

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

Royal Cinema

Tinha 13 anos quando viu o rapaz magrelo subindo a ladeira tocando saxofone, enchendo-lhe o coração de algo novo. Durante os dias de festa, acompanhou a banda pelas ruas, guardando em segredo os pequenos presentes que dele recebia, temendo a vigilância da mãe. Aquele amor de adolescência cresceu entre poemas, flores e sorrisos tímidos.

Com o tempo, cada um seguiu seu caminho. Ela mudou de cidade, ele foi trabalhar longe. Mantiveram o vínculo por cartas até que, de repente, as mensagens pararam. Ele havia encontrado outro amor. A jovem tentou escrever mais algumas vezes, sem resposta. Decidiu seguir adiante e mergulhou na música, aprendendo violoncelo e transformando lembranças em canção, ainda guardando o sabor do primeiro beijo trocado dentro de um ônibus.

Os anos passaram, e ela se tornou uma musicista reconhecida. Após um concerto, caminhava despreocupada quando ouviu a melodia que ele costumava tocar para ela. Seguiu o som até uma igreja. Ao entrar, reconheceu imediatamente "Royal Cinema" ecoando pelas paredes do templo e percebeu que quem tocava o saxofone era o mesmo rapaz, agora marcado pelo tempo.

Aproximou-se em silêncio e, quando seus olhares finalmente se cruzaram, uma onda de memórias atingiu os dois. Ele abaixou os olhos, envergonhado; quando voltou a olhar, ela já não estava mais ali. Sem palavras para explicar o passado nem o presente, ele ajeitou a batina e retomou a celebração do casamento, enquanto ela saiu levando consigo aquela última melodia de um amor que não coube no tempo.

Texto Adaptado

ARAÚJO, Jeanne. Royal Cinema. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/server/api/core/bitstreams/1d8f32b3-734e-401a-85d8-69f95fa8be05/content>. Acesso em: 21 nov. 2025.

Questão 01

Com base na norma-padrão da língua portuguesa, analise a função da vírgula empregada imediatamente após a expressão "Durante os dias de festa" no trecho "Durante os dias de festa, acompanhou a banda pelas ruas, guardando em segredo os pequenos presentes que dele recebia, temendo a vigilância da mãe" e assinale a alternativa correta quanto à sua justificativa gramatical.

- (A) A vírgula é empregada para isolar um termo exclamativo deslocado, cuja função sintática é meramente estilística, não obrigatória segundo as regras normativas.

- (B) A vírgula marca a intercalação de uma oração adjetiva explicativa, que modifica o termo "dias de festa" com valor acessório e dispensável ao entendimento da frase.
- (C) A vírgula está empregada incorretamente, pois antecede uma oração subordinada substantiva objetiva direta, sendo, portanto, vedada por contrariar a sequência linear do objeto verbal.
- (D) A vírgula separa um adjunto adverbial deslocado para o início do período, o que, segundo a gramática normativa, contribui para a clareza e a fluidez da leitura.

Questão 02

Com base nas normas da ortografia oficial da língua portuguesa e no funcionamento semântico dos homônimos, assinale a alternativa que explica corretamente o sentido da palavra "concerto" em "Após um concerto, caminhava despreocupada quando ouviu a melodia que ele costumava tocar para ela".

- (A) "Concerto" está empregada como sinônimo de "conserto", indicando um reparo técnico, e é comum que se troque sua grafia por influência do sentido figurado associado à música.
- (B) A palavra "concerto" refere-se corretamente a uma apresentação musical, embora exista a forma homônima "conserto", com "s", que se refere ao ato de reparar algo — o que exige atenção ao contexto para evitar ambiguidade.
- (C) O vocábulo "concerto", grafado com "c", tem origem erudita e mantém nesse contexto o significado de acordo formal, podendo ser confundido com "conserto", que designa eventos musicais.
- (D) A grafia "concerto" está incorreta, pois nesse caso o sentido é musical e, segundo a norma culta, deve-se grafar com "s" quando se trata de apresentações artísticas e com "c" apenas para acordos ou tratados solenes.

Questão 03

No trecho "...guardando em segredo os pequenos presentes que dele recebia, temendo a vigilância da mãe", observa-se o emprego da palavra "vigilância" com um valor conotativo. Com base no estudo da semântica e da significação contextual das palavras, assinale a alternativa que apresenta corretamente a análise do emprego desse vocábulo no texto.

- (A) No contexto, "vigilância" assume valor figurado e subjetivo, expressando um controle emocional e simbólico exercido pela mãe, com tom de censura ou repressão implícita.
- (B) A palavra foi utilizada como sinônimo de proteção, denotando cuidado materno e zelo afetivo, sem sugerir qualquer limitação à liberdade da jovem personagem.

- (C) O termo "vigilância" atua como hipônimo de "atenção", sendo empregado com valor neutro, desprovido de qualquer carga afetiva ou valor avaliativo no contexto da narrativa.
- (D) A palavra "vigilância" foi empregada no sentido literal, indicando o ato de observar com atenção, como em atividades de segurança ou patrulhamento, preservando seu uso denotativo.

Questão 04

Com base na análise sintática do período "Após um concerto, caminhava despreocupada quando ouviu a melodia que ele costumava tocar para ela", assinale a alternativa que classifica corretamente os termos destacados e explica adequadamente sua função no enunciado.

- (A) "Caminhava despreocupada" constitui o predicado da oração principal, em que "despreocupada" atua como predicativo do sujeito elíptico, e "caminhava" é o verbo intransitivo.
- (B) "Após um concerto" exerce a função de objeto indireto do verbo "caminhava", pois indica a circunstância que motiva a ação principal da oração.
- (C) "Quando ouviu a melodia que ele costumava tocar para ela" funciona como oração adjetiva explicativa, subordinada ao termo "caminhava", modificando-o com valor circunstancial de lugar.
- (D) "A melodia que ele costumava tocar para ela" é uma oração coordenada aditiva que amplia o sentido do verbo "caminhava", e seu núcleo sintático é o verbo "tocar".

Questão 05

Acerca da narrativa apresentada, assinale a alternativa que está em conformidade com os sentidos globais do texto e com as marcas de intencionalidade presentes na composição da história.

- (A) A relação entre os personagens é marcada por ressentimento e mágoas não resolvidas, o que se evidencia na decisão da mulher de sair antes que o antigo amor a reconhecesse.
- (B) A autora sugere que o reencontro entre os dois protagonistas não trouxe alívio emocional, mas sim frustração e rejeição, simbolizadas pela celebração do casamento de um e o afastamento silencioso da outra.
- (C) O texto apresenta uma perspectiva nostálgica sobre o amor vivido na juventude, evidenciando que, apesar da separação e do tempo, os sentimentos e as memórias podem ser revividos, mas não necessariamente reatados.
- (D) O desenvolvimento da protagonista, que se transforma em uma musicista reconhecida, serve como crítica indireta ao abandono sofrido, configurando um desfecho de vingança emocional revestida de sucesso pessoal.

Matemática Básica

Questão 06

Em uma pequena estufa, 8 mudas de alface consomem 6 litros de água em 5 dias. Mantendo as mesmas condições de cultivo e o mesmo ritmo de consumo, determine quantos litros serão necessários para manter 12 mudas pelo mesmo período de 5 dias.

- (A) Serão necessários 7 litros de água.
- (B) Serão necessários 13 litros de água.
- (C) Serão necessários 9 litros de água.
- (D) Serão necessários 11 litros de água.

Questão 07

Um aluno pode escolher um lanche composto por 1 tipo de suco (laranja, uva ou maçã) e 1 tipo de sanduíche (queijo, frango, atum ou vegetariano). Considerando todas as combinações possíveis entre sucos e sanduíches, quantas escolhas diferentes o aluno pode fazer?

- (A) Existem 9 possibilidades diferentes.
- (B) Existem 5 possibilidades diferentes.
- (C) Existem 12 possibilidades diferentes.
- (D) Existem 14 possibilidades diferentes.

Questão 08

Um cronista registrou o tempo de três atividades realizadas em uma oficina escolar: montagem (18 minutos), revisão (27 minutos) e embalagem (1 hora). Para organizar a rotina, ele deseja saber o tempo total. Qual é esse tempo?

- (A) O tempo total da atividade é de 1h15min.
- (B) O tempo total da atividade é de 2h55min.
- (C) O tempo total da atividade é de 1h05min.
- (D) O tempo total da atividade é de 1h45min.

Questão 09

Em uma gincana escolar, quatro equipes foram avaliadas por seu desempenho geral, recebendo pontuações de 72, 65, 83 e 80 pontos. A coordenação precisa da média para definir o nível geral da competição. Todos os resultados já passaram por revisão da banca avaliadora.

- (A) A média calculada ficou próxima de 81 pontos no total.
- (B) A média obtida pelas equipes foi de 75 pontos.
- (C) A média final chegou a 70 pontos ao somar todas as notas.
- (D) O desempenho médio ficou em 78 pontos entre as equipes.

Questão 10

Na praça principal da cidade de Felizândia acontecerá

um evento esportivo e, para cada equipe, será pintada uma região retangular, cada uma medindo 12 m de comprimento por 9 m de largura. Qual é a área de uma dessas regiões?

- (A) A área será de 96 m².
- (B) A área será de 124 m².
- (C) A área será de 108 m².
- (D) A área será de 112 m².

Conhecimentos Específicos

Questão 11

O cardápio constitui uma ferramenta operacional estratégica no âmbito dos serviços de alimentação, especialmente no contexto escolar, onde sua elaboração deve obedecer às normativas sanitárias e nutricionais vigentes. Considerando as atribuições do Nutricionista Responsável Técnico (RT) e a definição de cardápio estabelecida pelo Conselho Federal de Nutricionistas, assinale a alternativa correta:

Fonte:

https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MAN_UAL_V8.pdf

- (A) O cardápio tem função meramente ilustrativa, servindo apenas para orientar a equipe de cozinha quanto à sequência de preparações, sem envolver cálculos nutricionais ou planejamento de insumos.
- (B) A elaboração do cardápio pelo RT deve considerar apenas a disponibilidade de alimentos no estoque, não sendo necessário observar normas regulatórias ou necessidades nutricionais da população atendida.
- (C) O cardápio contempla exclusivamente a relação de preparações culinárias do dia, não devendo incluir informações sobre quantitativos per capita ou sobre a distribuição de macronutrientes e micronutrientes.
- (D) O cardápio é um instrumento técnico que relaciona alimentos e preparações com seus respectivos quantitativos per capita e valores de energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais, orientando tanto o planejamento nutricional quanto os recursos humanos, equipamentos e insumos necessários à execução das refeições.

Questão 12

A cocção compreende todo processo que emprega calor para modificar as propriedades físicas, químicas e sensoriais dos alimentos. Nesse contexto, a fritura por imersão configura-se como um método de cocção de alta transferência térmica, capaz de promover alterações estruturais e sensoriais significativas nas preparações.

Fonte: Técnica dietética / Vanessa Cukier. – Londrina. Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018.

Considerando essa técnica, assinale a alternativa correta:

- (A) A fritura por imersão preserva melhor vitaminas hidrossolúveis do que o vapor, pois impede a solubilização dos nutrientes em gordura quente.
- (B) A fritura ocorre predominantemente por condução térmica entre o alimento e o ar circundante, o que promove uniformidade térmica.
- (C) O uso de óleo em grande quantidade reduz a transferência de calor, prolongando o tempo de cocção necessário.
- (D) A fritura por imersão consiste em imergir completamente o alimento em grande quantidade de gordura. Ex.: batata frita, frango a passarinho, legumes empanados.

Questão 13

No âmbito da Higiene e Segurança Alimentar, leia o trecho do texto apresentado e, em seguida, analise as assertivas.

"As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos."

Fonte:

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

I. Manter as superfícies lisas e em bom estado é essencial para evitar contaminação dos alimentos e garantir a segurança alimentar.

PORQUE.

II. Fissuras, rachaduras ou irregularidades funciona como um "abrigo" para microrganismos, dificultando ou até impedindo sua remoção durante a limpeza

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa correta.

- (A) A primeira assertiva é verdadeira, e a segunda, falsa.
- (B) Ambas são verdadeiras e a segunda assertiva é uma justificativa correta à primeira.
- (C) A primeira assertiva é falsa, e a segunda, verdadeira.
- (D) Ambas são verdadeiras, mas a assertiva II não é uma justificativa correta à primeira.

Questão 14

A prestação de um atendimento de excelência fundamenta-se em condutas éticas, comunicação empática e competência técnico-relacional, assegurando respostas adequadas, claras e resolutivas às necessidades apresentadas pelo usuário. Diante desses pressupostos e do reconhecimento de que o público constitui o eixo estruturante dos serviços prestados, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas, no que se refere ao atendimento ao público.

() A adequação da linguagem ao perfil sociocultural do usuário é uma prática essencial para garantir compreensão, reduzir conflitos e promover um

atendimento acessível e humanizado.

(__)A neutralidade emocional e a impessoalidade são mais importantes que a empatia, pois reduzem o risco de envolvimento com o problema do usuário.

(__)O profissional deve avaliar a aparência do usuário para determinar a qualidade e o nível de informação a ser fornecida durante o atendimento.

Fonte:

https://www.udesc.br/arquivos/udesc/documentos/0_43512400_1476995550.pdf

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA, de cima para baixo:

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

Questão 15

A verificação criteriosa das condições das embalagens no momento do recebimento constitui etapa crítica para a prevenção de contaminações físicas, químicas e microbiológicas, assegurando a integridade sanitária do produto.

Fonte:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/boaspraticasbancoalimentos.pdf

Considerando esse procedimento, assinale a alternativa correta:

- (A) Latas enferrujadas ou com pontas inchadas representam risco de estufamento por ação microbiana, devendo ser imediatamente segregadas.
- (B) Sacarias de papel podem ser empilhadas mesmo se rasgadas, desde que o conteúdo esteja intacto.
- (C) Pequenos amassados em latas não oferecem risco, desde que não haja alteração perceptível no odor ao abrir o produto.
- (D) Embalagens violadas podem ser utilizadas se forem submetidas a higienização superficial com solução clorada.

Questão 16

A ética no ambiente de trabalho atua como elemento estruturante para o fortalecimento institucional e para a qualidade das relações interpessoais. Dentre os mandamentos éticos, a honestidade e a responsabilidade são pilares fundamentais para a credibilidade profissional.

Fonte:

<https://www.tcm.ba.gov.br/wp-content/uploads/2020/02/os-10-mandamentos-da-etica-profissional.pdf>

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

(__)A honestidade é desejável, mas não impacta

diretamente a confiança entre colegas, pois esta se constrói apenas pela convivência prolongada.

(__)Assumir prazos irreais é aceitável quando visa demonstrar boa vontade perante superiores, independentemente da viabilidade.

(__)A honestidade é aplicável somente à esfera pessoal, não sendo considerada critério ético no ambiente corporativo.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 17

A organização dos alimentos segundo o método PVPS/PEPS (Primeiro que Vence/Entra, Primeiro que Sai) é fundamental para o controle de estoque e prevenção de perdas. Considerando sua aplicação prática e implicações sanitárias, assinale a alternativa correta:

- (A) O PVPS exige que alimentos vencidos permaneçam em área comum até sua destinação final, facilitando o controle visual do estoque.
- (B) A adoção do PVPS reduz o risco de vencimento de produtos e assegura que alimentos mais antigos sejam utilizados primeiro, mantendo a rotatividade adequada e reduzindo contaminações químicas.
- (C) O método PVPS compromete a segurança alimentar, pois acelera o uso de alimentos sem considerar as condições de embalagens danificadas.
- (D) O PVPS é indicado apenas para alimentos refrigerados e congelados, não devendo ser utilizado em estoque seco.

Questão 18

Os primeiros dois anos de vida representam janela crítica para o crescimento e o desenvolvimento humano, sendo fundamental a adoção de práticas alimentares que favoreçam a formação de hábitos saudáveis e previnam agravos nutricionais. O Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos estabelece doze recomendações que orientam o cuidado alimentar na primeira infância, enfatizando desde o aleitamento materno até o enfrentamento da publicidade de alimentos.

Fonte:

<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/s/saude-da-crianca/primeira-infancia/alimentacao-saudavel>

Dentre essas recomendações estabelecidos no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos, estão:

I. Amamentar até dois anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até os seis meses.

II. Não oferecer preparações ou produtos que contenham açúcar até os dois anos de idade.

III. Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 19

A asfixia caracteriza-se pela interrupção da ventilação pulmonar em indivíduos cujo coração ainda preserva atividade mecânica. Considerando os princípios de primeiros socorros aplicados às vítimas de asfixia, assinale a alternativa correta.

- (A) Em vítimas inconscientes, a posição lateral de segurança só deve ser utilizada após a respiração artificial ter sido mantida por pelo menos cinco minutos.
- (B) Desapertar roupas é uma medida secundária, recomendada apenas após o início da ventilação de socorro.
- (C) O primeiro passo é iniciar massagem cardíaca, pois o coração sempre para antes do sistema respiratório.
- (D) A prioridade inicial é favorecer a passagem do ar, verificando vias aéreas, afastando a causa e desobstruindo boca e narinas.

Questão 20

Na avaliação inicial de uma vítima em primeiros socorros, o domínio das funções orgânicas e dos sinais vitais é essencial para reconhecer precocemente alterações que ameaçam a vida. Os sinais vitais constituem indicadores fundamentais da atividade fisiológica, funcionando como manifestações objetivas que permitem inferir o estado geral e a estabilidade clínica do indivíduo.

Fonte:

<https://fiocruz.br/biosseguranca/Bis/manuais/biosseguranca/manualdeprimeirosocorros.pdf>

Com base nesse contexto, são considerados sinais vitais:

- I. Temperatura.
- II. Pulso.
- III. Respiração.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 21

Um ambiente de produção de alimentos devidamente estruturado constitui um elemento crítico para a prevenção de riscos sanitários, assegurando barreiras efetivas contra contaminações físicas, químicas e microbiológicas. Dessa forma, a conformidade higiênico-sanitário do espaço torna-se determinante para a garantia da segurança alimentar e para a proteção da saúde pública. No que se refere às boas práticas de higiene no ambiente de trabalho e aos requisitos essenciais de segurança alimentar, analise atentamente as afirmativas a seguir.

I. Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho.

II. O local de trabalho deve ser mantido bem iluminado e ventilado. As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras.

III. As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos

Fonte:

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

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 22

A RDC nº 216/2004 estabelece diretrizes para garantir condições higiênico-sanitárias adequadas na manipulação de alimentos, contemplando desde a saúde dos manipuladores até práticas comportamentais que previnam contaminações. Considerando essas disposições, assinale a alternativa correta.

- (A) A troca de uniformes deve ocorrer sempre que o manipulador deixar as dependências do estabelecimento, não havendo determinação mínima diária de substituição pela norma.
- (B) O afastamento do manipulador por motivo de enfermidade é obrigatório apenas nos casos de doenças infectocontagiosas confirmadas, sendo facultativo quando houver apenas lesões na pele.
- (C) Cartazes sobre higienização de mãos devem ser afixados somente nos lavatórios da área de manipulação, não sendo obrigatórios em instalações sanitárias destinadas aos trabalhadores.
- (D) A RDC nº 216/2004 determina que visitantes sigam as mesmas regras de higiene e saúde aplicadas aos manipuladores, de modo a não comprometer a segurança dos alimentos.

Questão 23

O aproveitamento integral dos alimentos consiste em utilizar todas as partes comestíveis e não convencionais nas preparações culinárias. Essa prática é importante porque aumenta o valor nutricional das refeições, reduz o desperdício e promove economia doméstica. Além disso, contribui para a sustentabilidade ambiental, diminuindo a geração de resíduos orgânicos.

https://subpav.org/aps/uploads/publico/repositorio/Prefeitura_CadernosPromoc%CC%A7a%CC%83oSau%CC%81de_Receitas_Online_v2.pdf

Entre os benefícios associados ao aproveitamento integral dos alimentos, estão:

- I. Promoção de hábitos alimentares saudáveis.
- II. Redução da produção excessiva de lixo orgânico e impactos ambientais.
- III. Aumento do risco de contaminação.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 24

A ética profissional orienta a conduta dos trabalhadores, contribuindo para a manutenção de um ambiente organizacional saudável. Em muitos contextos profissionais, agir eticamente implica renunciar vantagens pessoais em prol de valores institucionais.

Fonte:

<https://www.tcm.ba.gov.br/wp-content/uploads/2020/02/os-10-mandamentos-da-etica-profissional.pdf>

Considerando essa concepção, assinale a alternativa correta.

- (A) A ética profissional jamais exige renúncia de oportunidades, pois seu foco é garantir o desenvolvimento individual do servidor.
- (B) O princípio ético da integridade exclui a necessidade de avaliar consequências das ações, já que a intenção pessoal é o único critério relevante.
- (C) Tomar decisões éticas pode exigir que o profissional recuse benefícios que violem princípios da organização ou comprometam relações de confiança.
- (D) A ética profissional determina que o servidor deve sempre aceitar benefícios ofertados, desde que não sejam formalmente proibidos.

Questão 25

A legislação sanitária estabelece parâmetros rigorosos para assegurar que o manipulador de alimentos esteja em condições adequadas de saúde para desempenhar suas atividades. Considerando as disposições da RDC nº 216/2004, atribua V para as afirmativas verdadeiras e

F para as falsas no que se refere às boas práticas exigidas dos manipuladores.

(__) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos.

(__) Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.

(__) As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA.

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

Questão 26

A cocção por calor seco sem gordura consiste em preparar os alimentos utilizando exclusivamente o ar quente, sem adição de óleos ou outras fontes lipídicas. Nesse método, o calor pode ser transmitido de forma direta ou indireta, preservando características sensoriais e reduzindo o teor calórico das preparações. São métodos de cocção por calor seco sem gordura:

I. Assar no forno.

II. Grelhar.

III. Escalfar.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 27

"As perdas e o desperdício de alimentos manifestam-se em etapas distintas da cadeia agroalimentar, configurando fenômenos com repercussões específicas sobre a segurança alimentar, a eficiência dos sistemas produtivos e a dinâmica da economia circular. Ao descartar comida, também ocorre o desperdício de trabalho, investimento e recursos, como água, sementes, transporte e abastecimento que foram investidos na produção dos alimentos".

<https://alimentesebem.sesisp.org.br/arquivos/noticia/acoes-para-conscientizar-e-reduzir-o-desperdicio-de-alimento-s-em-casa>

Com base nesse contexto, constituem estratégias essenciais para qualificar os processos de produção, armazenamento, transporte e consumo de alimentos:

I. Colheita no ponto ideal de maturação para reduzir perdas por deterioração.

II. Controle rigoroso de temperatura e umidade.

III. Monitoramento periódico de pragas e integridade das embalagens.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 28

A construção de padrões alimentares equilibrados para crianças e adultos exige compreensão dos princípios fundamentais da nutrição, envolvendo qualidade dos alimentos, variedade, moderação e adequação às necessidades fisiológicas em todas as fases da vida. Com relação a nutrição e a alimentação equilibrada para crianças e adultos, registre V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

() A base da alimentação de crianças e adultos deve ser composta principalmente por alimentos processados, pois passam por técnicas industriais que elevam seu valor nutricional e prolongam a saciedade.

() O consumo de alimentos ultraprocessados não interfere na qualidade da dieta, desde que associado a hábitos como comer em companhia e ter horários regulares.

() A adoção de alimentos in natura ou minimamente processados contribui para uma alimentação mais equilibrada e adequada do ponto de vista nutricional.

Fonte:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA, de cima para baixo:

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

Questão 29

A organização do ambiente de trabalho é determinante para evitar contaminações e manter a integridade sanitária. Com base nesse contexto, analise as assertivas abaixo.

I. A higienização adequada de equipamentos, móveis e utensílios constitui uma medida essencial para assegurar a segurança alimentar nos ambientes de manipulação de alimentos.

PORQUE.

II. Elimina sujidades e reduz a carga microbiana capaz de provocar contaminações e doenças de origem alimentar.

A respeito dessas asserções, assinale a alternativa

correta.

- (A) Ambas são verdadeiras, mas a assertiva II não é uma justificativa correta à primeira.
- (B) Ambas são verdadeiras e a segunda assertiva é uma justificativa correta à primeira.
- (C) A primeira assertiva é verdadeira, e a segunda, falsa.
- (D) A primeira assertiva é falsa, e a segunda, verdadeira.

Questão 30

Os modelos de orientação nutricional baseiam-se em princípios que buscam estruturar padrões alimentares saudáveis e equilibrados, enfatizando a importância da variedade, da proporcionalidade entre grupos alimentares e da moderação no consumo de ingredientes de alto teor calórico.

Fonte:

<https://www.ceasa.pr.gov.br/Pagina/Piramide-de-Alimentos>

Considerando esses fundamentos, assinale a alternativa correta:

- (A) A pirâmide sugere eliminar completamente os alimentos do topo, pois nenhum nível superior é considerado parte de uma alimentação saudável.
- (B) A proporcionalidade indica que todos os grupos devem ser consumidos em quantidades iguais, independentemente do tamanho representado na pirâmide.
- (C) A variedade é menos importante que a moderação, pois o fundamental é limitar calorias, não diversificar alimentos.
- (D) A moderação é aplicada principalmente ao consumo de gorduras e açúcares, situados no topo da pirâmide, orientando a ingestão reduzida desses alimentos.

