

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

Comer uma maçã por dia realmente faz bem à saúde?

O mundo inteiro aprecia as maçãs. A produção anual ultrapassa cem milhões de toneladas, e a fruta é cultivada em inúmeros países, em variedades que diferem em cor, sabor e textura. Há muito tempo, as maçãs são associadas à preservação da saúde, inspirando o provérbio inglês "uma maçã por dia mantém o médico longe", derivado de um ditado galês do século XIX: "Coma uma maçã antes de ir para a cama e você tirará o ganha-pão do médico."

Mas essa antiga máxima tem fundamento científico? As maçãs são realmente superiores a outras frutas?

Ricas em fitoquímicos, como flavonóis e polifenóis, as maçãs contribuem para a manutenção do peso, a redução do risco de doenças cardíacas e o controle da glicose. As antocianinas, que dão cor à casca, e a floridzina, que ajuda a estabilizar o açúcar no sangue, somam-se à fibra pectina, que auxilia na redução do colesterol ruim (LDL) e no equilíbrio glicêmico.

Estudos relacionam o consumo regular da fruta à menor incidência de diabetes tipo 2 e à diminuição do colesterol. Os fitoquímicos também estão associados à prevenção de certos tipos de câncer, reforçando o papel da maçã em uma dieta equilibrada.

Embora não seja rica em vitamina C, ferro ou cálcio, a maçã contém polifenóis antioxidantes que neutralizam radicais livres e reduzem o risco de doenças crônicas. Em poder antioxidante, perde apenas para o mirtilo.

Esses compostos, somados à ampla disponibilidade da fruta, explicam por que a maçã é tão recomendada em hábitos saudáveis. Um estudo com nove mil pessoas mostrou que consumidores regulares usam menos medicamentos prescritos, levando à adaptação do provérbio: "uma maçã por dia mantém o farmacêutico longe."

Pesquisas indicam benefícios mais expressivos entre quem consome duas ou mais maçãs por dia, como a redução do colesterol. Os especialistas também sugerem comer a fruta com casca, onde se concentram os polifenóis, e dar preferência às variedades antigas, mais nutritivas.

Em síntese, comer uma maçã por dia pode não eliminar a necessidade de consultar um médico, mas certamente favorece uma vida mais saudável — desde que faça parte de uma alimentação variada e rica em vegetais, o verdadeiro sentido do provérbio.

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cy5wnxx6vr3o>. adaptado.

Questão 01

Embora não seja rica em vitamina C, ferro ou cálcio, a

maçã contém polifenóis antioxidantes que neutralizam radicais livres e reduzem o risco de doenças crônicas.

Assinale a alternativa correta quanto à nova pontuação sem alteração do sentido original da frase.

- (A) Embora não seja rica em vitamina C, ferro, ou cálcio a maçã contém polifenóis antioxidantes que neutralizam radicais livres e reduzem o risco de doenças crônicas.
- (B) A maçã contém polifenóis antioxidantes, que neutralizam radicais livres e reduzem o risco de doenças crônicas, embora não seja rica em vitamina C, ferro ou cálcio.
- (C) A maçã contém polifenóis antioxidantes que neutralizam radicais livres e reduzem o risco de doenças crônicas embora não seja rica em vitamina C, ferro ou cálcio.
- (D) Embora não seja rica em vitamina C, ferro ou cálcio a maçã, contém polifenóis antioxidantes que neutralizam radicais livres, e reduzem o risco de doenças crônicas.

Questão 02

O texto aborda o antigo provérbio segundo o qual comer uma maçã por dia manteria o médico afastado e discute, com base em estudos científicos, se a fruta realmente apresenta benefícios capazes de justificar tal crença popular.

De acordo com o texto base, é correto afirmar que:

- (A) as maçãs são insubstituíveis do ponto de vista nutricional, pois contêm níveis elevados de ferro, cálcio e vitamina C.
- (B) os efeitos benéficos da maçã estão limitados às variedades modernas, desenvolvidas para conter maior quantidade de polifenóis.
- (C) o ditado popular é comprovado cientificamente, já que estudos confirmam que quem consome maçãs diariamente raramente precisa consultar médicos.
- (D) o consumo regular de maçãs está associado a diversos benefícios para a saúde, como a redução do colesterol e o controle da glicose, ainda que não seja suficiente, isoladamente, para eliminar a necessidade de cuidados médicos.

Questão 03

Um estudo com nove mil pessoas "mostrou" que consumidores regulares usam menos medicamentos prescritos.

O verbo destacado na frase encontra-se conjugado no pretérito:

- (A) imperfeito do subjuntivo, indicando uma ação hipotética ou dependente de outra.
- (B) mais-que-perfeito do indicativo, indicando uma ação anterior a outra já passada.
- (C) imperfeito do indicativo, indicando uma ação habitual ou contínua no passado.

(D) perfeito do indicativo, indicando uma ação concluída no passado.

Questão 04

O mundo inteiro aprecia as maçãs. A produção anual ultrapassa cem milhões de toneladas, e a fruta é cultivada em inúmeros países, em variedades que diferem em cor, sabor e textura.

O número de artigos simples presentes na frase é de:

- (A) cinco.
- (B) quatro.
- (C) dois.
- (D) três.

Questão 05

Os especialistas também sugerem comer a fruta com casca, onde se concentram os polifenóis, e dar preferência às variedades "antigas", mais nutritivas.

O antônimo correto para o termo destacado, de acordo com o contexto, é:

- (A) modernas.
- (B) rudes.
- (C) duras.
- (D) amadurecidas.

Matemática Básica

Questão 06

A enfermeira Carla deve administrar um medicamento a um paciente a cada 90 minutos durante um período contínuo de 24 horas. Considerando que a primeira dose foi aplicada exatamente às 6h e que as doses subsequentes são dadas a cada 90 minutos sem intervalos omitidos, quantas doses Carla administrará ao longo desse período de 24 horas?

- (A) Carla administrará 24 doses ao paciente.
- (B) Carla administrará 17 doses ao paciente.
- (C) Carla administrará 12 doses ao paciente.
- (D) Carla administrará 18 doses ao paciente.

Questão 07

Marta comprou placas cerâmicas retangulares de 25 cm por 40 cm para revestir o piso de uma sala retangular que mede 3,60 m de comprimento por 4,20 m de largura. Sabendo que cada placa cobre exatamente sua área e que Marta comprará placas inteiras (não existem vendas fracionadas de placas), quantas placas ela deverá adquirir para revestir toda a sala sem sobra de área fracionária (isto é, considerando que precisa arredondar para cima caso haja fração de placa)?

- (A) Ela deverá adquirir 152 placas.
- (B) Ela deverá adquirir 148 placas.

- (C) Ela deverá adquirir 160 placas.
- (D) Ela deverá adquirir 151 placas.

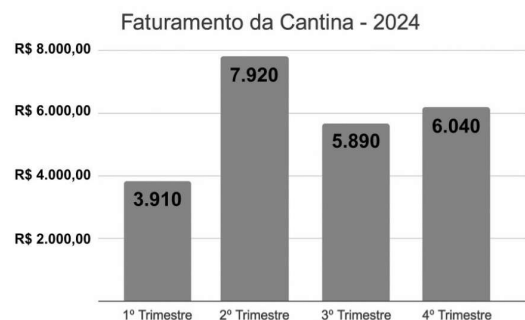
Questão 08

A costureira Luciana encontrou um conjunto de cortinas cuja etiqueta informava preço original de R\$ 250,00, mas a loja estava em promoção e oferecia um desconto de 20% sobre o preço original. Se Luciana decidiu comprar o conjunto, qual foi o valor que ela pagou pelo conjunto de cortinas?

- (A) Ela pagou R\$ 200,00.
- (B) Ela pagou R\$ 180,00.
- (C) Ela pagou R\$ 210,00.
- (D) Ela pagou R\$ 220,00.

Questão 09

Durante o ano de 2024, a direção da Escola Municipal Monte Verde acompanhou atentamente o desempenho financeiro da cantina escolar, registrando o faturamento ao final de cada trimestre. O gráfico abaixo apresenta os valores arrecadados em cada período do ano:



Com base nestes dados, qual foi a média trimestral do faturamento neste período?

- (A) A média do faturamento foi de R\$ 5.280,00.
- (B) A média do faturamento foi de R\$ 5.320,00.
- (C) A média do faturamento foi de R\$ 5.850,00.
- (D) A média do faturamento foi de R\$ 5.940,00.

Questão 10

O pedreiro Pedro e sua equipe utilizam fornos pequenos para fabricar tijolos artesanais. Com 8 operários trabalhando com 5 fornos durante 6 horas, a produção foi de 120 tijolos. Mantendo a mesma eficiência por operário e por forno, quantos operários serão necessários para produzir 240 tijolos em 4 horas se houver 10 fornos disponíveis?

- (A) Serão necessários 15 operários.
- (B) Serão necessários 10 operários.
- (C) Serão necessários 8 operários.
- (D) Serão necessários 12 operários.

Conhecimentos Específicos

Questão 11

Considere a imagem abaixo:



Fonte:

<https://hidrogood.com.br/artigos/hidroponia/como-evitar-a-queima-das-bordas-da-alface-hidroponica/>

Leia o excerto abaixo:

Durante o recebimento de um lote de hortaliças folhosas, o cozinheiro responsável observou que as alfaces apresentavam bordas escurecidas, aspecto murcho e presença de umidade excessiva nas embalagens. Segundo os critérios técnicos de avaliação sensorial para aceitação de gêneros alimentícios frescos, a conduta adequada é _____.

Preencha a lacuna acima e assinale a alternativa correta.

- (A) Aceitar o lote e realizar sanitização intensificada com cloro a 250 ppm por 30 minutos.
- (B) Recusar a entrega por não conformidade aos padrões de qualidade e frescor estabelecidos.
- (C) Aceitar parcialmente o lote, aproveitando as folhas externas para sucos e as internas para saladas.
- (D) Refrigerar imediatamente as hortaliças a 2°C para recuperar a turgidez celular.

Questão 12

Considere a imagem abaixo:



Fonte:

<https://protenge.com.br/produtos/luva-kitchens-cinco-dedos-calor-normal-cozinha-industrial/>

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

(__) A luva descartável substitui a necessidade de lavagem das mãos durante a manipulação de alimentos, funcionando como barreira microbiológica suficiente.

(__) O uso de toucas ou redes de proteção capilar é obrigatório para todos os manipuladores, impedindo a queda de cabelos e contaminação física dos alimentos.

(__) Manipuladores com lesões cutâneas nas mãos ou antebraços, mesmo que protegidas por curativos impermeáveis, devem ser afastados temporariamente da manipulação direta de alimentos.

A sequência CORRETA é:

(A) V, F, V.

(B) V, V, F.

(C) F, V, V.

(D) V, F, F.

Questão 13

Considere a imagem abaixo:



Fonte:

https://www.mmcomercio.net.br/produto/termometro-digital-50c300c1c-tipo-espeto-a-prova-d-agua-haste-inox-150mm-tecla-hold-rivaterm.html?srsltid=AfmBOooAu9eisy0TN2qRZqzi_XIC6hlpVrsK-ZZT8a24dEvDTNU LJJkq

Durante fiscalização sanitária em um serviço de alimentação hospitalar, a equipe de vigilância solicitou verificação da calibração dos termômetros utilizados para monitoramento de temperaturas críticas. O responsável técnico apresentou três termômetros digitais tipo espeto que são utilizados diariamente para aferição de temperatura interna de carnes, resfriamento de preparações e temperaturas de equipamentos de refrigeração. Ao questionar sobre os procedimentos de calibração, o manipulador informou que os equipamentos nunca foram calibrados desde a aquisição há 18 meses, mas que "sempre funcionaram perfeitamente e apresentam leituras consistentes". Sobre a obrigatoriedade e periodicidade de calibração de termômetros em serviços de alimentação, conforme boas práticas de fabricação, é tecnicamente CORRETO afirmar que:

- (A) A verificação de funcionamento através de leituras consistentes é suficiente para atestar precisão, dispensando calibração formal desde que não apresentem defeitos visíveis ou erros grosseiros.
- (B) Termômetros podem ser calibrados internamente pelos manipuladores mediante comparação com outro termômetro disponível, dispensando metodologias técnicas específicas ou rastreabilidade metrológica.
- (C) Termômetros digitais dispensam calibração periódica por serem equipamentos eletrônicos de precisão com sensores pré-calibrados de fábrica que mantêm acurácia permanente durante toda vida útil.
- (D) A calibração deve ser realizada no mínimo anualmente ou sempre que houver suspeita de desajuste, quedas, choques térmicos ou leituras inconsistentes, sendo obrigatório registro documentado dos procedimentos.

Questão 14

Considere o trecho a seguir.

Método de cocção que utiliza calor úmido através de vapor sob pressão, sendo amplamente empregado em cozinhas hospitalares e industriais pela capacidade de reduzir significativamente o tempo de preparo de leguminosas, tubérculos e carnes, preservando nutrientes hidrossolúveis e garantindo textura adequada.

O trecho acima trata-se de qual método de cocção?

- (A) Cocção em autoclave.
- (B) Blanqueamento.
- (C) Cocção sous vide.
- (D) Braseamento.

Questão 15

Considere a imagem abaixo:



Fonte: <https://georgiacastro.blogosfera.uol.com.br/2018/07/23/>

Sobre as principais formas de descongelamento de alimentos, considere as sentenças a seguir.

I.O descongelamento sob refrigeração entre 0°C e 5°C é o método mais seguro, embora demande planejamento

antecipado devido ao tempo necessário para completa descongelação.

II.O uso de micro-ondas para descongelamento é apropriado quando a preparação do alimento ocorre imediatamente após o processo, evitando permanência em temperatura de risco.

III.A descongelação em água corrente é permitida para produtos embalados impermeavelmente, desde que a temperatura da água não exceda 21°C e o tempo total não ultrapasse 4 horas.

Está(ão) CORRETA(S) a(s) seguinte(s) proposição(ões).

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

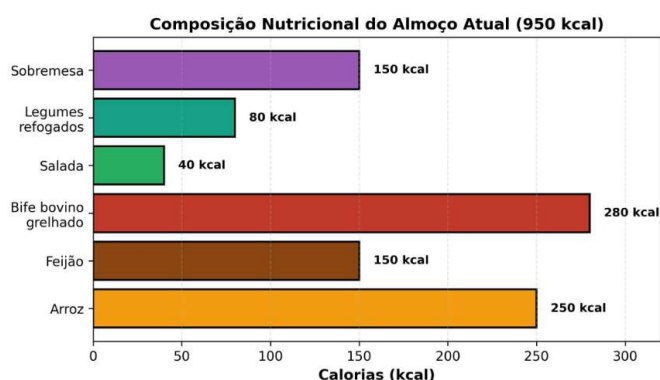
Questão 16

Considere a seguinte situação: durante o recebimento de um lote de produtos perecíveis, o cozinheiro percebe que a temperatura de transporte registrada na nota de controle estava acima do recomendado pela ANVISA. Diante disso, o procedimento correto é:

- (A) Armazenar imediatamente o produto em câmara fria e utilizá-lo nas próximas 24 horas.
- (B) Aceitar o produto, pois a variação térmica é comum no transporte.
- (C) Acondicionar o produto em embalagem secundária para posterior verificação.
- (D) Registrar a não conformidade, recusar o produto e comunicar o responsável técnico.

Questão 17

Considere o gráfico abaixo:



Uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) que atende trabalhadores de uma indústria metalúrgica opera em regime de três turnos, fornecendo almoço e jantar. O nutricionista responsável realizou avaliação nutricional da população atendida e determinou que o Valor Energético Total (VET) médio diário recomendado para este grupo, composto majoritariamente por homens adultos com atividade física moderada a intensa, é de 3.000 kcal/dia.

Considerando que a refeição do almoço deve corresponder a 35% do VET diário e a do jantar a 30%, e que o cardápio planejado para o almoço apresenta a seguinte composição nutricional: arroz (250 kcal), feijão (150 kcal), bife bovino grelhado (280 kcal), salada (40 kcal), legumes refogados (80 kcal) e sobremesa (150 kcal), totalizando 950 kcal por refeição, o cozinheiro-chefe deve compreender que:

- (A) O cardápio está adequado pois fornece 950 kcal, valor que representa exatamente 30% do VET diário de 3.000 kcal, devendo ser mantido sem alterações nas quantidades porcionadas.
- (B) O cardápio deve ser completamente reestruturado pois fornece apenas 31,7% do VET diário, quando o correto seria fornecer 40% das calorias na principal refeição do dia para trabalhadores em atividade intensa.
- (C) O valor energético do almoço planejado está abaixo do recomendado em 100 kcal, sendo necessário ajustar as porções ou incluir preparações mais calóricas para atingir 1.050 kcal correspondentes aos 35% do VET diário estabelecido.
- (D) O almoço apresenta excesso calórico de 50 kcal em relação ao recomendado, sendo necessário reduzir proporcionalmente as porções de carboidratos ou lipídeos para adequação ao planejamento nutricional.

Questão 18

Considere a seguinte situação:

Em uma cozinha industrial, um colaborador sofreu queimadura de segundo grau no antebraço ao manusear assadeira diretamente do forno sem equipamento de proteção adequado. O acidente poderia ter sido evitado com o uso correto de equipamento específico, conforme estabelecido nas Normas Regulamentadoras. O responsável pela segurança do trabalho elaborou relatório indicando negligência quanto ao uso obrigatório de equipamento de proteção individual essencial para manipulação de superfícies quentes. O equipamento de proteção individual que deveria ter sido utilizado e cuja ausência causou o acidente descrito é:

- (A) Mangote de proteção em kevlar cobrindo antebraço e parte superior do braço.
- (B) Óculos de segurança com proteção lateral contra radiação térmica infravermelha.
- (C) Protetor facial com visor térmico para proteção contra respingos de alta temperatura.
- (D) Luvas de proteção térmica resistentes a altas temperaturas em material isolante.

Questão 19

Considere a seguinte situação abaixo.

Em um restaurante industrial que serve 600 refeições diárias, o nutricionista planejou um cardápio contendo filé de frango grelhado como opção proteica, estabelecendo porção de 120g de carne cozida por pessoa. O

cozinheiro responsável pelo pré-preparo recebeu a incumbência de calcular a quantidade de matéria-prima crua necessária para aquisição. Para determinar precisamente o quantitativo, realizou teste prático: pesou 2.000g de filé de frango cru limpo, submeteu ao processo de grelhamento padronizado da unidade e, ao final da cocção, obteve 1.460g de carne grelhada pronta para consumo. Considerando que o fator de correção já foi aplicado na limpeza prévia e que o serviço necessita produzir 600 porções de 120g cada, a quantidade total de filé de frango cru que deve ser solicitada ao fornecedor, aplicando o rendimento percentual obtido no teste de cocção, é:

- (A) Calculado através da divisão do peso total necessário após cocção pelo percentual de rendimento obtido no teste prático.
- (B) Determinado pela aplicação do índice de perda por cocção sobre a quantidade de carne pronta necessária para todas as porções.
- (C) Considerado a partir do peso final desejado multiplicado diretamente pelo número de porções sem aplicação de fator de rendimento.
- (D) Resultante da multiplicação direta entre o peso de uma porção cozida e o número total de refeições servidas.

Questão 20

Em um restaurante universitário que serve 1.200 refeições diárias, a gestora de produção implementou um programa de sustentabilidade e redução de desperdício alimentar. Durante treinamento com a equipe de cozinheiros, foram apresentadas diversas estratégias de aproveitamento integral de alimentos e controle de perdas. O programa incluía registro fotográfico de sobras, pesagem sistemática de resíduos orgânicos por categoria, reaproveitamento de aparas nobres e utilização de partes convencionalmente descartadas de vegetais. Sobre as práticas discutidas no treinamento e suas conformidades com a legislação sanitária vigente aplicável aos serviços de alimentação coletiva, avalie as seguintes afirmações e assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) Talos de hortaliças como couve, brócolis, agrião e espinafre podem ser incorporados em preparações nutritivas diversificadas após rigorosa higienização sanitária, contribuindo para redução de desperdício alimentar e enriquecimento nutricional das preparações através de fibras, vitaminas e minerais frequentemente descartados inadequadamente.
- (B) Cascas de legumes previamente higienizados conforme protocolo sanitário podem ser aproveitadas para elaboração de caldos aromáticos, sopas cremosas ou chips assados, agregando valor nutricional através de fibras e micronutrientes, além de reduzir significativamente o descarte de resíduos orgânicos da unidade.

- (C) O controle sistemático de desperdício deve incluir registro detalhado de perdas classificadas por categoria (pré-preparo, preparo, distribuição, resto-ingestão), permitindo identificação precisa de pontos críticos de desperdício e subsidiando implementação de ações corretivas direcionadas e mensuráveis na rotina operacional.
- (D) Sobras de refeições prontas que permaneceram em distribuição sob temperatura de segurança adequadamente controlada e registrada podem ser reaproveitadas no dia seguinte após novo processo de aquecimento rigoroso a 74°C no centro geométrico, desde que não tenham tido contato com utensílios de clientes.

Questão 21

Acerca do sistema de armazenamento pelo método PVPS, julgue as frases abaixo.

I.O método PVPS consiste em organizar os produtos pelo prazo de validade, posicionando à frente aqueles com vencimento mais próximo para garantir o uso sequencial.

II.A aplicação do sistema PVPS dispensa a verificação periódica de validades, uma vez que a organização inicial assegura o consumo adequado dos itens estocados.

III.O controle de estoque baseado no PVPS contribui para a redução de perdas por vencimento e otimiza a gestão financeira da unidade de alimentação.

Está(ão) CORRETA(S) a(s) seguinte(s) proposição(ões).

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

Questão 22

Leia o excerto abaixo:

Durante a reorganização do estoque de um restaurante comercial de grande porte, o cozinheiro responsável pelo almoxarifado observou que produtos de limpeza como detergentes alcalinos, sanitizantes clorados e desengraxantes estavam armazenados na mesma prateleira inferior de produtos alimentícios secos, como farinhas, açúcar e temperos desidratados, embora em embalagens distintas. Segundo as normas de boas práticas de fabricação e os princípios de prevenção de contaminação química em serviços de alimentação, a organização adequada do estoque exige que _____.

Preencha a lacuna acima e assinale a alternativa correta.

- (A) Os produtos de limpeza fiquem em prateleiras superiores e os alimentos nas inferiores, evitando contaminação por gotejamento acidental.

- (B) Todos os produtos químicos sejam transferidos para embalagens transparentes padronizadas, facilitando identificação visual e controle de estoque.
- (C) Os produtos químicos permaneçam nas prateleiras inferiores desde que em embalagens hermeticamente fechadas e identificadas com rótulos de segurança.
- (D) Haja segregação física completa entre produtos químicos e alimentos, com armazenamento em áreas distintas, preferencialmente em salas ou armários separados.

Questão 23

Durante a elaboração do cardápio semanal de uma escola municipal, o cozinheiro precisa planejar refeições saudáveis, acessíveis e atrativas para crianças de diferentes faixas etárias. O Guia Alimentar para a População Brasileira traz algumas recomendações importantes. Considerando essas orientações, qual princípio deve nortear a montagem de um prato saudável?

- (A) Priorizar alimentos frescos com alta densidade energética.
- (B) Substituir carboidratos por frutas para diminuir o teor calórico.
- (C) Equilibrar porções de cereais integrais, legumes, verduras, frutas e proteínas.
- (D) Excluir alimentos ultraprocessados e incluir predominantemente proteínas.

Questão 24

Considere a figura abaixo:



Fonte:

<https://www.oitedi.com.br/receitas/prato-com-arroz-branco-feijao-preto-bife-grelhado-e-batata-frita>

Considere a seguinte situação.

Em uma unidade de alimentação escolar que atende 800 estudantes diariamente, a nutricionista elaborou um cardápio semanal que apresentava, na segunda-feira: arroz branco, feijão preto, frango empanado frito, purê de batatas e banana frita como sobremesa. Na terça-feira, o cardápio proposto era: arroz branco, lentilha, peixe à milanesa frito, batata palha e melão. O cozinheiro-chefe, ao analisar o planejamento, identificou inadequações técnicas relacionadas aos princípios de elaboração de cardápios equilibrados. Ao ser questionado sobre os

aspectos que comprometem a qualidade nutricional e sensorial do cardápio apresentado, deve afirmar que este:

- (A) Apresenta variedade adequada de métodos de cocção, alternando entre fritura e preparações úmidas, garantindo aceitabilidade pelos comensais infantis.
- (B) Demonstra repetição excessiva de preparações fritas em dias consecutivos e ausência de diversidade cromática, comprometendo equilíbrio nutricional e atratividade visual.
- (C) Garante densidade energética apropriada através da predominância de métodos de cocção que preservam as características organolépticas dos alimentos.
- (D) Oferece adequada alternância de fontes proteicas entre carnes brancas e leguminosas, atendendo recomendações nutricionais para o público escolar.

Questão 25

Considere o trecho a seguir:

Do ponto de vista técnico, o corte em brunoise aumenta a superfície de contato dos alimentos com o calor, promovendo uniformidade na condução térmica e na gelatinização dos amidos. Ademais, o corte em brunoise é amplamente utilizado para uniformizar o cozimento e a apresentação dos alimentos.

Com base nessa afirmação, é CORRETO afirmar que o corte brunoise caracteriza-se por:

- (A) Cubos médios de 1 cm utilizados apenas para carnes.
- (B) Cubos pequenos e regulares, de aproximadamente 3 mm.
- (C) Lâminas finas e alongadas semelhantes a fios.
- (D) Pedaçoes em formato de tiras longas e finas.

Questão 26

Em uma unidade de alimentação hospitalar que realiza pré-preparo centralizado, o cozinheiro responsável pelo setor de carnes procede ao descongelamento controlado de cortes bovinos, realiza porcionamento padronizado em bifes de 120g, tempera as peças com especiarias e as acondiciona em recipientes plásticos herméticos para utilização nos próximos dois dias. Durante auditoria interna do serviço de controle de qualidade, verificou-se ausência de informações essenciais nos recipientes armazenados. Conforme as diretrizes de rastreabilidade e rotulagem secundária estabelecidas pela RDC 216/2004 e boas práticas de manipulação, os recipientes contendo alimentos manipulados, fracionados ou descongelados no próprio estabelecimento devem obrigatoriamente conter identificação com as seguintes informações mínimas:

- (A) Designação do produto, data de preparo/manipulação, data de validade/consumo e, quando aplicável, identificação do responsável pela manipulação e temperatura de armazenamento recomendada.
- (B) Identificação do fornecedor original, número do lote do fabricante, data de recebimento no estabelecimento e certificado de inspeção sanitária, mantendo rastreabilidade completa da cadeia produtiva.
- (C) A designação do produto, data de manipulação e responsável pelo procedimento, sendo dispensáveis informações sobre prazo de validade quando o consumo ocorrer em até 72 horas.
- (D) Nome do estabelecimento, data de fracionamento, código interno de rastreabilidade e temperatura no momento do envase, dispensando informações sobre prazo de validade para consumo interno.

Questão 27

Considere a imagem abaixo:



Fonte: <https://saipos.com/vigilancia-sanitaria>

Um restaurante comercial no sistema de autosserviço com capacidade para 300 lugares recebeu notificação da vigilância sanitária municipal após fiscalização de rotina. Foram identificadas diversas não conformidades relacionadas aos procedimentos de distribuição de alimentos: alimentos quentes apresentavam temperatura de 52°C no momento da inspeção, saladas permaneciam sem refrigeração há 4 horas em temperatura ambiente de 28°C, observou-se reposição de novas porções de estrogonofe sobre preparações já expostas há mais de 2 horas, utensílios de servir eram compartilhados entre preparações de carnes e saladas, e o balcão de distribuição não possuía proteção física adequada contra contaminação por gotículas. O proprietário, ao consultar um cozinheiro especializado em boas práticas de manipulação, solicitou orientação sobre os procedimentos corretos exigidos pela legislação sanitária para operação adequada de serviços de distribuição self-service. Considerando as normas técnicas e sanitárias vigentes para este tipo de serviço, qual afirmação apresenta orientação tecnicamente CORRETA?

- (A) Saladas, preparações frias e sobremesas à base de laticínios devem ser mantidas em temperatura ambiente controlada quando o tempo total de exposição ao público não ultrapassar 3 horas consecutivas, dispensando refrigeração em balcão refrigerado ou uso de gelo.
- (B) Os alimentos quentes devem ser rigorosamente mantidos em temperaturas superiores a 60°C utilizando equipamentos termostatizados adequados como pass-through ou banho-maria, com reposição contínua em pequenas quantidades fracionadas para preservar simultaneamente qualidade sensorial, valor nutricional e segurança microbiológica das preparações.
- (C) A manipulação direta de alimentos prontos pelos clientes é permitida em sistemas self-service quando estes utilizam as pinças, pegadores ou conchas disponibilizados pelo estabelecimento, dispensando instalação de barreiras físicas de proteção tipo sneeze guard sobre o balcão de distribuição.
- (D) Os utensílios de servir podem ser racionalmente compartilhados entre diferentes preparações culinárias para otimizar investimentos em equipamentos e reduzir custos operacionais, desde que sejam adequadamente higienizados e sanitizados ao final de cada turno de atendimento.

Questão 28

Considere a imagem abaixo:



Fonte:

<https://g1.globo.com/pr/campos-gerais-sul/noticia/2014/04/estudantes-reclamam-das-filas-em-restaurante-universitario-da-uepg.html>

Em um restaurante universitário que atende 1.200 estudantes durante o horário de almoço (das 11h às 14h), o gestor operacional observou formação de filas extensas e reclamações sobre tempo de espera excessivo. Ao analisar o fluxo de atendimento, identificou que cada estudante permanece em média 45 segundos sendo atendido no balcão de distribuição (desde a entrada na fila até a conclusão do porcionamento de todas as preparações). O restaurante possui atualmente 2 linhas de distribuição operando simultaneamente durante todo o período. Para otimizar o serviço e reduzir o tempo de espera, o cozinheiro-chefe propôs ao

administrador a ativação de uma terceira linha de distribuição. Considerando que todas as linhas possuem a mesma eficiência operacional e que o fluxo de estudantes é constante durante as 3 horas de funcionamento, o tempo médio necessário para atender todos os 1.200 estudantes com a implementação da terceira linha será de:

- (A) 5 horas, determinado pela divisão da capacidade total de atendimento pela quantidade de linhas multiplicado pelo tempo médio de permanência no balcão.
- (B) 450 minutos, pois cada estudante demanda 45 segundos e a terceira linha reduz proporcionalmente o tempo total de atendimento em um terço.
- (C) 600 minutos, resultante da multiplicação do tempo individual de atendimento pelo número de comensais dividido pela quantidade de linhas disponíveis.
- (D) 300 minutos, calculado pela divisão do número total de estudantes pela capacidade de atendimento por minuto das três linhas operando simultaneamente.

Questão 29

Considere a imagem abaixo:



Fonte:

<https://friomilia.com.br/as-modificacoes-nas-carnes-resfriadas-em-camara-frigorifica/>

Julgue as sentenças abaixo como VERDADEIRAS (V) ou FALSAS (F) quanto às características organolépticas e critérios de qualidade para recebimento de carnes bovinas resfriadas.

(__)A carne bovina fresca deve apresentar coloração vermelho-brilhante uniforme, textura firme e elástica ao toque, ausência de odores amoniacais ou azedos e superfície levemente úmida sem viscosidade.

(__)A presença de cristais de gelo na superfície da carne resfriada indica processo de congelamento e descongelamento prévio, devendo ser aceita desde que a temperatura de armazenamento atual esteja adequada.

(__)O pH da carne bovina recém-abatida está em torno de 7,0, reduzindo para 5,5 a 5,8 após período adequado de maturação, sendo este processo essencial para maciez e sabor característicos.

A sequência CORRETA é:

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

Questão 30

Considere a imagem abaixo:



Fonte:

<https://girassolquimica.com.br/como-higienizar-placas-de-aitileno-na-cozinha-profissional/>

Durante inspeção sanitária em uma cozinha institucional de grande porte, o fiscal observou o procedimento de higienização de tábuas de polietileno utilizadas para manipulação de hortaliças. O colaborador responsável realizou a seguinte sequência: removeu resíduos sólidos visíveis com papel toalha, aplicou detergente alcalino concentrado deixando agir por 15 minutos, esfregou vigorosamente com esponja de aço, enxaguou em água corrente, aplicou solução clorada a 250 ppm deixando em contato por 15 minutos e, finalmente, enxaguou abundantemente antes de guardar as tábuas em posição vertical para secagem natural. Ao ser questionado sobre a correção técnica do procedimento executado, o responsável pelas boas práticas do estabelecimento deve orientar que o protocolo adequado de higienização de superfícies que entram em contato com alimentos, conforme preconizado pela legislação sanitária e normas técnicas vigentes, estabelece que:

- (A) A utilização de detergente alcalino concentrado é obrigatória para todas as superfícies, o tempo de ação do detergente deve ser de no mínimo 20 minutos, a esponja de aço garante remoção eficaz de resíduos aderidos, e a concentração de cloro deve ser sempre superior a 300 ppm para efetividade antimicrobiana.

- (B) A sequência correta compreende: remoção de sujidades grosseiras, lavagem com detergente neutro, enxágue completo, aplicação de solução clorada entre 100-250 ppm por tempo mínimo de 15 minutos, enxágue final criterioso e secagem natural, sendo vedado uso de materiais abrasivos que danifiquem superfícies.
- (C) O detergente alcalino deve ser substituído por detergente neutro, a esponja de aço deve ser trocada por esponja macia não abrasiva para preservar a integridade da superfície, e o enxágue final após sanitização é dispensável quando se utiliza concentração de cloro inferior a 200 ppm.
- (D) O procedimento está integralmente correto conforme executado, atendendo todas as exigências sanitárias, sendo apropriada a escolha do detergente alcalino para superfícies plásticas, adequado o tempo de contato de todos os produtos químicos e correta a execução do enxágue final antes da secagem.

