

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

Tomar colágeno mantém elasticidade da pele, mas não previne rugas

O consumo diário de suplementos de colágeno melhora a elasticidade e a hidratação da pele, contribuindo para uma aparência mais jovem. Entretanto, evidências científicas indicam que essa suplementação não impede o surgimento de rugas. Uma revisão recente de estudos avaliou os dados disponíveis e concluiu que cápsulas ou pó de colágeno trazem benefícios moderados à pele quando utilizados de forma contínua, embora não representem uma solução imediata para o envelhecimento cutâneo.

Os resultados também sugerem que esses suplementos ajudam a reduzir desgaste, dor e rigidez nas articulações associados à artrite. A análise reuniu dados de mais de uma centena de estudos envolvendo milhares de participantes, investigando os possíveis efeitos do colágeno sobre diferentes aspectos da saúde.

O colágeno é uma proteína produzida naturalmente pelo organismo e exerce papel estrutural importante ao fornecer suporte e resistência à pele, às unhas, aos ossos e a tecidos conjuntivos como tendões e cartilagens. Com o passar do tempo, porém, a produção dessa proteína diminui, enquanto o colágeno já existente sofre degradação mais acelerada.

Esse processo é intensificado por fatores como tabagismo e exposição frequente ao sol. Durante a menopausa, por exemplo, a pele feminina perde cerca de um terço do colágeno existente, o que contribui para alterações visíveis na estrutura cutânea.

No mercado, existem diferentes tipos de suplementos, incluindo versões de origem marinha, bovina e alternativas voltadas ao público vegano. A revisão científica, no entanto, não encontrou evidências suficientes para afirmar que algum desses tipos seja mais eficaz do que os demais.

Os pesquisadores destacam que muitas investigações sobre suplementos de colágeno receberam financiamento da indústria do setor, o que exige cautela na interpretação dos resultados. Ainda assim, a revisão que reuniu esses dados avaliou de forma ampla as evidências disponíveis.

De acordo com os autores, o colágeno não deve ser considerado uma solução universal contra o envelhecimento. Quando utilizado de forma contínua ao longo do tempo, traz benefícios consistentes para aspectos como hidratação e tônus da pele, além de auxiliar em condições articulares. Esses efeitos contribuem para uma aparência mais jovem, mas não eliminam completamente os sinais do envelhecimento.

Nesse contexto, o colágeno deve ser visto como parte de uma estratégia mais ampla de cuidado com a pele

envelhecida ou afetada pela exposição solar, e não como um tratamento capaz de impedir o aparecimento de rugas.

Especialistas em nutrição também destacam a importância da alimentação para a saúde da pele. Nutrientes como a vitamina C participam da formação de colágeno e são obtidos por meio de alimentos como frutas cítricas, frutas vermelhas, vegetais verdes, pimentões e tomates. O zinco, presente em carnes, aves, frutos do mar, nozes, sementes e grãos integrais, também contribui para a produção dessa proteína pelo organismo.

Especialistas em dermatologia ressaltam que são necessários mais estudos específicos e metodologicamente robustos para confirmar os efeitos atribuídos à suplementação de colágeno.

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/c4g0p2dmj4eo>. adaptado.

Questão 01

O texto discute resultados de pesquisas científicas sobre os efeitos da suplementação de colágeno no organismo humano, apresentando informações sobre possíveis benefícios, limites de sua utilização e fatores associados ao envelhecimento da pele.

De acordo com as informações apresentadas no texto, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O texto sustenta que a suplementação de colágeno impede o surgimento de rugas quando associada à ingestão de nutrientes que favorecem sua produção no organismo, como vitamina C, zinco e outros alimentos essenciais a uma dieta rica em colágeno.
- (B) O texto conclui que os suplementos de colágeno substituem progressivamente a produção natural da proteína no organismo, funcionando como estratégia central de prevenção do envelhecimento da pele e de manutenção da estrutura cutânea ao longo do tempo.
- (C) O texto defende que os diferentes tipos de suplementos de colágeno disponíveis no mercado apresentam níveis comprovadamente distintos de eficácia, alguns considerados mais eficientes na melhora da elasticidade da pele e na prevenção do envelhecimento cutâneo.
- (D) O texto afirma que os suplementos de colágeno trazem benefícios moderados para a pele e para as articulações, mas ressalta que esses efeitos não impedem o surgimento de rugas nem representam solução definitiva para o envelhecimento.

Questão 02

Nutrientes como a vitamina C participam da formação de colágeno e "são" obtidos por meio de alimentos como frutas cítricas.

Conjugando o verbo destacado no pretérito imperfeito do indicativo, tem-se:

- (A) Nutrientes como a vitamina C participam da formação de colágeno e foram obtidos por meio de alimentos como frutas cítricas.
- (B) Nutrientes como a vitamina C participam da formação de colágeno e eram obtidos por meio de alimentos como frutas cítricas.
- (C) Nutrientes como a vitamina C participam da formação de colágeno e seriam obtidos por meio de alimentos como frutas cítricas.
- (D) Nutrientes como a vitamina C participam da formação de colágeno e sejam obtidos por meio de alimentos como frutas cítricas.

Questão 03

Os resultados "também" sugerem que "esses" suplementos ajudam a reduzir desgaste, dor e rigidez nas articulações associados à artrite.

Em relação à classe gramatical dos termos destacados no período, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) No período apresentado, "também" exerce função de partícula expletiva, enquanto "esses" funciona como adjetivo qualificativo ligado ao substantivo "suplementos".
- (B) No período apresentado, "também" funciona como advérbio de intensidade, enquanto "esses" exerce função de pronome pessoal que retoma termo anteriormente mencionado.
- (C) No período apresentado, "também" funciona como advérbio de inclusão, enquanto "esses" atua como pronome demonstrativo que determina o substantivo "suplementos".
- (D) No período apresentado, "também" exerce função de conjunção aditiva, enquanto "esses" atua como artigo definido que introduz o substantivo "suplementos".

Questão 04

Nesse contexto, o colágeno deve ser visto como parte de uma estratégia mais ampla de cuidado com a pele envelhecida ou afetada pela exposição solar, e não como um tratamento capaz de impedir o aparecimento de rugas.

Considerando as regras de pontuação da norma padrão da língua portuguesa, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O colágeno, nesse contexto, deve ser visto como parte de uma estratégia mais ampla de cuidado com a pele envelhecida ou afetada pela exposição solar, e não como um tratamento capaz de impedir o aparecimento de rugas.
- (B) O colágeno deve ser visto nesse contexto — como parte de uma estratégia mais ampla de cuidado com a pele envelhecida ou afetada pela exposição solar — e não como um tratamento capaz de impedir o aparecimento de rugas.

- (C) O colágeno nesse contexto deve ser visto como parte de uma estratégia mais ampla de cuidado com a pele envelhecida ou afetada pela exposição solar; e não como um tratamento capaz de impedir o aparecimento de rugas.
- (D) O colágeno, nesse contexto deve ser visto como parte de uma estratégia mais ampla de cuidado com a pele envelhecida ou afetada pela exposição solar, e não como um tratamento capaz de impedir o aparecimento de rugas.

Questão 05

Especialistas em dermatologia ressaltam que são necessários mais estudos específicos e metodologicamente robustos para confirmar os efeitos atribuídos à suplementação de colágeno.

No contexto do período apresentado, o termo "robustos" pode ser substituído, sem alteração de sentido, por:

- (A) "Recentes".
- (B) "Numerosos".
- (C) "Consistentes".
- (D) "Rápidos".

MATEMÁTICA BÁSICA

Questão 06

Uma máquina utilizada em uma pequena fábrica produz 45 peças em 3 horas de funcionamento contínuo. Mantendo o mesmo ritmo de produção, quantas peças serão produzidas em 5 horas?

- (A) 72 peças.
- (B) 70 peças.
- (C) 80 peças.
- (D) 75 peças.

Questão 07

Uma loja de material escolar anunciou um desconto de 20% em uma mochila cujo preço original é de 150 reais. Um estudante decidiu comprar o produto durante a promoção. Considerando essas informações, determine o preço final da mochila após o desconto.

- (A) O preço final será de R\$ 130,00.
- (B) O preço final será de R\$ 120,00.
- (C) O preço final será de R\$ 110,00.
- (D) O preço final será de R\$ 125,00.

Questão 08

Durante a construção de um pequeno jardim, foram utilizados três pedaços de mangueira para irrigação. O primeiro possui 2,5 m de comprimento, o segundo mede 3,2 m e o terceiro mede 1,8 m. Com base nesses valores, qual será o comprimento total obtido?

- (A) O comprimento total será de 7,5 m.

- (B) O comprimento total será de 7,2 m.
- (C) O comprimento total será de 7,8 m.
- (D) O comprimento total será de 6,9 m.

Questão 09

Uma viagem de ônibus teve início às 8 horas e 35 minutos da manhã e terminou às 11 horas e 20 minutos do mesmo dia. Considerando apenas esse intervalo de tempo, determine a duração total da viagem.

- (A) 2 horas e 35 minutos.
- (B) 2 horas e 50 minutos.
- (C) 2 horas e 45 minutos.
- (D) 3 horas e 05 minutos.

Questão 10

Uma quadra retangular utilizada para atividades esportivas possui 18 m de comprimento e 12 m de largura. A direção da escola pretende cobrir completamente essa área com um novo revestimento antiderrapante. Para isso, é necessário calcular a área total da quadra com base nas medidas fornecidas. Considerando que toda a superfície será revestida, determine a medida da área (A) ocupada por essa quadra.

- (A) $A = 216 \text{ m}^2$.
- (B) $A = 228 \text{ m}^2$.
- (C) $A = 192 \text{ m}^2$.
- (D) $A = 204 \text{ m}^2$.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 11

Nos serviços de alimentação, o processo de descongelamento de alimentos congelados deve ser conduzido de forma a evitar condições que favoreçam a multiplicação de microrganismos, especialmente nas camadas superficiais do alimento.

Fonte: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/>

2004/res0216_15_09_2004.html

Com relação as boas práticas aplicáveis ao controle de tempo e temperatura, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- (B) O descongelamento pode ocorrer diretamente na área de preparo durante a manipulação de alimentos.
- (C) O uso de forno de micro-ondas para descongelamento é proibido em serviços de alimentação.
- (D) O descongelamento deve ser realizado exclusivamente em água corrente.

Questão 12

Em unidades de alimentação e nutrição, o porcionamento de alimentos constitui procedimento técnico que visa padronizar a quantidade servida em cada preparação, garantindo equilíbrio nutricional, controle de custos e uniformidade no serviço oferecido ao consumidor.

No que se refere ao porcionamento de alimentos, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(__) A definição das porções deve considerar apenas a aceitação sensorial do cliente, independentemente do valor nutricional da preparação.

(__) A padronização das porções elimina a necessidade de controle de estoque.

(__) O porcionamento deve ser realizado exclusivamente com base na percepção visual do manipulador, considerando a experiência prática adquirida no serviço.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA de cima para baixo:

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

Questão 13

Os métodos de cocção constituem técnicas culinárias que utilizam diferentes formas de transferência de calor para modificar as características físicas, químicas e sensoriais dos alimentos. Essas transformações influenciam não apenas sabor, textura e aroma, mas também o valor nutricional das preparações.

Considerando os métodos de cocção utilizados no preparo de alimentos, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas:

(__) A cocção por calor úmido ocorre exclusivamente pela exposição direta do alimento ao ar aquecido, sendo caracterizada por processos rápidos que promovem a desidratação das fibras alimentares.

(__) O método de calor seco caracteriza-se pela utilização predominante de água ou outros líquidos aquecidos como meio de transferência de calor durante o preparo dos alimentos.

(__) Os métodos de calor misto consistem na aplicação exclusiva de calor úmido durante todo o processo de cocção, sem a formação prévia de crosta superficial nem utilização de etapas de calor seco.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 14

A elaboração de cardápios em serviços de alimentação envolve não apenas a seleção de preparações culinárias, mas também aspectos relacionados à diversidade de ingredientes, equilíbrio das opções ofertadas e atratividade para o consumidor.

Considerando esse contexto, analise as afirmativas abaixo:

I.A variedade em cardápios envolve a combinação equilibrada de cores, texturas, sabores e ingredientes nas preparações.

II.A padronização de cardápios exige a repetição sistemática das mesmas preparações.

III.A variedade de preparações é desnecessária quando o serviço possui alta qualidade culinária.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 15

Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), o controle adequado de tempo e temperatura constitui um dos principais mecanismos de prevenção da multiplicação de microrganismos patogênicos nos alimentos preparados. A manutenção de condições térmicas adequadas durante o preparo, armazenamento e distribuição das refeições é considerada estratégia essencial para garantir a segurança alimentar.

Fonte:

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

Com base nesse contexto, analise as afirmativas abaixo.

I.A faixa de temperatura entre aproximadamente 5 °C e 60 °C favorece a multiplicação de microrganismos nos alimentos.

II.O controle da temperatura é suficiente para garantir a segurança dos alimentos, independentemente do tempo de exposição.

III.A proliferação microbiana ocorre de forma mais intensa quando os alimentos são mantidos em temperaturas superiores a 75 °C.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 16

Os Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados à higiene e à saúde dos manipuladores constituem instrumento essencial para a prevenção de riscos de contaminação e para a garantia das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados. Em consonância com as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, os estabelecimentos devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes aspectos:

I.Higienização de instalações, equipamentos e móveis.

II.Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

III.Higiene e saúde dos manipuladores.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 17

Nos serviços de alimentação, o controle higiênico das matérias-primas, ingredientes e embalagens constitui etapa essencial para prevenir contaminações e garantir a segurança sanitária das preparações. Nesse contexto, a seleção adequada dos fornecedores e o controle das condições de transporte dos insumos representam medidas fundamentais para assegurar a qualidade dos produtos recebidos. Considerando as boas práticas aplicadas aos serviços de alimentação, assinale a alternativa correta.

- (A) Os serviços de alimentação devem estabelecer critérios formais para avaliação e seleção de fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- (B) O transporte de matérias-primas pode ocorrer em quaisquer condições, desde que o produto esteja embalado.
- (C) A responsabilidade pelas condições de transporte dos insumos é exclusivamente do fornecedor.
- (D) A avaliação dos fornecedores deve ocorrer apenas após a ocorrência de irregularidades sanitárias.

Questão 18

A higienização adequada de instalações, equipamentos, móveis e utensílios constitui etapa fundamental para a manutenção das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação, contribuindo para a prevenção de contaminações e para a segurança dos alimentos produzidos. Considerando as boas práticas relacionadas à higienização em serviços de alimentação, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A higienização de equipamentos deve ocorrer apenas ao final do expediente.

- (B) A frequência das operações de higienização deve ser definida de forma a garantir condições higiênico-sanitárias adequadas e minimizar riscos de contaminação.
- (C) A higienização de utensílios deve ser realizada exclusivamente antes do início da produção.
- (D) As instalações devem ser higienizadas apenas quando houver acúmulo visível de sujidades.

Questão 19

A Segurança do Trabalho corresponde ao conjunto de normas, práticas e medidas preventivas destinadas a preservar a saúde, a integridade física e o bem-estar dos trabalhadores no ambiente laboral.

Sobre a Segurança do Trabalho, é CORRETO afirmar que:

- (A) As medidas de Segurança do Trabalho aplicam-se exclusivamente a ambientes industriais, não sendo necessárias em atividades administrativas ou de serviços.
- (B) O cumprimento das normas de Segurança do Trabalho é facultativo, podendo ser adotado pelas organizações apenas quando houver interesse institucional.
- (C) A Segurança do Trabalho atua na prevenção de doenças ocupacionais e acidentes de trabalho, além de proteger a integridade física do trabalhador.
- (D) A Segurança do Trabalho limita-se à investigação de acidentes já ocorridos, não abrangendo ações preventivas voltadas à redução de riscos ocupacionais.

Questão 20

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), um cozinheiro é responsável pela preparação de grandes volumes de carne e legumes. Durante a etapa de corte dos alimentos, o trabalhador utiliza facas de grande porte e executa movimentos repetitivos com elevada força manual. A equipe de segurança do trabalho identificou que essa atividade apresenta risco significativo de cortes nas mãos, recomendando a utilização de Equipamentos de Proteção Individual específicos para essa tarefa.

Considerando as boas práticas de segurança do trabalho em serviços de alimentação, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A utilização de luvas de proteção é dispensável quando o manipulador possui experiência profissional na atividade.
- (B) O uso de luvas de malha de aço é indicado em atividades que envolvem manipulação de facas, pois contribui para reduzir o risco de cortes durante o processamento de alimentos.
- (C) A substituição das facas por utensílios de plástico elimina a necessidade de equipamentos de proteção individual.

- (D) O uso de luvas de malha metálica deve ser evitado em atividades com facas, pois pode comprometer a precisão do corte.

Questão 21

Durante o preparo das refeições em uma cozinha industrial, um cozinheiro é responsável pela retirada de recipientes contendo alimentos quentes diretamente do forno e pela manipulação de panelas aquecidas no fogão. Em uma das atividades, o trabalhador sofreu uma queimadura leve ao tocar em um recipiente metálico aquecido sem a proteção adequada.

Considerando as medidas de prevenção de acidentes relacionadas ao uso de EPIs em serviços de alimentação, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A utilização de luvas térmicas de proteção constitui medida preventiva importante para reduzir o risco de queimaduras durante o manuseio de utensílios aquecidos.
- (B) A prevenção de queimaduras depende exclusivamente da atenção do trabalhador.
- (C) A proteção contra queimaduras deve ocorrer apenas por meio do treinamento dos trabalhadores.
- (D) A utilização de luvas de proteção é dispensável quando os recipientes permanecem no forno por curto período.

Questão 22

Nos serviços de alimentação, as áreas destinadas à manipulação e preparação de alimentos devem manter rigorosas condições higiênico-sanitárias, de modo a prevenir contaminações físicas, químicas e microbiológicas que possam comprometer a segurança das preparações. Com relação as boas práticas aplicadas aos serviços de alimentação, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(__) A área destinada à preparação de alimentos deve ser higienizada sempre que necessário ao longo do processo produtivo e obrigatoriamente após o término das atividades, a fim de manter condições higiênico-sanitárias adequadas.

(__) As operações de higienização podem ocorrer simultaneamente às atividades de manipulação de alimentos, desde que sejam utilizados produtos saneantes de baixa toxicidade.

(__) A definição da frequência das operações de higienização nas áreas de preparo deve ser estabelecida exclusivamente pela equipe operacional do estabelecimento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo:

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

Questão 23

Nos serviços de alimentação coletiva, a etapa de distribuição das refeições representa momento crítico do processo produtivo, pois envolve contato direto com o consumidor e requer cuidados específicos para preservar as características sensoriais e sanitárias das preparações.

Considerando as boas práticas relacionadas à distribuição de refeições, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A distribuição deve ser conduzida de forma a evitar contaminação dos alimentos e manter suas características sensoriais e nutricionais.
- (B) A manipulação direta dos alimentos durante a distribuição é recomendada para facilitar o serviço.
- (C) O controle sanitário dos alimentos é responsabilidade exclusiva da etapa de preparo.
- (D) A distribuição das refeições não interfere na segurança alimentar.

Questão 24

A etapa de armazenagem de alimentos representa um componente essencial do controle higiênico-sanitário em unidades de alimentação e nutrição. A organização adequada do estoque permite preservar a qualidade das matérias-primas, reduzir perdas e prevenir riscos de contaminação.

Considerando as recomendações de boas práticas para armazenagem de alimentos, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(__) O armazenamento deve ser feito de tal forma, que não permita que a carga, matéria-prima, embalagem ou produto, receba luz solar direta.

(__) Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso.

(__) Os alimentos devem ser armazenados em locais separados daqueles destinados à guarda de produtos químicos, de higiene, de limpeza e de perfumaria.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo:

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

Questão 25

A higiene pessoal constitui um conjunto de práticas essenciais para a preservação da saúde individual e coletiva. Tais práticas assumem papel relevante na prevenção de doenças, na promoção do bem-estar e na manutenção de padrões sanitários adequados.

Considerando o conceito e a importância da higiene pessoal, é CORRETO afirmar que:

- (A) A higiene pessoal envolve cuidados com o corpo, adoção de comportamentos adequados em ambientes coletivos e utilização de produtos apropriados para prevenção de doenças.
- (B) A adoção de práticas de higiene pessoal depende exclusivamente de iniciativas individuais, não sendo necessária a existência de normas institucionais sobre o tema.
- (C) A higiene pessoal apresenta relevância apenas em ambientes hospitalares, sendo dispensável em outros contextos institucionais.
- (D) As práticas de higiene pessoal possuem caráter estritamente estético, não estando relacionadas à prevenção de doenças ou à segurança sanitária.

Questão 26

A documentação sanitária constitui instrumento essencial para garantir a padronização das atividades e o controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Nesse contexto, o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) desempenham papel fundamental na organização das rotinas operacionais.

Com base nas normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Os Procedimentos Operacionais Padronizados possuem caráter substitutivo em relação ao Manual de Boas Práticas, dispensando a elaboração deste último quando devidamente implementados no estabelecimento.
- (B) A elaboração e manutenção do Manual de Boas Práticas constituem exigência aplicável apenas a serviços de alimentação de grande porte, sendo facultativa para estabelecimentos de menor capacidade operacional.
- (C) O Manual de Boas Práticas deve permanecer restrito ao nível gerencial do estabelecimento, sendo seu acesso limitado aos responsáveis pela gestão administrativa e sanitária do serviço de alimentação.
- (D) O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados devem permanecer acessíveis aos trabalhadores envolvidos nas atividades operacionais do serviço de alimentação, bem como disponíveis para apresentação à autoridade sanitária sempre que requerido.

Questão 27

O recebimento de gêneros alimentícios constitui etapa crítica na cadeia de produção de refeições, pois é nesse momento que se verifica a conformidade dos produtos com os padrões de identidade e qualidade previamente estabelecidos. A adoção de procedimentos sistematizados nessa fase contribui para prevenir a entrada de matérias-primas inadequadas ou contaminadas na unidade de alimentação.

Fonte:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

Considerando as boas práticas no recebimento de alimentos, analise as afirmativas abaixo.

I.A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa.

II.As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras.

III.A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 28

A Segurança do Trabalho constitui um campo de atuação voltado à prevenção de acidentes e doenças ocupacionais, por meio da identificação de riscos, da adoção de medidas preventivas e da promoção de práticas organizacionais que preservem a saúde e a integridade física dos trabalhadores. Nesse contexto, são considerados objetivos da Segurança do Trabalho:

I.Prezar pela saúde e integridade física dos trabalhadores, promovendo condições adequadas e seguras no ambiente laboral.

II.Melhorar continuamente as condições de trabalho, propondo medidas que favoreçam o bem-estar físico, mental e social dos trabalhadores.

III.Garantir o cumprimento da legislação e das normas de segurança, assegurando que a organização atenda às exigências legais vigentes.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 29

Nos serviços de alimentação e na indústria alimentícia, os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) representam importante medida de prevenção de riscos ocupacionais e de contaminação dos alimentos, sendo sua utilização disciplinada por normas sanitárias e trabalhistas.

Com base nesse contexto, registre V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas:

(__)Os EPIs devem ser utilizados apenas em atividades consideradas de alto risco.

(__)O uso de EPI's elimina completamente a necessidade de higienização das mãos, uma vez que atua como barreira física contra contaminantes.

(__)O uso de EPI's é facultativo quando os trabalhadores possuem experiência na manipulação de alimentos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA de cima para baixo:

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

Questão 30

O cardápio constitui importante instrumento de comunicação entre o estabelecimento e o cliente, desempenhando papel estratégico na apresentação das preparações oferecidas e na construção da identidade do serviço. Sobre o cardápio, é CORRETO afirmar que:

- (A) O cardápio deve priorizar descrições técnicas complexas para valorizar a sofisticação do estabelecimento.
- (B) O cardápio deve apresentar informações claras sobre os alimentos e bebidas oferecidos, bem como sobre preços e formas de pagamento.
- (C) O cardápio exerce função exclusivamente estética, não influenciando o processo de escolha do cliente.
- (D) A elaboração do cardápio tem como objetivo principal reduzir a necessidade de interação entre clientes e funcionários.

