





## Língua Portuguesa

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

### Imigração nos EUA: brasileiros usam drones para escapar de blitz de Trump

Em seis de setembro, o governo de Donald Trump iniciou a operação Patriot 2.0, concentrada no Estado de Massachusetts, nos Estados Unidos.

"Se você vier ao nosso país ilegalmente e violar nossas leis, nós vamos caçá-lo, prendê-lo, deportá-lo, e você nunca mais voltará", afirmava o comunicado divulgado pelo Departamento de Segurança Interna.

Em Massachusetts, os brasileiros formam o maior grupo de estrangeiros. Oficialmente, cerca de cento e cinquenta mil vivem no Estado, mas o número pode ultrapassar trezentos mil ao se considerar os não registrados, segundo o Instituto Diáspora Brasil, organização sem fins lucrativos que atua na região.

Diferentemente dos primeiros meses do governo Trump, quando muitos acreditavam que apenas criminosos seriam o foco do Serviço de Imigração e Alfândega dos EUA, hoje os brasileiros têm a certeza de que qualquer um pode ser detido.

Essa percepção é evidente nas conversas em grupos de redes sociais que reúnem milhares de imigrantes, especialmente os indocumentados, que se mostram os mais ativos nessas trocas de informações.

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cd9y1lgl3zvo>. adaptado.

### Questão 01

Em seis de setembro, o governo de Donald Trump iniciou a operação Patriot 2.0, concentrada no Estado de Massachusetts, nos Estados Unidos.

O número de artigos simples presentes na frase é de:

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

### Questão 02

[...] em grupos de redes sociais que reúnem milhares de imigrantes, "especialmente" os indocumentados.

Em relação à classe gramatical, o vocábulo destacado denomina-se, nesta frase:

- (A) conjunção.
- (B) advérbio.
- (C) interjeição.
- (D) adjetivo.

### Questão 03

Em Massachusetts, os brasileiros formam o maior grupo de estrangeiros.

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

- (A) Os brasileiros, em Massachusetts formam o maior grupo de estrangeiros.
- (B) Em Massachusetts os brasileiros formam, o maior grupo de estrangeiros.
- (C) Em Massachusetts — os brasileiros formam o maior grupo de estrangeiros.
- (D) Os brasileiros formam, em Massachusetts, o maior grupo de estrangeiros.

### Questão 04

O texto relata uma intensificação das políticas migratórias nos Estados Unidos, destacando o impacto da operação Patriot 2.0 sobre os brasileiros que vivem em Massachusetts.

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

- (A) a operação Patriot 2.0 visa unicamente a deportação de criminosos perigosos, conforme declarado pelo Departamento de Segurança Interna.
- (B) o Instituto Diáspora Brasil é responsável por conduzir operações de fiscalização e deportação de estrangeiros no Estado de Massachusetts.
- (C) o aumento da tensão entre os brasileiros em Massachusetts decorre da ampliação das ações do governo americano contra imigrantes, que passaram a atingir também pessoas sem antecedentes criminais.
- (D) os imigrantes brasileiros evitam as redes sociais por medo de serem identificados pelas autoridades americanas e deportados.

### Questão 05

Diferentemente dos primeiros meses do governo Trump, quando muitos "acreditavam" que [...].

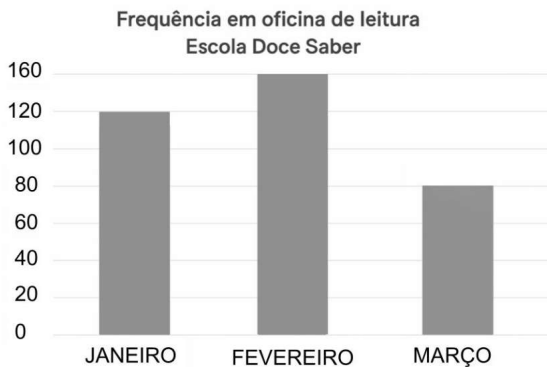
O verbo destacado na frase encontra-se conjugado no:

- (A) pretérito mais-que-perfeito do indicativo.
- (B) pretérito imperfeito do indicativo.
- (C) pretérito perfeito do indicativo.
- (D) futuro do pretérito do indicativo.

## Matemática Básica

### Questão 06

A professora Helena, coordenadora da Escola Doce Saber, elaborou um gráfico que apresenta a frequência dos alunos na oficina de leitura nos meses de janeiro, fevereiro e março e deseja identificar em qual período ocorreu a maior variação no número de leitores e de quanto foi essa variação.



Com base nas informações do gráfico, qual é a resposta correta do seu questionamento?

- (A) A maior variação ocorreu de fevereiro para março e foi de 40 leitores.
- (B) A maior variação ocorreu de janeiro para fevereiro e foi de 20 leitores.
- (C) A maior variação ocorreu de janeiro para fevereiro e foi de 30 leitores.
- (D) A maior variação ocorreu de fevereiro para março e foi de 60 leitores.

### Questão 07

Ana é proprietária de uma loja de artigos de papelaria. No início do ano, ela comprou um lote de material por R\$ 12.000,00. Durante o primeiro mês o estoque valorizou 12% por causa de um ajuste de preço aplicado pela fornecedora; no mês seguinte Ana precisou fazer uma promoção e concedeu um desconto de 10% sobre o novo valor. Qual foi, aproximadamente, a variação percentual total do valor do lote, entre o preço inicial (antes da valorização) e o preço após a promoção?

- (A) A variação percentual total foi de aproximadamente +2,0%.
- (B) A variação percentual total foi de aproximadamente -0,8%.
- (C) A variação percentual total foi de aproximadamente +1,2%.
- (D) A variação percentual total foi de aproximadamente +0,8%.

### Questão 08

Lucas trabalha no setor de TI de uma empresa que arquiva automaticamente trechos de vídeo para auditoria. Em uma operação de manutenção, ele precisa calcular quantos segundos de vídeo estão armazenados num arquivo que contém exatamente 2 dias, 3 horas, 45 minutos e 30 segundos de gravação contínua. Qual é o

total de segundos desse arquivo?

- (A) O arquivo contém 183.600 segundos de gravação.
- (B) O arquivo contém 186.330 segundos de gravação.
- (C) O arquivo contém 172.800 segundos de gravação.
- (D) O arquivo contém 190.530 segundos de gravação.

### Questão 09

Num pequeno ateliê de marcenaria, o mestre carpinteiro João observa que 5 máquinas em operação contínua produzem 120 peças em 6 horas. Mantendo a mesma eficiência por máquina, quantas máquinas seriam necessárias para produzir 480 peças em 4 horas?

- (A) Seriam necessárias 25 máquinas.
- (B) Seriam necessárias 30 máquinas.
- (C) Seriam necessárias 40 máquinas.
- (D) Seriam necessárias 20 máquinas.

### Questão 10

A paisagista Clara recebeu encomenda para cobrir com grama um canteiro retangular do condomínio em que mora. O equipamento usado para fazer a medição do espaço está travado em uma configuração que forneceu os dados em centímetros (1.250 cm de largura e 3.200 cm de comprimento), mas a grama é vendida em metro quadrado. Sendo assim, quantos metros quadrados (m<sup>2</sup>) de grama artificial Clara deve encomendar para cobrir exatamente a área do canteiro?

- (A) Clara deve encomendar 1.600 m<sup>2</sup> de grama.
- (B) Clara deve encomendar 400 m<sup>2</sup> de grama.
- (C) Clara deve encomendar 4.000 m<sup>2</sup> de grama.
- (D) Clara deve encomendar 320 m<sup>2</sup> de grama.

## Conhecimentos Específicos

### Questão 11

A higiene do ambiente de trabalho é fundamental para garantir a segurança alimentar, prevenindo a contaminação por microrganismos patogênicos. Diversos fatores, como limpeza, ventilação e conservação de estruturas, influenciam diretamente na qualidade dos alimentos. Com base nesse contexto, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(\_\_ ) A ventilação do ambiente não influencia na segurança dos alimentos.

(\_\_ ) Superfícies de preparo de alimentos devem ser higienizadas regularmente com produtos aprovados pela vigilância sanitária.

(\_\_ ) Todos os resíduos de alimentos devem ser descartados em recipientes adequados e tampados para evitar a atração de pragas.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

- (A) F, F, F.

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

### Questão 12

Para que os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) cumpram sua função, é necessário mantê-los limpos, secos e em bom estado de conservação. A falta de manutenção ou higienização pode comprometer a proteção do trabalhador e a segurança dos alimentos. No que se refere à manutenção adequada dos EPIs, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

(\_\_ )A manutenção periódica de EPI's inclui inspeção de rasgos, desgaste e funcionamento adequado antes do uso.

(\_\_ )Os EPI's podem ser compartilhados entre funcionários sem higienização intermediária.

(\_\_ )Os EPI's como toucas e aventais devem ser lavados apenas quando estiverem visivelmente sujos.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 13

O processo de recebimento de gêneros alimentícios é uma etapa crítica na garantia da segurança alimentar, pois é nesse momento que se previne a contaminação de insumos que serão utilizados na preparação de alimentos. Com relação aos procedimentos adequados que devem ser adotados na recepção 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 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 e II, apenas.
- (B) I, II e III.
- (C) I e III, apenas.
- (D) II e III, apenas.

### Questão 14

O descongelamento é um processo crítico que visa garantir a segurança alimentar e a adequada penetração

do calor durante a cocção. Manter os alimentos em condições inadequadas durante esse período pode favorecer a multiplicação microbiana e comprometer a qualidade higiênico-sanitária. Com base nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a uma prática de manejo seguro de alimentos descongelados.

- (A) Descongelar alimentos sob refrigeração e, caso não sejam usados imediatamente, mantê-los refrigerados.
- (B) Permitir que áreas superficiais dos alimentos fiquem acima de 10°C para acelerar o descongelamento.
- (C) Recongelar alimentos descongelados mesmo que não tenham sido cozidos.
- (D) Descongelar alimentos à temperatura ambiente e recongelar caso não sejam utilizados imediatamente.

### Questão 15

Durante a distribuição das refeições em um refeitório institucional, observa-se a presença de equipamentos de conservação térmica e utensílios de serviço. A manutenção dessas áreas em condições adequadas é fundamental para garantir a segurança alimentar e a conformidade com as Boas Práticas de Manipulação.

Nesse contexto, analise as afirmativas abaixo.

I.O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

II.Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

III.Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 16

O domínio das técnicas culinárias é fundamental para garantir o sabor, a textura e a segurança alimentar dos pratos. Cada técnica de preparo influencia o ponto de cocção, a incorporação de sabores e a conservação de nutrientes. Diante desse contexto, assinale a alternativa que consiste em dourar o alimento em pequena quantidade de gordura e depois cozinhar com líquido, mantendo o ponto de fervura até que fique macio.

- (A) Grelhar.
- (B) Assar.

- (C) Brasear.
- (D) Ensopar.

### Questão 17

No ambiente de manipulação de alimentos, os riscos de contaminação e acidentes são variados, envolvendo agentes biológicos, químicos e físicos. O uso adequado de Equipamento de Proteção Individual (EPI's) é fundamental para garantir a proteção do trabalhador e a segurança alimentar. Nesse contexto, consiste em uma prática adequada de uso do EPI:

- (A) Guardar luvas, aventais e toucas juntos em prateleiras próximas a alimentos secos.
- (B) Utilizar avental por cima da roupa de trabalho, sem necessidade de trocar caso se molhe ou suje.
- (C) Colocar EPIs limpos e secos em local ventilado e separado de produtos alimentícios, evitando contaminação cruzada.
- (D) Reutilizar toucas e protetores faciais de um dia para outro, desde que não apresentem sujeira visível.

### Questão 18

Durante a preparação de alimentos, a qualidade higiênico-sanitária das matérias-primas, ingredientes e embalagens é essencial para garantir a segurança alimentar. É fundamental que esses insumos estejam adequadamente acondicionados, identificados e manuseados, prevenindo riscos de contaminação e garantindo conformidade com a legislação vigente.

Nesse contexto, analise as afirmativas abaixo:

I.As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

II.Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

III.Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 19

"As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens

devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes."

Fonte:

[https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html)

No que se refere ao armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, registre V, para as afirmativas verdadeiras, e F, para as falsas:

(\_\_ ) Os gêneros alimentícios devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.

(\_\_ ) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

(\_\_ ) Os paletes, estrados e prateleiras podem ser feitos de qualquer material, inclusive poroso ou absorvente.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 20

O armazenamento inadequado é uma das principais causas de perda de alimentos, pois pode comprometer a qualidade, favorecer contaminação e reduzir a vida útil dos produtos. Diante do exposto, assinale a alternativa que representa uma prática correta de armazenamento para reduzir desperdício.

- (A) Ignorar a rotação de estoque, consumindo primeiro os produtos mais novos.
- (B) Refrigeração apenas de alimentos que serão consumidos imediatamente.
- (C) Misturar alimentos novos com produtos já próximos do vencimento para otimizar espaço.
- (D) Armazenar produtos de forma organizada, com identificação, datas de validade e condições adequadas de temperatura.

### Questão 21

"As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento".

Fonte: <https://www.ovg.org.br/site/wp-content/uploads/2025/09/3-MANUAL-NORMATIVO.pdf>

Com base nesse contexto, analise as afirmativas abaixo.

I.Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização

devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

II.Os utensílios utilizados na higienização de instalações podem ser os mesmos usados para higienizar as partes dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento.

III.A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 22

O domínio das técnicas de cocção por calor seco é fundamental para otimizar sabor, textura e segurança alimentar, além de permitir diferentes métodos de preparo que influenciam a consistência e o aroma dos alimentos. Com base nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a técnica que utiliza calor indireto e ar quente dentro de um forno, permitindo que o alimento cozinhe de maneira uniforme sem contato direto com a fonte de calor.

- (A) Frigir.
- (B) Assar.
- (C) Fritar.
- (D) Empanar.

### Questão 23

A higiene corporal adequada é fundamental para reduzir a carga microbiana que os manipuladores podem transferir aos alimentos. Com base nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a uma prática de higiene pessoal recomendada para manipuladores de alimentos.

- (A) Usar perfumes fortes para mascarar odores sem necessidade de banho.
- (B) Manter cabelo solto desde que não toque diretamente os alimentos.
- (C) Tomar banho diariamente, garantindo limpeza completa do corpo, incluindo mãos, unhas, axilas e pés.
- (D) Manter as unhas longas, desde que lavadas antes de manipular alimentos.

### Questão 24

O tratamento térmico adequado é um dos principais fatores para garantir a segurança de alimentos, eliminando microrganismos patogênicos. Para assegurar que todos os pontos do alimento atinjam condições seguras, é necessário monitorar corretamente

temperatura e tempo durante o processo.

No que se refere ao tratamento térmico adequado dos alimentos, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas:

(\_\_ )O tratamento térmico pode ser realizado a qualquer temperatura se o alimento parecer bem cozido visualmente.

(\_\_ )É suficiente que apenas a superfície do alimento atinja 60°C, mesmo que o interior permaneça abaixo dessa temperatura.

(\_\_ )Todas as partes do alimento devem atingir no mínimo 50°C, podendo temperaturas inferiores ser compensadas pelo aumento do tempo de cocção.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

### Questão 25

O atendimento ao comensal em serviços de alimentação envolve não apenas aspectos de cordialidade e eficiência, mas também o cumprimento de normas higiênico-sanitárias que asseguram a proteção à saúde do consumidor. Considerando esse contexto, constitui uma prática correta de atendimento ao comensal em serviços de alimentação:

- (A) O funcionário que serve as refeições não deve manipular dinheiro, cartões ou outros meios de pagamento.
- (B) O uso de perfumes fortes, cosméticos e esmaltes é recomendado para reforçar a apresentação pessoal do atendente.
- (C) A higiene das mãos é necessária apenas ao início do turno de trabalho.
- (D) O funcionário pode utilizar o mesmo utensílio para servir preparações diferentes, desde que o alimento esteja quente.

### Questão 26

O desperdício de alimentos é um problema crítico em serviços de alimentação, afetando custos, sustentabilidade e segurança alimentar. Planejar corretamente a produção de refeições com base na demanda é essencial para reduzir perdas e otimizar recursos. Com base nesse contexto, assinale a alternativa que corresponde a uma prática eficaz para o controle de desperdício de alimentos.

- (A) Evitar registro do consumo anterior para não limitar a flexibilidade na produção.
- (B) Planejar a quantidade de alimentos com base no histórico de consumo e na previsão de demanda.
- (C) Descartar alimentos próximos do prazo de validade sem tentar reaproveitamento seguro.

- (D) Preparar alimentos sem considerar o tempo necessário para consumo e armazenamento.

### Questão 27

Em estabelecimentos alimentícios, o projeto das edificações e instalações deve garantir um fluxo ordenado de pessoas, alimentos e resíduos, evitando cruzamentos que possam gerar contaminação cruzada. A separação física entre áreas e o controle de acessos são medidas essenciais para a segurança alimentar.

Com base nesse contexto, assinale a alternativa que descreve corretamente a uma prática recomendada nesse contexto.

- (A) Priorizar a estética da edificação em detrimento do fluxo físico das atividades.
- (B) Permitir que a área de armazenamento compartilhe acesso com depósitos de produtos químicos desde que haja ventilação adequada.
- (C) Garantir que o fluxo de preparação, armazenamento e descarte de resíduos seja independente e sem cruzamentos.
- (D) Instalar portas comuns entre a área de manipulação de alimentos e áreas administrativas para facilitar a circulação de funcionários.

### Questão 28

A elaboração de cardápios escolares é estratégica para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, influenciando diretamente o rendimento escolar e a formação de escolhas nutricionais adequadas. Considera-se não apenas os nutrientes, mas também as combinações alimentares e aspectos culturais.

Considerando a finalidade do cardápio escolar no contexto da alimentação coletiva, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A principal função do cardápio é reduzir os custos da alimentação, sem considerar rendimento escolar ou formação de hábitos saudáveis.
- (B) O principal objetivo do cardápio é padronizar refeições industrializadas, desconsiderando a cultura alimentar e as combinações de alimentos.
- (C) O cardápio é a etapa inicial do processo de produção de refeições, servindo como base para o planejamento, aquisição de insumos e preparo dos alimentos de forma adequada e equilibrada.
- (D) A elaboração do cardápio visa atender apenas às preferências individuais dos alunos, independentemente das necessidades nutricionais da maioria.

### Questão 29

"O cuidado com a higienização dos alimentos frescos, como frutas, verduras e legumes, é importante para a eliminação de possíveis impurezas do local onde ele foi comprado, de micróbios e parasitas que também podem estar presentes nesses alimentos".

Fonte: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-queru-me-alimentar-melhor/noticias/2022/como-escolher-higienizar-e-armazena-r-frutas-verduras-e-legumes>

Durante o preparo de saladas e frutas consumidas in natura, a etapa de higienização é fundamental para eliminar sujidades e reduzir a carga microbiana presente na superfície dos alimentos. Essa prática deve seguir critérios técnicos que assegurem a inocuidade do produto final. No que diz respeito a esse contexto, analise as afirmativas abaixo.

I.A higienização deve incluir lavagem em água potável e posterior imersão em solução sanitizante devidamente regularizada.

II.A imersão em solução clorada deve ser feita sem lavagem prévia, a fim de evitar a remoção de resíduos de cloro.

III.O uso de detergente neutro é suficiente para garantir a completa eliminação de microrganismos patogênicos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 30

A higiene das mãos é considerada uma das medidas mais eficazes na prevenção da contaminação alimentar por microrganismos patogênicos. Profissionais que manipulam alimentos devem adotar práticas rigorosas para minimizar riscos. Observando o passo a passo da higienização apresentado na imagem, assinale a alternativa que corresponde a uma prática adequada de lavagem das mãos:



Fonte: Google Imagens

- (A) Esfregar cuidadosamente todas as superfícies das mãos, incluindo palmas, dorsos, dedos, espaços entre os dedos e unhas.
- (B) Lavar apenas as palmas das mãos com água e sabão, sem friccionar entre os dedos ou unhas.
- (C) Enxaguar as mãos rapidamente apenas com água corrente, dispensando o uso de sabão.

- (D) Lavar as mãos somente quando estiverem visivelmente sujas, sem se preocupar com frequência entre tarefas diferentes.

