D) O uso dos pronomes está correto, pois respeita a colocação pronominal e a referência ao coletivo.
- (E) O pronome “se” exerce função reflexiva e deveria concordar com “resultados”.

## **HISTÓRIA E GEOGRAFIA DE RONDÔNIA**

**Questão 11**

A formação territorial de Rondônia resultou de processos históricos articulados à expansão das fronteiras econômicas brasileiras na Amazônia. Nesse contexto, assinale a alternativa que expressa corretamente um elemento estruturante desse processo.

- (A) A consolidação territorial de Rondônia ocorreu prioritariamente por ocupação espontânea urbana, dissociada de projetos estatais e de integração nacional.
- (B) A presença indígena em Rondônia restringiu-se a áreas periféricas, mas com interferência nos processos de colonização e infraestrutura regional.
- (C) A construção da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré esteve associada a interesses econômicos e à tentativa de integração da região ao mercado nacional e internacional.
- (D) A ocupação do território rondoniense deu-se majoritariamente após sua elevação à condição de estado, sem vínculos com ciclos econômicos anteriores.
- (E) A colonização de Rondônia foi homogênea e marcada pela existência de diversos conflitos fundiários e culturais.

**Questão 12**

Entre os principais marcos da história recente de Rondônia, destaca-se a transformação de seu status político-administrativo no contexto da reorganização territorial brasileira. Sobre esse assunto, assinale a alternativa correta.

- (A) Rondônia foi elevada à condição de estado ainda no período imperial, como parte do processo de interiorização do poder político.
- (B) O Território Federal do Guaporé foi criado para fins militares, sem implicações econômicas ou administrativas.
- (C) A transformação de Rondônia em estado ocorreu simultaneamente à criação da Zona Franca de Manaus.
- (D) Rondônia permaneceu território federal até o final do século XX com autonomia político-administrativa plena.
- (E) Rondônia foi elevada à categoria de estado da Federação em 1981, no contexto da política de integração nacional.

**Questão 13**

A geografia física de Rondônia apresenta características próprias da Amazônia brasileira. Acerca desse assunto, julgue as afirmativas abaixo.

- I. Do ponto de vista geomorfológico, Rondônia situa-se majoritariamente sobre a borda ocidental do Planalto Central Brasileiro e sobre áreas associadas ao Escudo Amazônico.
- II. O relevo de Rondônia é caracterizado por altas altitudes, acentuadamente dissecado e topograficamente irregular.
- III. A morfologia de Rondônia favorece a formação de amplas planícies de inundação ao longo dos principais rios, especialmente nas áreas de menor declividade.

Está(ão) correta(s) a(s) seguinte(s) proposição(ões):

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

**Questão 14**

Julgue as afirmativas abaixo como VERDADEIRAS (V) ou FALSAS (F).

- ( ) A agricultura de grãos em Rondônia constitui um fenômeno mais recente, seletivo e territorialmente concentrado quando comparado à pecuária bovina, historicamente dominante no estado.
- ( ) A fruticultura apresenta forte concentração espacial no Cone Norte de Rondônia, com destaque para o entorno de Vilhena e municípios adjacentes.
- ( ) A base da agricultura de grãos no estado de Rondônia é composta, sobretudo, pelo arroz e pelo milho, incluindo o milho de segunda safra, quando as condições climáticas e operacionais permitem.

Assinale a alternativa que indica a sequência correta.

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

**Questão 15**

O clima de Rondônia insere-se no domínio equatorial quente e úmido, característica típica da Amazônia Ocidental. Sobre esse assunto, julgue as sentenças abaixo como VERDADEIRAS (V) ou FALSAS (F).

( ) O regime pluviométrico é marcado por precipitações abundantes, com totais anuais que variam, em média, entre 1.800 e 2.400 mm, distribuídos de forma desigual ao longo do ano.

( ) Um fenômeno climático regional de grande relevância é a friagem, ocasionada pela incursão episódica de massas de ar frio de origem polar, que conseguem avançar sobre a Amazônia Ocidental durante o inverno austral.

( ) O período mais chuvoso estende-se, em geral, de novembro a março, quando a região é fortemente influenciada pela atuação da Zona de Convergência do Atlântico Sul (ZCAS), pela convecção intensa associada ao aquecimento noturno e pelo transporte de umidade proveniente da Bacia Amazônica e do Atlântico Equatorial.

Assinale a alternativa que indica a sequência correta.

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

**Questão 16**

A trajetória dos governadores do estado de Rondônia deve ser compreendida a partir da própria formação histórica e político-administrativa do estado. Sobre esse assunto, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- (A) Rondônia foi elevado à condição de estado da Federação em 1981, por meio da Lei Complementar nº 41, durante o regime militar, após ter sido Território Federal desde 1943.
- (B) Antes da estadualização de Rondônia, a administração era exercida por governadores nomeados pelo governo do Estado do Amazonas, cuja atuação esteve profundamente vinculada à lógica desenvolvimentista e geopolítica da ditadura, especialmente à doutrina de “integração nacional” da Amazônia.
- (C) Nos anos 2000, as gestões estaduais passaram a operar em um contexto de maior integração de Rondônia à economia nacional e internacional, especialmente por meio da produção de commodities agrícolas e da implantação de grandes projetos de infraestrutura energética, como as usinas hidrelétricas no rio Madeira.
- (D) A economia rondoniense manteve-se fortemente baseada no setor primário, com destaque para a agropecuária, a exploração madeireira e, posteriormente, a expansão da fronteira do agronegócio.
- (E) A ocupação desordenada do território, estimulada por programas federais anteriores, resultou em tensões entre pequenos agricultores, grandes proprietários, populações indígenas e comunidades tradicionais, o que exigiu dos governos estaduais uma atuação frequentemente mediada por interesses políticos locais e pressões econômicas nacionais.

**Questão 17**

A pecuária bovina é, historicamente, o principal uso do solo e o setor de maior capilaridade territorial de Rondônia. Considerando os processos de ocupação do espaço, as políticas de integração nacional e as dinâmicas econômicas regionais, assinale a alternativa correta.

- (A) A expansão da pecuária bovina em Rondônia ocorreu de forma espontânea, desvinculada de políticas públicas de ocupação territorial e de incentivos estatais à integração da Amazônia.
- (B) A pecuária bovina consolidou-se em Rondônia principalmente por meio de sistemas intensivos de alta tecnologia desde sua fase inicial, reduzindo precocemente a pressão sobre áreas de floresta.
- (C) O predomínio da pecuária bovina em Rondônia está associado a processos históricos de colonização, abertura de infraestrutura viária e uso extensivo do solo, configurando-se como atividade de ampla dispersão territorial.
- (D) A atividade pecuária em Rondônia desenvolveu-se prioritariamente em áreas periurbanas, com baixa relação com a dinâmica fundiária rural e com o avanço da fronteira agrícola.
- (E) A pecuária bovina em Rondônia manteve-se, ao longo do tempo, como atividade secundária em relação à agricultura mecanizada, apresentando reduzido impacto na organização do espaço regional.

**Questão 18**

O processo de ocupação e organização espacial de Rondônia, intensificado a partir da década de 1970, produziu transformações profundas no estado. Considerando esse contexto histórico-geográfico, assinale a alternativa correta.

- (A) As transformações socioespaciais de Rondônia expressam a articulação entre políticas estatais de integração territorial, migração interna acelerada, expansão da fronteira agropecuária e impactos socioambientais significativos.
- (B) A ocupação de Rondônia resultou predominantemente de dinâmicas urbanas autônomas, com crescimento populacional gradual, baixa migração interestadual e planejamento urbano consolidado.
- (C) O crescimento populacional rondoniense ocorreu de forma homogênea no território, acompanhado por urbanização verticalizada e relativo equilíbrio entre áreas centrais e periféricas.
- (D) A consolidação de Porto Velho como principal polo urbano esteve dissociada dos grandes projetos de infraestrutura energética e logística, mantendo-se restrita às funções administrativas locais.
- (E) A sustentabilidade em Rondônia foi plenamente alcançada a partir da substituição das atividades agropecuárias e madeireiras por modelos produtivos baseados na bioeconomia.

**Questão 19**

A incorporação efetiva da região amazônica ao território nacional intensificou-se de maneira decisiva a partir do final do século XIX, em estreita relação com a consolidação da economia da borracha no mercado internacional. Acerca desse assunto, julgue as afirmativas abaixo.

I. A intensificação da exploração da borracha demonstrou a consolidada presença do Estado brasileiro na Amazônia, região que já possuía fronteiras definidas, fiscalização contínua e constantes disputas territoriais.

II. A crescente demanda industrial por látex, impulsionada sobretudo pela expansão da indústria automobilística e elétrica, transformou a Amazônia em um espaço estratégico para o Estado brasileiro, não apenas do ponto de vista econômico, mas também geopolítico.

III. O ciclo da borracha provocou profundas transformações socioeconômicas na Amazônia. Houve intensa atração de fluxos migratórios, especialmente oriundos do Nordeste brasileiro, que passaram a ocupar áreas antes pouco povoadas, inserindo-as de forma mais sistemática na dinâmica produtiva nacional.

Está(ão) correta(s) a(s) seguinte(s) proposição(ões):

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

**Questão 20**

A definição das divisas interestaduais de Rondônia envolve diferentes critérios técnico-cartográficos utilizados na delimitação territorial no Brasil. Considerando as divisas de Rondônia com Amazonas, Mato Grosso e Acre, bem como os referenciais espaciais empregados nesses traçados, assinale a alternativa correta.

- (A) As divisas interestaduais de Rondônia foram estabelecidas por critérios geométricos, com uso reduzido de cursos fluviais, em razão da instabilidade hidrológica da região amazônica.
- (B) A delimitação territorial de Rondônia com os estados vizinhos combina o uso de rios, divisores de águas e trechos convencionais, sendo a foz do rio Cabixi um dos marcos empregados na definição do limite com Mato Grosso.
- (C) O limite entre Rondônia e Acre baseia-se em critérios administrativos recentes, definidos após a criação dos municípios da região do Abunã.
- (D) O rio Abunã possui relevância apenas local, sem relação direta com a configuração das divisas regionais entre Rondônia, Acre e Amazonas.
- (E) As divisas interestaduais de Rondônia foram definidas de modo homogêneo ao longo de todo o seu perímetro, sem variação nos critérios técnicos de delimitação.

**INFORMÁTICA BÁSICA****Questão 21**

No ambiente Windows, a ferramenta conhecida como Explorador de Arquivos permite ao usuário:

- (A) alterar configurações avançadas de hardware do computador.
- (B) monitorar o desempenho do processador e da memória RAM.
- (C) localizar, organizar, renomear e gerenciar arquivos e pastas do sistema.
- (D) executar verificações automáticas contra ameaças digitais.
- (E) criar contas de usuários com permissões administrativas.

**Questão 22**

No campo da segurança da informação, os vírus de computador distinguem-se de outras classes de malware por características técnicas específicas relacionadas à forma de infecção, ativação e persistência no sistema.

Considerando essa distinção, bem como os impactos sobre os princípios da confidencialidade, integridade e disponibilidade da informação, assinale a alternativa correta.

- (A) Um vírus de computador é definido exclusivamente pela execução autônoma de seu código malicioso, independentemente de interação do usuário ou da existência de um arquivo hospedeiro.
- (B) A principal diferença entre vírus e trojans reside no fato de que os vírus não possuem carga útil, limitando-se à replicação, enquanto os trojans concentram-se apenas na execução de ações maliciosas.
- (C) Vírus polimórficos e metamórficos distinguem-se por técnicas de ofuscação distintas, sendo que ambos mantêm invariável sua assinatura binária, o que permite detecção eficiente por antivírus baseados exclusivamente em assinaturas.
- (D) Um vírus de computador, ao infectar arquivos ou setores de inicialização, pode comprometer simultaneamente a integridade e a disponibilidade do sistema, mesmo sem realizar exfiltração de dados.
- (E) A eliminação completa da ameaça representada por vírus de computador pode ser alcançada apenas com a adoção de antivírus atualizados, tornando dispensáveis políticas de atualização de sistemas.

**Questão 23**

No contexto da gestão da informação em ambientes computacionais, diferentes práticas e procedimentos são adotados para assegurar a disponibilidade, a integridade e a continuidade dos dados. Considerando esse conjunto de práticas, assinale a alternativa que corresponde a um procedimento diretamente associado à política de backup de dados em sistemas digitais.

- (A) Testes regulares de restauração.
- (B) Atualizações automáticas de sistemas operacionais.
- (C) Monitoramento contínuo do desempenho da rede.
- (D) Configuração de políticas de acesso aos usuários.
- (E) Padronização dos formatos de arquivos digitais.

**Questão 24**

Com o avanço das tecnologias da informação, diversas ferramentas digitais passaram a ser utilizadas no apoio às atividades institucionais e acadêmicas, dentre essas ferramentas: Google Drive e OneDrive.

Nesse contexto, constitui uma característica desses serviços:

- (A) restrição de acesso aos arquivos ao computador em que foram criados.
- (B) possibilidade de acesso remoto aos dados, com opções de compartilhamento e sincronização.
- (C) mecanismos para definição de permissões de usuários e criação de jogos.
- (D) necessidade de instalação local de todos os arquivos para uso contínuo.
- (E) limitação do uso a redes internas da instituição como forma de proteção de dados.

**Questão 25**

A Microsoft Word é uma aplicação de processamento de texto desenvolvida pela Microsoft, amplamente utilizada em contextos acadêmicos e administrativos. Sobre esse assunto, julgue as sentenças abaixo como VERDADEIRAS (V) ou FALSAS (F).

( ) O papel do Word ultrapassa a simples digitação de textos, configurando-se como uma plataforma complexa de produção, formatação, revisão, padronização e gestão de documentos digitais.

( ) No Word, o texto digitado constitui o conteúdo semântico, enquanto a formatação é controlada por estilos, temas, configurações de parágrafo, seções e layouts de página.

( ) Em nível avançado, o Word incorpora ferramentas de automação documental, como campos dinâmicos, referências automáticas, numeração multinível e controle de versões.

Assinale a alternativa que indica a sequência correta.

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

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****Questão 26**

Considerando os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e os princípios que regem a oferta de refeições nas escolas públicas, assinale a alternativa que apresenta uma diretriz compatível com as metas do programa.

- (A) A substituição dos alimentos *in natura* por alimentos ultraprocessados é recomendada para garantir praticidade e aceitação por parte dos alunos.
- (B) A aquisição de gêneros alimentícios deve priorizar grandes redes varejistas, por apresentarem preços mais competitivos.
- (C) O cardápio escolar deve ser padronizado nacionalmente, sem considerar hábitos alimentares regionais, para evitar desigualdades entre estados.
- (D) A alimentação escolar deve respeitar princípios de sustentabilidade, cultura alimentar local e participação da agricultura familiar.
- (E) As refeições escolares devem ser elaboradas com base na pirâmide alimentar norte-americana, visando à padronização nutricional.

**Questão 27**

No contexto da manipulação de alimentos em ambientes escolares, avalie as afirmativas abaixo.

- I. A limpeza do ambiente de preparo deve ser realizada apenas no final do expediente, evitando interferências no fluxo de produção.
- II. A higienização correta das mãos deve ocorrer antes de iniciar as atividades, após o uso do banheiro e após o manuseio de resíduos.
- III. É recomendado o uso de poucos acessórios pessoais (anéis, pulseiras, relógios) para evitar a contaminação por contato direto com os alimentos.
- IV. A correta higienização de utensílios e equipamentos é essencial para prevenir contaminações cruzadas.

Está correto o que se afirma em:

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

**Questão 28**

Em relação às boas práticas de manipulação de alimentos em cozinhas escolares, considere a situação a seguir.

Durante a inspeção de uma unidade de alimentação escolar, foram identificadas as seguintes práticas:

- os utensílios estavam higienizados, porém armazenados próximos a produtos de limpeza;
- a colaboradora responsável pelo preparo utilizava uniforme limpo, mas sem proteção para os cabelos;
- alimentos prontos para o consumo estavam armazenados na mesma prateleira que carnes cruas, dentro do refrigerador.

Com base nas boas práticas de segurança alimentar, é correto afirmar que:

- (A) apenas a ausência de proteção capilar constitui falha sanitária, devendo ser imediatamente corrigida.
- (B) a higienização dos utensílios garante a segurança, independentemente do local de armazenamento.
- (C) a contaminação cruzada é um risco evidente na situação descrita e deve ser evitada com o correto armazenamento e separação dos alimentos.
- (D) a utilização de uniforme limpo anula qualquer outra irregularidade sanitária identificada.
- (E) o armazenamento de alimentos crus e prontos juntos é aceitável desde que em ambiente refrigerado.

**Questão 29**

Durante o recebimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, foram observadas as seguintes situações:

- I. lotes com embalagens íntegras, sem sinais de violação, porém com informações obrigatórias de rotulagem parcialmente comprometidas quanto à legibilidade;
- II. produtos com prazo de validade vigente, transportados em condições térmicas incompatíveis com as especificações do fabricante e da legislação sanitária;
- III. alimentos com prazo de validade a expirar em menos de 24 horas, mantidos sob congelamento contínuo e sem indícios de descongelamento prévio;
- IV. produtos com identificação completa, prazo de validade vigente e manutenção das condições higiênico-sanitárias exigidas no transporte e na entrega.

Considerando os princípios de controle sanitário, responsabilidade técnica e garantia da segurança alimentar no âmbito da alimentação escolar, **DEVEM SER RECUSADOS** imediatamente os itens indicados em:

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

**Questão 30**

No contexto das boas práticas de higiene e segurança sanitária em serviços de alimentação, a desinfecção constitui uma etapa distinta da limpeza.

Considerando os procedimentos reconhecidos como desinfecção, assinale a alternativa que **NÃO** corresponde a um método ou agente desinfetante.

- (A) Aplicação de soluções cloradas em concentrações compatíveis com a finalidade sanitária.
- (B) Utilização de álcool etílico a 70% em superfícies previamente limpas e secas.
- (C) Emprego de água aquecida a temperaturas controladas, com tempo de contato suficiente para inativação microbiana.
- (D) Remoção mecânica de resíduos orgânicos por fricção com detergente neutro.
- (E) Uso de compostos químicos com ação germicida reconhecida, conforme orientação técnica e tempo de exposição adequado.

**Questão 31**

Durante uma inspeção sanitária em uma unidade de alimentação escolar, foram registradas as seguintes condições relacionadas às superfícies, equipamentos e manejo de resíduos:

- I. bancadas lisas e impermeáveis, porém, com microfissuras perceptíveis apenas sob iluminação direta;
- II. equipamentos em pleno funcionamento, com limpeza diária registrada, porém sem comprovação de manutenção preventiva conforme manual do fabricante;
- III. uso de panos reutilizáveis exclusivos para superfícies, higienizados ao final de cada turno com detergente neutro;
- IV. lixeiras com tampa acionada por pedal, higienizadas diariamente, mas esvaziadas apenas ao final do expediente.

Considerando os princípios das boas práticas de manipulação de alimentos e a avaliação de risco sanitário prioritário, assinale a alternativa que indica a irregularidade mais crítica, exigindo intervenção imediata.

- (A) A situação I, pois superfícies com microfissuras inviabilizam qualquer processo de higienização eficaz.
- (B) A situação II, pois a ausência de manutenção preventiva compromete a segurança do alimento mesmo com limpeza adequada.
- (C) A situação III, pois panos reutilizáveis devem ser abolidos independentemente do processo de higienização adotado.
- (D) A situação IV, pois a frequência de esvaziamento das lixeiras pode favorecer contaminação ambiental.
- (E) As situações I e II, por apresentarem não conformidades estruturais e operacionais de maior impacto sanitário.

**Questão 32**

Considere o seguinte excerto:

A \_\_\_\_\_ refere-se à condição em que o alimento não oferece riscos à saúde do consumidor, estando livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos em níveis perigosos. Esse conceito é central nas boas práticas de manipulação e orienta todas as etapas do processo produtivo. A garantia começa no recebimento das matérias-primas, com a verificação das condições sanitárias e de armazenamento. Durante o preparo, o controle de tempo e temperatura é essencial para impedir a multiplicação de microrganismos patogênicos. A higienização adequada de utensílios, equipamentos e superfícies contribui diretamente para a manutenção dessa condição. A conduta higiênica do manipulador também é determinante para evitar contaminações cruzadas. Na distribuição, a manutenção da temperatura segura preserva a qualidade sanitária do alimento.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.

- (A) inocuidade dos alimentos
- (B) sanidade alimentar
- (C) higiene operacional
- (D) segurança nutricional
- (E) qualidade sensorial dos alimentos

**Questão 33**

No contexto da manipulação de alimentos, a reação de Maillard é um fenômeno químico importante.

Considerando as condições de processamento, os fatores envolvidos e as implicações dessa reação, assinale a alternativa correta.

- (A) A reação de Maillard ocorre preferencialmente em ambientes com elevada atividade de água, sendo intensificada em processos de fervura prolongada, nos quais açúcares e proteínas reagem de forma acelerada.
- (B) O controle da reação de Maillard na manipulação de alimentos está relacionado, entre outros fatores, à temperatura, ao pH e à disponibilidade de açúcares redutores.
- (C) A reação de Maillard é idêntica ao processo de caramelização, diferenciando-se apenas pelo tipo de equipamento térmico utilizado durante o preparo dos alimentos.
- (D) Em práticas seguras de manipulação de alimentos, a reação de Maillard deve ser completamente evitada, pois está associada exclusivamente à degradação nutricional e à formação de substâncias tóxicas.
- (E) A reação de Maillard ocorre independentemente da presença de aminoácidos, sendo desencadeada apenas pela oxidação térmica de lipídios em temperaturas moderadas.

**Questão 34**

Um serviço de alimentação coletiva precisa armazenar e preparar três tipos de alimentos:

- I. carne bovina fresca que será utilizada ao longo da semana;
- II. hortaliças minimamente processadas destinadas ao consumo diário;
- III. filés de peixe que serão estocados por longo período e devem manter textura, cor e valor nutricional após o descongelamento.

Considerando os princípios físico-químicos e microbiológicos envolvidos nos métodos de conservação pelo frio, bem como as boas práticas de manipulação de alimentos, assinale a alternativa correta quanto ao método adequado para cada situação.

- (A) A refrigeração é indicada para os três casos, pois mantém os alimentos em temperatura segura e evita alterações estruturais causadas pelo gelo.
- (B) O congelamento convencional é o método mais adequado para as hortaliças minimamente processadas, pois preserva melhor a textura celular em comparação à refrigeração.
- (C) A refrigeração atende adequadamente aos itens I e II, enquanto o ultracongelamento é o método mais indicado para o item III.
- (D) O ultracongelamento é indispensável para carnes frescas de consumo semanal, pois a refrigeração não reduz suficientemente a atividade microbiana.
- (E) O congelamento convencional é superior ao ultracongelamento na preservação da textura e do valor nutricional de alimentos de origem animal.

**Questão 35**

Em uma escola de tempo integral, o responsável pelo preparo das refeições detecta um lote de arroz com odor alterado. O tempo é curto, há número elevado de refeições a serem servidas e não há estoque reserva. A coordenadora propõe usar o arroz mesmo assim, alegando que será bem cozido e servido imediatamente.

Com base nos princípios de segurança alimentar e responsabilidade técnica, qual a conduta adequada?

- (A) Utilizar o arroz após cozimento completo, desde que a temperatura final atinja no mínimo 74 °C.
- (B) Rejeitar o uso do lote com odor alterado, mesmo sob pressão operacional, e comunicar formalmente a situação à direção.
- (C) Utilizar o arroz com odor alterado apenas na refeição do jantar, reduzindo o risco à saúde.
- (D) Misturar o lote comprometido com arroz novo para diluir o impacto sensorial e microbiológico.
- (E) Delegar a decisão ao fornecedor, solicitando um termo de garantia da qualidade do produto.

**Questão 36**

Analise as afirmativas abaixo sobre o uso de equipamentos e utensílios na cozinha escolar.

- I. Liquidificadores e processadores devem ser desmontados e higienizados após cada uso.
- II. Colheres de madeira são preferíveis a espátulas de silicone, pois são mais resistentes ao calor.
- III. Pannels com teflon danificado devem ser substituídas, mesmo que o dano não afete diretamente o preparo.
- IV. A panela de pressão deve passar por inspeção regular da válvula de segurança e do anel de vedação.

Estão corretas:

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

**Questão 37**

Sobre práticas de organização da cozinha escolar, analise as afirmativas.

- I. A definição de fluxo unidirecional entre recebimento, armazenamento, preparo e distribuição reduz o risco de contaminação cruzada.
- II. O planejamento do cardápio deve considerar a oferta da agricultura familiar apenas se houver disponibilidade imediata dos produtos.
- III. A elaboração de mapa de preparo diário com quantidades previstas porcionadas por faixa etária contribui para controle de desperdícios.
- IV. A ausência de refeitório justifica a distribuição dos alimentos dentro da própria cozinha, desde que não haja barreiras físicas entre as etapas de preparo e consumo.

Está correto o que se afirma em:

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

**Questão 38**

Do ponto de vista funcional, as fibras alimentares podem ser classificadas em solúveis e insolúveis, embora essa divisão seja didática e não absoluta. Nesse sentido, as fibras insolúveis, **NÃO** são abundantes em:

- (A) farelo de trigo.
- (B) cereais integrais.
- (C) hortaliças folhosas e talos.
- (D) cascas de frutas.
- (E) sementes e grãos refinados.

**Questão 39**

Em uma cozinha escolar, a estufa térmica utilizada para manter alimentos prontos para distribuição apresenta os seguintes registros ao longo de um turno de serviço:

- temperatura inicial da estufa às 10h30: 68 °C;
- temperatura média registrada às 11h30: 61 °C;
- temperatura registrada às 12h10: 58 °C;
- tempo total de permanência do alimento na estufa: 1h40min;
- alimento preparado: arroz cozido, sem reaquecimento posterior.

Considerando os parâmetros técnicos de segurança sanitária para equipamentos destinados à manutenção da temperatura de alimentos prontos, assinale a alternativa correta.

- (A) A condição é sanitariamente adequada, pois a temperatura permaneceu próxima de 60 °C durante todo o período, não oferecendo risco significativo ao consumidor.
- (B) A situação é inadequada, pois a queda abaixo de 60 °C, ainda que por curto período, caracteriza falha no controle térmico e risco potencial de multiplicação microbiana.
- (C) O procedimento é aceitável, uma vez que alimentos ricos em carboidratos apresentam menor risco microbiológico quando mantidos em estufas térmicas.
- (D) O controle térmico só é considerado inadequado se a temperatura permanecer abaixo de 60 °C por mais de duas horas consecutivas.
- (E) A temperatura registrada é irrelevante, desde que o alimento tenha sido submetido previamente a cocção completa acima de 100 °C.

**Questão 40**

Considere o seguinte excerto:

O(a) \_\_\_\_\_ consiste na aplicação de temperaturas muito elevadas, geralmente entre 130 °C e 150 °C, por curto tempo (2 a 5 segundos), seguida de resfriamento rápido e envase asséptico. Esse tratamento térmico tem como objetivo a esterilização comercial, eliminando microrganismos patogênicos e deteriorantes, incluindo formas vegetativas e a maioria dos esporos. Ele(a) permite o armazenamento do alimento à temperatura ambiente por longos períodos, desde que a embalagem permaneça íntegra. É amplamente utilizado em leite, cremes, bebidas vegetais e produtos líquidos. O impacto nutricional é limitado, com pequenas perdas de vitaminas termossensíveis. Alterações sensoriais são discretas, dependendo do controle do tempo e da temperatura.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.

- (A) processamento UHT
- (B) processamento HTST
- (C) processamento por micro-ondas industriais
- (D) homogeneização térmica
- (E) esterilização em autoclave

**Questão 41**

A nutrição constitui o campo científico que estuda os nutrientes presentes nos alimentos, suas funções fisiológicas, seu metabolismo e seu impacto na saúde, no crescimento, na manutenção e na prevenção de doenças. Sobre esse assunto, julgue as sentenças abaixo como VERDADEIRAS (V) ou FALSAS (F).

( ) Uma dieta equilibrada é aquela que fornece energia e nutrientes em quantidades adequadas, respeitando as necessidades biológicas do indivíduo, o contexto sociocultural e o nível de atividade física, garantindo o funcionamento harmônico do organismo.

( ) Os micronutrientes incluem carboidratos, proteínas e lipídios, responsáveis principalmente pelo fornecimento de energia e pela construção e manutenção dos tecidos.

( ) As proteínas desempenham papel estrutural e funcional, participando da formação de enzimas, hormônios, anticorpos e tecidos corporais, devendo ser provenientes de fontes animais e vegetais, de modo a garantir adequado perfil de aminoácidos.

Assinale a alternativa que indica a sequência correta.

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

**Questão 42**

As vitaminas são micronutrientes essenciais ao funcionamento do organismo humano, atuando como cofatores metabólicos, reguladores hormonais, antioxidantes e elementos estruturais. Sobre esse assunto, é **INCORRETO** afirmar que:

- (A) as vitaminas A, D, E e K apresentam natureza hidrofóbica, o que implica que sua absorção intestinal ocorre de maneira eficiente apenas na presença de gorduras alimentares.
- (B) as vitaminas do complexo B atuam predominantemente como coenzimas em reações metabólicas responsáveis pela produção de energia celular, especialmente na glicólise, no ciclo de Krebs e na cadeia respiratória.
- (C) as vitaminas do complexo B e a vitamina C são solúveis em água, sendo absorvidas diretamente no intestino por difusão facilitada ou transporte ativo, sem dependência de lipídios.
- (D) o excesso dessas vitaminas é geralmente excretado pela urina, reduzindo o risco de toxicidade, embora doses muito elevadas por suplementação possam gerar efeitos adversos específicos.
- (E) a vitamina E está diretamente relacionada à síntese de colágeno, proteína estrutural essencial para pele, vasos sanguíneos, ossos e cartilagens.

**Questão 43**

A conservação de alimentos por atmosfera modificada (AM) é uma tecnologia aplicada à cadeia alimentar para prolongar a vida útil de produtos perecíveis. Sobre esse assunto, analise as afirmativas a seguir.

- I. A atmosfera modificada consiste na substituição do ar ao redor do alimento por uma mistura balanceada de gases, especialmente CO<sub>2</sub> e N<sub>2</sub>, com redução de O<sub>2</sub>.
- II. O principal efeito da AM sobre vegetais frescos é a redução da taxa respiratória, o que contribui para retardar o amadurecimento e a senescência.
- III. A embalagem utilizada em AM deve ser completamente impermeável aos gases para manter a estabilidade da composição atmosférica interna.
- IV. Alimentos embalados em atmosfera modificada não necessitam de controle de temperatura, desde que a embalagem esteja íntegra.

Está correto o que se afirma em:

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

**Questão 44**

A conservação de alimentos por modificação do ambiente químico é uma das estratégias mais antigas e eficazes utilizadas na preservação da qualidade microbiológica e sensorial dos alimentos. A respeito das técnicas de salga, açucaramento, acidificação e fermentação, analise as afirmativas a seguir.

- I. A salga reduz a atividade de água (Aw), mas sua eficácia depende também da distribuição homogênea do sal e da temperatura de armazenamento.
- II. O açucaramento é mais eficiente como conservante em concentrações acima de 60%, pois o açúcar compete com os microrganismos pela água livre.
- III. A acidificação natural por fermentação é geralmente mais eficaz do que a acidificação direta, pois envolve produção de metabólitos antimicrobianos.
- IV. A fermentação láctica, apesar de conservar o alimento, promove aumento da atividade de água (Aw), o que pode favorecer a proliferação microbiana.

Está correto o que se afirma em:

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

**Questão 45**

O método PEPS ou FIFO, é uma prática fundamental no controle de estoques de gêneros alimentícios em ambientes institucionais.

Considerando a correta aplicação dessa metodologia e seus impactos no armazenamento escolar, assinale a alternativa que apresenta uma conduta incompatível com o método PEPS.

- (A) Organizar os estoques de modo que os alimentos com menor prazo de validade fiquem mais acessíveis que os recém-chegados.
- (B) Inserir os alimentos recém-chegados na frente da prateleira, por estarem com melhor aspecto e embalagem mais nova.
- (C) Utilizar etiquetas com datas de validade e datas de entrada visíveis em cada item estocado.
- (D) Realizar verificação periódica dos estoques, com retirada de produtos vencidos ou com prazo próximo.
- (E) Reorganizar o estoque sempre que novos produtos forem recebidos, garantindo que os mais antigos sejam utilizados primeiro.

**Questão 46**

A legislação básica da alimentação escolar no Brasil está estruturada em torno do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), política pública de caráter universal que garante o direito à alimentação adequada e saudável aos estudantes da educação básica pública. Sobre esse assunto, julgue as sentenças abaixo como VERDADEIRAS (V) ou FALSAS (F).

( ) O PNAE tem como marco legal central a Lei nº 11.947/2009, que estabelece que a alimentação escolar é um dever do Estado e deve atender alunos da educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos, considerando princípios como a segurança alimentar e nutricional, o respeito à cultura alimentar local, a sustentabilidade e a equidade.

( ) A legislação determina que os recursos financeiros repassados pela União, por meio do FNDE, sejam utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios, sendo obrigatória a aplicação mínima de 30% desses recursos na compra direta de alimentos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, priorizando assentamentos da reforma agrária, comunidades indígenas e quilombolas.

( ) A execução do programa é descentralizada, cabendo aos estados, municípios e escolas federais a responsabilidade pela gestão, enquanto o controle social é exercido pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), instância fundamental para fiscalização, transparência e participação da comunidade.

Assinale a alternativa que indica a sequência correta.

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

**Questão 47**

As reações enzimáticas desempenham papel central nos processos de deterioração de alimentos de origem vegetal e animal. Considerando esse contexto, assinale a alternativa correta.

- (A) O escurecimento observado em frutas cortadas decorre da atuação de enzimas oxidativas sobre compostos fenólicos, intensificada pelo rompimento dos tecidos e pela exposição ao oxigênio.
- (B) A modificação da textura de frutas durante o armazenamento decorre predominantemente de processos físicos relacionados à perda de água, com participação secundária de mecanismos bioquímicos.
- (C) A perda de compostos aromáticos em carnes resulta principalmente da volatilização espontânea de substâncias odoríferas, sem relação com a atividade enzimática intrínseca.
- (D) A degradação de nutrientes em hortaliças está associada majoritariamente à ação microbiana, ocorrendo as reações enzimáticas em etapas posteriores do processo de deterioração.
- (E) As enzimas naturais presentes nos alimentos mantêm comportamento estável em diferentes faixas de temperatura, não sofrendo variações significativas de atividade durante o armazenamento refrigerado.

**Questão 48**

O porcionamento padronizado é uma prática adotada na alimentação escolar com impactos diretos sobre a qualidade do serviço prestado.

Considerando seus objetivos e aplicações no preparo e na distribuição de refeições, assinale a alternativa correta.

- (A) O porcionamento padronizado está relacionado prioritariamente à rapidez na distribuição das refeições, tendo menor influência sobre o equilíbrio nutricional.
- (B) A experiência do manipulador permite a definição visual das porções, reduzindo a necessidade de utensílios de medição.
- (C) A padronização das porções pode ser aplicada de forma uniforme a todos os alunos, independentemente da faixa etária ou do tipo de refeição servida.
- (D) O porcionamento padronizado contribui para a organização do serviço, mas não interfere de forma significativa no controle de custos.
- (E) O porcionamento padronizado favorece a oferta equilibrada de nutrientes, auxilia no controle de desperdícios e contribui para a previsibilidade do uso de insumos.

**Questão 49**

Na fase de distribuição de refeições em serviços de alimentação escolar, especialmente quando há transporte ou distribuição diferida, os riscos sanitários podem se intensificar. Durante a avaliação de um sistema de distribuição adotado por determinada escola, foram observadas as seguintes práticas:

- I. refeições transportadas em caixas térmicas íntegras, previamente aquecidas, com controle de tempo registrado, porém sem monitoramento contínuo da temperatura;
- II. utilização de embalagens compatíveis com alimentos quentes, com fechamento adequado e resistência térmica;
- III. distribuição das refeições realizada após intervalo prolongado, mantendo os alimentos em faixa de temperatura intermediária;
- IV. planejamento logístico que considera o tempo máximo entre o término do preparo e o consumo.

Considerando os princípios de segurança alimentar aplicáveis à fase de distribuição, assinale a alternativa que expressa a avaliação técnica adequada.

- (A) A prática descrita no item I é suficiente para garantir segurança sanitária, desde que o transporte seja rápido.
- (B) As práticas descritas nos itens I e II demonstram controle satisfatório, independentemente do tempo decorrido até o consumo.
- (C) O uso de embalagens térmicas descrito no item II reduz a necessidade de planejamento logístico detalhado.
- (D) As práticas descritas nos itens III e I representam fatores críticos de risco, pois a ausência de controle de temperatura associada ao tempo favorece a multiplicação microbiana.
- (E) O planejamento logístico descrito no item IV minimiza riscos, mesmo quando o controle térmico não é continuamente verificado.

**Questão 50**

Leia o excerto abaixo.

O(a) \_\_\_\_\_ é um conceito central para o planejamento alimentar e deve ser compreendida pelo agente de alimentação escolar como um dos fundamentos técnicos que orientam a adequação energética das refeições oferecidas aos estudantes. Ela corresponde à quantidade mínima de energia que o organismo necessita para manter funções vitais em repouso, como respiração, circulação sanguínea, manutenção da temperatura corporal e atividade celular básica. No contexto da alimentação escolar, ela não é utilizada de forma isolada, mas integra o cálculo das necessidades energéticas totais, que consideram também o nível de atividade física, a fase do desenvolvimento, o crescimento e as características do público atendido.

Assinale a alternativa que preenche corretamente a lacuna.

- (A) taxa de negociação visceral (TNV)
- (B) taxa metabólica basal (TMB)
- (C) taxa metabólica total (TMT)
- (D) índice metabólico energético diário (IMED)
- (E) valor energético basal alimentar (VEBA)