

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA FILOMENA – PE
CONCURSO PÚBLICO 2026

CADERNO DE QUESTÕES

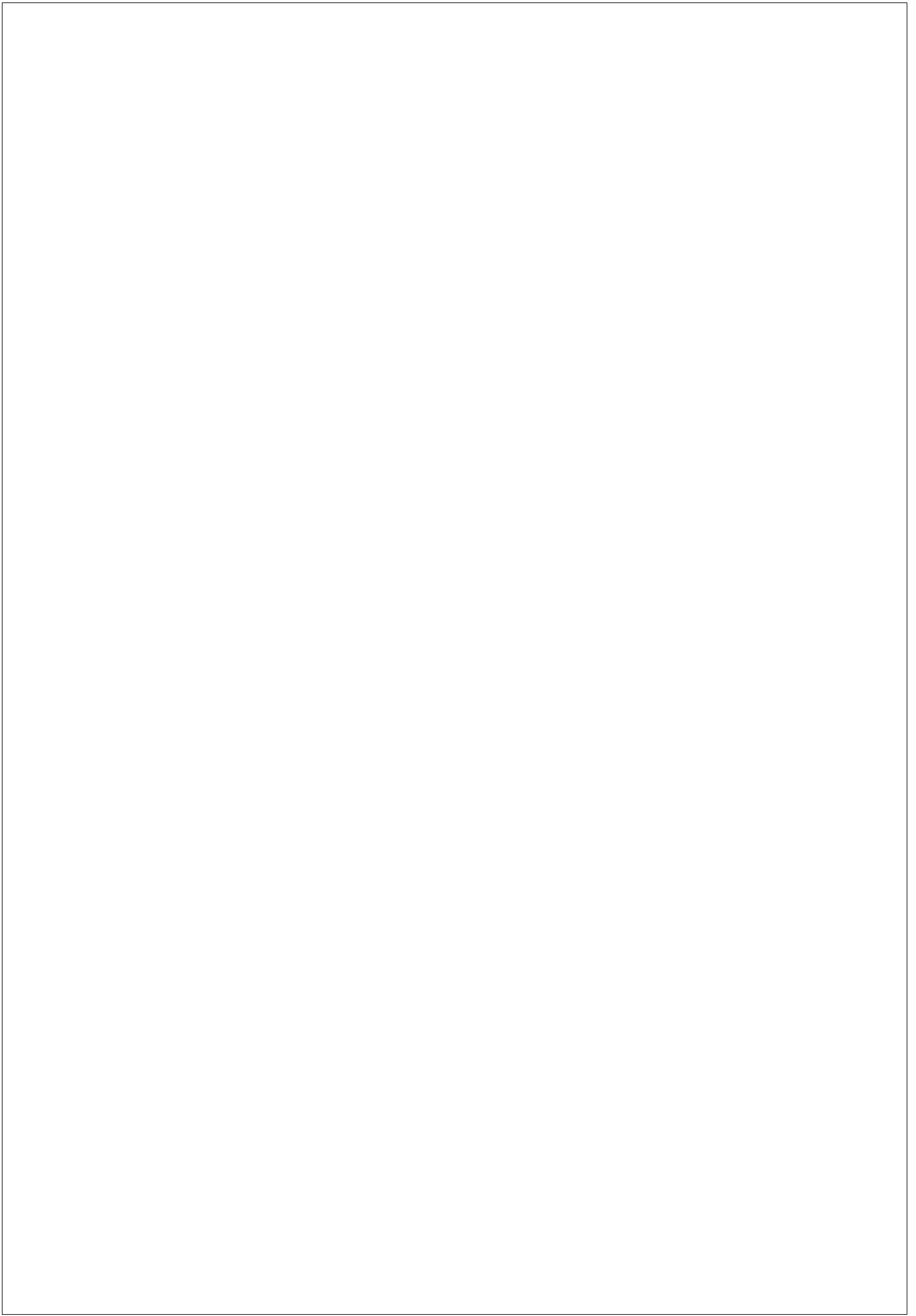
IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO
NOME:
CPF:

NÍVEL: FUNDAMENTAL I

CARGO: 53 – COZINHEIRA HOSPITALAR

Leia com atenção:

1. No Cartão-Resposta, as questões estão representadas por seus respectivos números. Preencha com caneta esferográfica (tinta AZUL ou PRETA);
2. O Cartão-Resposta tem, obrigatoriamente, de ser assinado. Esse Cartão-Resposta não poderá ser substituído, portanto, não o rasure nem o amasse;
3. A DURAÇÃO DA PROVA é de 3 horas, incluído o tempo para preenchimento do Cartão-Resposta;
4. Na prova há 40 questões de múltipla escolha, com cinco opções: A, B, C, D e E;
5. Durante a prova, não será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de aparelho eletrônico (Calculadora, Celulares e etc.);
6. Só será permitido ao candidato entregar sua prova escrita após 45 (quarenta e cinco) minutos do seu início;
7. Só será permitido ao Candidato sair portando o Caderno de questões, após decorridos 2:40 (duas horas e quarenta minutos), após o efetivo início das provas;
8. O candidato somente poderá ausentar-se temporariamente da sala de provas, durante sua realização, acompanhado de um fiscal;
9. Os 03 (três) últimos candidatos em cada sala de prova, somente poderão entregar a respectiva prova e retirarem-se do local simultaneamente, após assinarem o lacre do envelope, juntamente com os fiscais de sala;
10. Será excluído do Concurso Público o candidato que descumprir os itens acima.



1ª PARTE
15 QUESTÕES DE LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO 1

Para que as cidades sejam mantidas em perfeito funcionamento, seus governantes têm que organizar formas para que isso aconteça.

Todas as pessoas que trabalham devem pagar impostos, pois esta é uma das formas do governo arrecadar dinheiro, verbas para conservar as cidades e manter os serviços públicos.

Chamamos de serviços públicos todos os trabalhos executados por pessoas contratadas do governo. Essas pessoas recebem o nome de funcionários públicos, que devem ser contratados através de concursos, provas que selecionam os melhores profissionais.

Os funcionários públicos podem ser municipais (das Cidades), estaduais (dos Estados) ou federais (do País). ESCOLA KIDS. **Serviços públicos**. Disponível em: <https://escolakids.uol.com.br/geografia/servicos-publicos.htm>. Acesso em: 6 jul. 2026.

01. A principal finalidade do texto é:

- A. Explicar como funcionam os serviços públicos e sua importância para a sociedade.
- B. Convencer as pessoas a deixarem de pagar impostos.
- C. Contar a história da criação das cidades brasileiras.
- D. Ensinar como se preparar para concursos públicos.
- E. Informar que apenas o governo federal oferece serviços públicos.

02. No trecho "...para **conservar** as cidades...", o antônimo da palavra **conservar** é:

- A. Preservar.
- B. Cuidar.
- C. Proteger.
- D. Destruir.
- E. Manter.

03. Leia a frase:

"Essas pessoas recebem o nome de funcionários públicos."

A palavra "**essas**" refere-se:

- A. Aos governantes.
- B. Aos concursos públicos.
- C. Às pessoas contratadas pelo governo.
- D. Às cidades.
- E. Aos impostos.

04. **"Essas pessoas recebem o nome de funcionários públicos."**

A palavra "**recebem**" é:

- A. Um verbo.
- B. Um substantivo.
- C. Um adjetivo.
- D. Um pronome.
- E. Um advérbio.

05. "Os funcionários públicos podem ser municipais, estaduais ou federais."

A palavra "**públicos**" recebe acento porque é:

- A. Oxítônica terminada em **a(s)**.
- B. Paroxítônica terminada em **r**.
- C. Proparoxítônica.
- D. Monossílabo tônico.
- E. Oxítônica terminada em **o(s)**.

06. **"Os funcionários públicos podem ser municipais (das cidades), estaduais (dos estados) ou federais (do país)."**

As palavras **municipais**, **estaduais** e **federais** são classificadas como:

- A. Substantivos, pois nomeiam os tipos de funcionários públicos.
- B. Adjetivos, pois caracterizam o substantivo "funcionários".
- C. Verbos, pois indicam ações praticadas pelos funcionários.
- D. Pronomes, pois substituem o nome "funcionários".
- E. Advérbios, pois indicam circunstâncias de lugar.

TEXTO 2

quanto tempo falta pra gente se ver hoje
quanto tempo falta pra gente se ver logo
quanto tempo falta pra gente se ver todo dia
quanto tempo falta pra gente se ver pra sempre
quanto tempo falta pra gente se ver dia sim dia não
quanto tempo falta pra gente se ver às vezes
quanto tempo falta pra gente se ver cada vez menos
quanto tempo falta pra gente não querer se ver
quanto tempo falta pra gente não querer se ver nunca mais
quanto tempo falta pra gente se ver e fingir que não se viu
quanto tempo falta pra gente se ver e não se reconhecer
quanto tempo falta pra gente se ver e nem lembrar que um dia se conheceu"

(BEBER, Bruna. **Romance em doze linhas**. In: BEBER, Bruna. **Rua da padaria**. Rio de Janeiro: Record, 2013.)

07. A progressão das ideias no poema conduz o leitor da expectativa do encontro para:

- A. a celebração de um amor correspondido e permanente.
- B. a descrição de uma viagem realizada pelos personagens.
- C. a possibilidade do distanciamento, do esquecimento e da perda dos vínculos afetivos.
- D. a crítica às transformações da sociedade contemporânea.
- E. a valorização das lembranças da infância.

08. Considerando o sentido global do poema, é correto afirmar que ele aborda:

- A. a inevitabilidade das mudanças nas relações humanas ao longo do tempo.
- B. a importância da tecnologia para aproximar as pessoas.
- C. a oposição entre o meio urbano e o meio rural.

- D. a influência das diferenças sociais na construção dos afetos.
- E. a crítica ao excesso de trabalho na vida moderna

09. O assunto principal do poema é:

- A. Trabalho.
- B. Amizade.
- C. Relacionamentos.
- D. Viagem.
- E. Serviço público.

10. No verso "quanto tempo falta pra gente se ver e fingir que não se viu", a palavra "e" estabelece uma relação de:

- A. Oposição.
- B. Alternância.
- C. Adição.
- D. Explicação.
- E. Conclusão.

11. Assinale a alternativa em que a concordância verbal está **correta**.

- A. Mais um aluno faltaram à aula.
- B. Fazem dois anos que nos mudamos.
- C. Houveram muitos candidatos no concurso.
- D. Existe muitas vagas disponíveis.
- E. Há boas soluções para o problema.

12. Assinale a alternativa em que o uso da crase está **correto**.

- A. Vou à escola todos os dias.
- B. Entreguei o livro à João.
- C. Cheguei à casa cedo.
- D. Escrevi à lápis.
- E. Fui à pé para o trabalho.

13. Algumas manchetes abaixo foram adaptadas de notícias publicadas na imprensa. Em uma delas, há um erro de ortografia proposital. Assinale a alternativa que apresenta a palavra escrita **incorretamente**.

- A. Prefeitura inaugura nova escola em bairro da capital. (GI)
- B. Cientistas descobrem espécie rara de anfíbio. (Agência Brasil)
- C. Hospital amplia atendimento à população. (Folha de S. Paulo)
- D. Governo anuncia paralização de obras em rodovia. (O Globo)
- E. Estudantes participam de feira de ciências. (CNN Brasil)

14. Assinale a alternativa em que a regência verbal está **correta**, de acordo com a norma-padrão da língua portuguesa.

- A. Assisti o filme ontem à noite.
- B. Prefiro mais café do que chá.
- C. Obedecemos às orientações do professor.
- D. Esqueci do livro em casa.
- E. Cheguei no colégio cedo.



15. O principal efeito de sentido produzido pela expressão "Escapou! E do jogo." é:

- A. Destacar a habilidade do jogador em conduzir a bola.
- B. Criticar, com humor, a eliminação precoce de uma equipe na competição.
- C. Informar que a taça foi roubada durante a partida em competições sucessivas.
- D. Mostrar que o menino desistiu de jogar futebol.
- E. Incentivar os jogadores a continuarem treinando.

2ª PARTE

25 QUESTÕES CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16. Relacione corretamente os métodos de conservação de alimentos às suas respectivas características:

- I. Pasteurização
- II. Cura
- III. Armazenamento em câmaras frigoríficas
- IV. Enlatamento

- () Método que utiliza baixas temperaturas e controle de umidade para retardar a ação dos microrganismos e das enzimas, sem interromper totalmente o processo natural de deterioração.
- () Processo que consiste em aquecer o alimento por tempo e temperatura controlados para eliminar microrganismos sensíveis ao calor, preservando ao máximo suas características originais.
- () Técnica baseada na utilização de substâncias como sal, açúcar, vinagre ou fumaça de madeira para dificultar o desenvolvimento de microrganismos.
- () Método que combina a esterilização do alimento e seu acondicionamento em recipientes hermeticamente fechados, evitando contaminações e processos de oxidação.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- A. III – I – II – IV
- B. I – III – IV – II
- C. II – IV – I – III
- D. III – II – I – IV
- E. IV – I – III – II

17. Analise as afirmativas a seguir sobre os métodos de conservação de alimentos e considere V (verdadeira) ou F (falsa):

- I. A refrigeração impede o crescimento de microrganismos, reduzindo a necessidade de outros cuidados de conservação.
- II. A pasteurização consiste em congelar rapidamente os alimentos para aumentar seu prazo de validade.
- III. A defumação conserva os alimentos exclusivamente por meio da redução da temperatura durante o armazenamento.
- IV. A conservação de alimentos tem como objetivo retardar ou impedir alterações causadas por agentes físicos, químicos e biológicos.

Assinale a alternativa correta:

- A. V – V – F – F
- B. F – V – V – F
- C. V – F – V – F
- D. F – V – F – V
- E. F – F – F – V

18. Sobre os métodos de conservação de alimentos, assinale a alternativa correta:

- A. O congelamento elimina completamente todos os microrganismos presentes nos alimentos, tornando desnecessário qualquer outro cuidado de armazenamento.
- B. A conservação dos alimentos tem como principal objetivo retardar ou impedir alterações causadas por microrganismos, enzimas, reações químicas e fatores físicos, prolongando sua vida útil.
- C. O congelamento reduz significativamente a atividade dos microrganismos presentes nos alimentos, promovendo sua completa eliminação quando mantido por períodos prolongados.
- D. A refrigeração e o congelamento são métodos que aumentam a temperatura dos alimentos para destruir microrganismos patogênicos.
- E. A defumação conserva os alimentos exclusivamente por reduzir sua temperatura durante o armazenamento.

19. Com base nas boas práticas de higiene do manipulador de alimentos, analise as afirmativas a seguir.

- I. O manipulador de alimentos deve manter os cabelos presos e cobertos por rede ou touca, não utilizar barba e retirar adornos pessoais, como anéis, pulseiras e relógios.
- II. Lavar as mãos antes de manipular alimentos, após usar o banheiro e após atender o telefone é uma medida importante para prevenir a contaminação dos alimentos.
- III. Pessoas com cortes, feridas, vômito, diarreia ou outras enfermidades podem manipular alimentos, desde que utilizem máscara, touca, luvas, uniforme limpo, lave as mãos e higienize com álcool 70°.
- IV. Fumar, tossir, espirrar, assobiar ou falar excessivamente durante o preparo dos alimentos pode contribuir para sua contaminação.

Assinale a alternativa correta:

- A. I, II, III e IV estão corretas.
- B. I, II e III estão corretas apenas.
- C. I, II e IV estão corretas apenas.
- D. II e III estão corretas apenas.
- E. I e IV estão corretas apenas.

20. Com base nos princípios de alimentação adequada e saudável e sua relação com saúde, sociedade e meio ambiente, analise as afirmativas a seguir e classifique-as como Verdadeiras (V) ou Falsas (F).

- I. Uma alimentação adequada e saudável contribui simultaneamente para a promoção da saúde individual, o bem-estar social e a preservação do meio ambiente, considerando também o impacto dos sistemas alimentares.
- II. O consumo de alimentos ultraprocessados não traz prejuízos relevantes à saúde quando há controle calórico e equilíbrio adequado de macronutrientes na dieta.
- III. Padrões alimentares mais sustentáveis estão associados à redução do impacto ambiental, incluindo menor emissão de gases de efeito estufa e uso mais eficiente de recursos naturais.
- IV. As diretrizes de alimentação saudável têm como base principal a composição nutricional dos alimentos, podendo considerar, em determinadas abordagens, aspectos culturais e ambientais como complementares ao planejamento alimentar.

Assinale a alternativa correta:

- A. V – V – V – F
- B. V – F – V – F
- C. F – V – V – V
- D. V – F – F – V
- E. F – F – V – F

21. Com base nas recomendações sobre a regularidade das refeições e sua relação com a manutenção do peso saudável, analise as afirmativas a seguir e classifique-as como Verdadeiras (V) ou Falsas (F).

- I. Pular refeições pode contribuir para a manutenção do peso saudável, pois reduz a ingestão calórica total diária e favorece o controle metabólico ao longo do tempo.
- II. A regularidade das refeições não exerce influência significativa no equilíbrio energético, desde que a ingestão calórica total diária seja mantida dentro dos limites recomendados.
- III. A substituição frequente de refeições principais por longos períodos de jejum estruturado é uma estratégia amplamente recomendada para o controle de peso em populações saudáveis.
- IV. O consumo alimentar fora de horários regulares não interfere na saciedade ou na qualidade da escolha alimentar, desde que o indivíduo mantenha hidratação adequada ao longo do dia.

Assinale a alternativa correta:

- A. V – V – V – V
- B. F – V – F – V
- C. V – F – V – F
- D. F – F – V – F
- E. F – F – F – V

22. Com base nos princípios de organização, estrutura e funcionamento de uma cozinha industrial, analise as afirmativas a seguir e classifique-as como Verdadeiras (V) ou Falsas (F).

- I. A cozinha industrial é projetada para produção de alimentos em larga escala, exigindo equipamentos de alta capacidade, como fogões industriais, fornos, sistemas de refrigeração e bancadas em aço inox, organizados para otimizar o fluxo de trabalho.
- II. Em alguns contextos operacionais, equipamentos de uso doméstico podem ser utilizados temporariamente em cozinhas industriais, desde que apresentem bom desempenho, estejam em boas condições de conservação e passem por manutenção e higienização frequentes.
- III. O fluxo de trabalho em uma cozinha industrial deve ser organizado em etapas como recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção e expedição, garantindo eficiência e segurança alimentar.
- IV. A escolha dos equipamentos em uma cozinha industrial depende do espaço físico disponível, sendo secundária a capacidade de produção ou o tipo de alimento preparado.

Assinale a alternativa correta:

- A. V – V – V – V
- B. V – F – V – F
- C. F – V – F – V
- D. V – F – F – V
- E. F – F – V – F

23. Em cozinhas industriais, diferentes tipos de riscos ocupacionais estão presentes no cotidiano dos trabalhadores. A correta identificação desses riscos é essencial para a prevenção de acidentes, doenças ocupacionais e contaminações.

Analise as afirmativas a seguir:

- I. Riscos físicos em cozinhas industriais incluem exposição a altas temperaturas, vapor, ruído de equipamentos, superfícies escorregadias e contato com utensílios ou superfícies aquecidas.
- II. Riscos químicos estão restritos ao contato direto com alimentos contaminados, sendo eliminados quando há higienização adequada dos utensílios e superfícies de trabalho.
- III. Riscos biológicos podem estar associados à presença de microrganismos em alimentos crus, resíduos orgânicos e superfícies contaminadas, podendo gerar contaminações cruzadas.
- IV. Riscos ergonômicos estão relacionados ao uso inadequado de equipamentos de proteção individual (EPIs), sendo independentes da organização do trabalho ou das condições físicas do ambiente.

Assinale a alternativa correta:

- A. I e II estão corretas apenas
- B. I e III estão corretas apenas
- C. II e IV estão corretas apenas
- D. I, II e III estão corretas apenas
- E. I, III e IV estão corretas apenas

24. Em cozinhas industriais, os acidentes mais comuns estão associados à rotina operacional, podendo ser significativamente reduzidos por meio de boas práticas, treinamento e padronização de processos.

Com base nas medidas de prevenção de riscos ocupacionais, analise as afirmativas a seguir:

- I. Ferimentos por cortes podem ser prevenidos com o uso de utensílios adequados para cada tarefa, manutenção do fio das lâminas, treinamento contínuo da equipe e utilização de EPIs quando necessário.
- II. Escorregões e quedas podem ser evitados com a utilização de pisos antiderrapantes, sinalização de áreas molhadas, limpeza imediata de derramamentos e uso de calçados adequados para ambientes úmidos.
- III. Queimaduras podem ser prevenidas por meio do uso de proteção térmica adequada, atenção no manuseio de equipamentos quentes, respeito aos procedimentos operacionais e cumprimento dos protocolos de segurança.
- IV. Riscos biológicos podem ser reduzidos com higienização correta das mãos e utensílios, aplicação de boas práticas de manipulação, uso de EPIs quando necessário e controle de fluxos para evitar contaminação cruzada.

Assinale a alternativa correta:

- A. I e II estão corretas apenas
- B. II e III estão corretas apenas
- C. I e IV estão corretas apenas
- D. I, II, III e IV estão corretas
- E. I, III e IV estão corretas apenas

25. Em cozinhas industriais, o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é essencial para minimizar riscos associados ao calor, produtos químicos, cortes, ruídos e outros perigos operacionais.

Com base nesse contexto, analise as afirmativas a seguir:

- I. O avental térmico é considerado EPI indicado para proteção do tronco contra respingos de líquidos quentes, óleo e outras fontes de calor presentes durante a cocção de alimentos.
- II. Luvas de proteção devem ser utilizadas para manipulação de alimentos frios, pois não oferecem segurança adequada em ambientes com calor ou produtos químicos.
- III. Calçados de segurança antiderrapantes são importantes para prevenir escorregões, quedas e proteger os pés contra respingos de substâncias químicas ou quentes.

- IV. A touca ou gorro é classificada como EPI destinado à proteção do couro cabeludo do trabalhador contra contato com agentes térmicos e químicos presentes no ambiente de produção.
- V. Protetores auriculares e máscaras respiratórias são dispensáveis em cozinhas industriais quando os equipamentos são modernos, pois eles eliminam ruídos e vapores nocivos do ambiente.

Assinale a alternativa correta:

- A. I está correta apenas
B. I e III estão corretas apenas
C. II e IV estão corretas apenas
D. I, II e IV estão corretas apenas
E. I, III e V estão corretas apenas

26. Relacione os pictogramas de riscos à saúde apresentados abaixo com suas respectivas características:



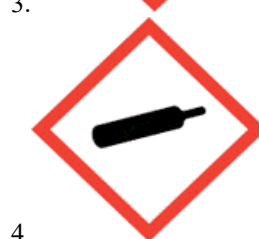
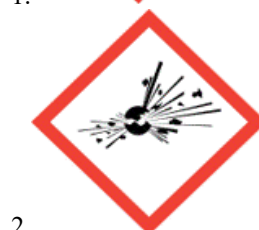
- () Indica substâncias que podem causar câncer, mutações genéticas, toxicidade reprodutiva, sensibilização respiratória ou danos a órgãos após exposição prolongada.
- () Indica substâncias que podem causar irritação na pele, nos olhos ou nas vias respiratórias, sensibilização cutânea, sonolência ou toxicidade aguda de menor gravidade.

- () Indica substâncias com elevada toxicidade aguda, capazes de provocar intoxicação grave ou morte por ingestão, inalação ou contato com a pele.
- () Indica substâncias capazes de provocar queimaduras graves na pele, lesões oculares severas e corrosão de metais.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- A. 3 – 4 – 2 – 1
B. 1 – 2 – 3 – 4
C. 2 – 3 – 4 – 1
D. 4 – 2 – 1 – 3
E. 2 – 1 – 3 – 4

27. Relacione os pictogramas de perigos físicos apresentados abaixo com suas respectivas características:



- () Indica substâncias oxidantes que podem intensificar incêndios ou favorecer a combustão de outros materiais.
- () Indica gases sob pressão, que podem explodir quando aquecidos ou causar lesões por vazamento repentino.
- () Indica substâncias explosivas, autorreativas ou peróxidos orgânicos com risco de explosão sob determinadas condições.
- () Indica substâncias inflamáveis, pirofóricas, auto-aquecíveis ou que liberam gases inflamáveis em contato com a água.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- A. 1 – 4 – 2 – 3
B. 2 – 4 – 3 – 1
C. 3 – 4 – 2 – 1

- D. 4 – 3 – 1 – 2
E. 3 – 2 – 4 – 1

28. O Ciclo de Sinner é um modelo utilizado para compreender e otimizar os processos de limpeza. Segundo essa teoria, a eficácia da limpeza resulta do equilíbrio entre quatro fatores: ação química, tempo de ação, temperatura e ação mecânica. A redução de um desses fatores pode ser compensada pelo aumento de outro, desde que o processo permaneça adequado ao tipo de sujeira e superfície.

Com base no Ciclo de Sinner, assinale a alternativa correta.

- A. Em processos de limpeza profissional, a ação química é considerada o fator predominante, podendo substituir os efeitos da temperatura e da ação mecânica sem prejuízo ao resultado final.
- B. O tempo de ação atua como um fator complementar e, por isso, sua redução não exige ajustes nos demais elementos do Ciclo de Sinner para manter a eficiência da limpeza.
- C. A temperatura influencia exclusivamente a diluição dos produtos químicos de limpeza, não interferindo na remoção de resíduos aderidos ou na eficiência do processo.
- D. A eficácia de um procedimento de limpeza depende da interação equilibrada entre ação química, tempo de ação, temperatura e ação mecânica, sendo possível compensar parcialmente a redução de um desses fatores por meio do aumento de outro.
- E. A ação mecânica está relacionada apenas à utilização de equipamentos motorizados, não abrangendo acessórios ou métodos manuais empregados durante a limpeza.

29. O armazenamento adequado de produtos de limpeza é fundamental para garantir a segurança das pessoas, preservar a eficácia dos produtos e evitar acidentes. Analise as afirmativas a seguir e classifique-as como Verdadeiras (V) ou Falsas (F).

- I. Produtos de limpeza devem ser armazenados em locais ventilados, protegidos da incidência direta de luz solar e de fontes de calor, a fim de preservar suas características e reduzir riscos de acidentes.
- II. É recomendável manter os produtos de limpeza em suas embalagens originais, pois estas contêm informações importantes sobre composição, modo de uso e segurança.
- III. Produtos de limpeza podem ser armazenados juntamente com alimentos, desde que estejam devidamente fechados e identificados, evitando-se apenas o contato direto entre eles.
- IV. A organização dos produtos deve considerar a separação por categoria e o controle de acesso, reduzindo riscos de uso inadequado ou contaminações acidentais.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- A. V – V – V – F
- B. F – V – F – V
- C. V – V – F – V
- D. V – F – V – V
- E. F – V – V – F

30. A higiene em cozinhas industriais envolve a limpeza adequada do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios e a adoção de boas práticas pelos colaboradores. Sobre esse tema, assinale a alternativa correta.

- A. Equipamentos que possuem contato direto com alimentos podem ser higienizados ao final do expediente, desde que tenham sido utilizados para a produção de um único tipo de alimento durante o dia.
- B. A limpeza do piso deve ser realizada antes da higienização das bancadas para evitar que respingos de água contaminem os equipamentos e utensílios.
- C. O estoque não faz parte do planejamento de higienização da cozinha industrial, pois os alimentos armazenados já se encontram protegidos por embalagens.
- D. A higienização de equipamentos, utensílios e ambiente deve ocorrer em frequência padronizada semanalmente, independentemente da intensidade de uso de cada item.
- E. Equipamentos e utensílios que entram em contato direto com alimentos devem ser higienizados após o uso, e a ordem da limpeza deve considerar a higienização dos locais mais altos antes das superfícies inferiores para evitar recontaminação.

31. Com base nas boas práticas de higienização em cozinhas industriais, classifique as afirmativas a seguir em Verdadeiras (V) ou Falsas (F).

- I. A higienização de equipamentos com contato direto com alimentos pode ser realizada apenas ao final do dia, desde que o equipamento tenha sido utilizado para a mesma preparação durante todo o expediente.
- II. A organização da cozinha é um aspecto secundário da higiene, pois a segurança dos alimentos depende principalmente da utilização de produtos de limpeza adequados.
- III. O planejamento de higienização deve considerar pontos críticos, frequência de limpeza e procedimentos padronizados para cada área ou equipamento.
- IV. A capacitação dos colaboradores e a conscientização sobre higiene pessoal fazem parte das ações necessárias para manter a segurança sanitária da cozinha.

Assinale a alternativa correta:

- A. F – F – V – V
- B. V – F – V – F
- C. F – V – F – V
- D. V – F – F – V
- E. F – V – V – F

32. A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos é um dos pilares da segurança dos alimentos, contribuindo para a prevenção de contaminações físicas, químicas e biológicas durante todas as etapas de preparo e distribuição.

Com base nas boas práticas de manipulação de alimentos, assinale a alternativa incorreta:

- A. O uso de luvas descartáveis permite dispensar a higienização frequente das mãos, desde que as luvas sejam substituídas ao final de cada turno de trabalho.

- B. Adornos como anéis, pulseiras, relógios e brincos podem acumular sujeira e microrganismos, devendo ser retirados antes da manipulação de alimentos.
- C. Uniformes utilizados na manipulação de alimentos devem ser mantidos limpos e exclusivos para o ambiente de trabalho, contribuindo para a redução dos riscos de contaminação.
- D. Manipuladores que apresentem sintomas como diarreia, vômitos, febre ou infecções devem comunicar a situação ao responsável e ser afastados das atividades que envolvam contato com alimentos.
- E. A correta higienização das mãos deve ocorrer em diversos momentos da rotina, como antes de iniciar o trabalho, após utilizar sanitários, manipular resíduos ou tocar superfícies potencialmente contaminadas.

33. Durante a reorganização do almoxarifado de uma cozinha industrial, a gestora Maria identificou diversos problemas: produtos de limpeza armazenados junto a gêneros alimentícios, utensílios descartáveis misturados a equipamentos permanentes e alimentos com prazos de validade distintos armazenados sem qualquer critério de rotação.

Para corrigir a situação, ela decidiu estruturar o estoque considerando grupos de itens, categorias, ciclo de vida dos produtos e controle de validade, de forma a facilitar a gestão, reduzir desperdícios e melhorar os processos de reposição.

Considerando os conceitos de classificação e categorização de itens, assinale a alternativa que apresenta a ação mais adequada adotada por Maria.

- A. Organizar os itens inicialmente pelo tamanho e formato das embalagens pode otimizar o aproveitamento do espaço físico e facilitar a movimentação no estoque, tornando secundária a necessidade de categorização por finalidade ou ciclo de vida dos produtos.
- B. Agrupar os produtos pela frequência de uso e armazenar juntos alimentos, materiais de limpeza e utensílios, desde que cada item esteja devidamente identificado.
- C. Separar os itens apenas pelo fabricante, utilizando a marca como principal critério de classificação, uma vez que produtos do mesmo fornecedor costumam possuir características semelhantes.
- D. Classificar os itens em grupos e categorias de acordo com sua finalidade (alimentos, materiais de limpeza, descartáveis, equipamentos etc.), considerando também aspectos como ciclo de vida, criticidade e validade para definir critérios de armazenamento e reposição.
- E. Organizar os produtos exclusivamente pela data de entrada no estoque, sem considerar sua categoria ou finalidade, já que a rastreabilidade é o principal objetivo da classificação.

34. A legislação brasileira estabelece regras para a rotulagem dos alimentos, incluindo situações em que a indicação do prazo de validade não é obrigatória. Com base nas disposições da Anvisa, analise as afirmativas a seguir e classifique-as como Verdadeiras (V) ou Falsas (F).

- I. Frutas e hortaliças frescas, desde que não tenham sido descascadas, cortadas ou submetidas a tratamentos semelhantes, estão entre os alimentos dispensados da obrigatoriedade de indicação do prazo de validade.
- II. Produtos de panificação e confeitaria geralmente consumidos até 24 horas após sua fabricação podem ser dispensados da declaração de prazo de validade em seus rótulos.
- III. Bebidas alcoólicas com teor alcoólico igual ou superior a 10% (v/v), assim como vinagres, estão entre os produtos que podem ser dispensados da obrigatoriedade de informar o prazo de validade.
- IV. Sal de qualidade alimentar, incluindo as versões enriquecidas, e vegetais frescos embalados devem apresentar o prazo de validade em seus rótulos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

- A. V – F – V – F
- B. F – V – V – F
- C. V – V – F – V
- D. F – F – V – V
- E. V – V – V – F

35. Mariana comprou um pacote de queijo fatiado e, no mesmo dia, decidiu colocá-lo no congelador para aumentar sua durabilidade. Alguns meses depois, ao verificar a embalagem, percebeu que o prazo de validade indicado pelo fabricante já havia expirado. Convencida de que o congelamento impediria qualquer problema, ela considerou consumir o produto normalmente.

Ao comentar o caso com uma técnica em alimentos, recebeu orientações sobre a relação entre congelamento, validade e segurança dos alimentos.

Com base nessa situação, assinale a alternativa correta.

- A. O congelamento substitui a data de validade definida pelo fabricante, desde que o alimento tenha permanecido congelado durante todo o período de armazenamento.
- B. O congelamento permite determinar um novo prazo de validade para qualquer alimento, independentemente das condições de transporte, armazenamento e manipulação anteriores ao congelamento.
- C. Alimentos congelados podem ser consumidos após o vencimento da validade original, pois as baixas temperaturas eliminam os microrganismos responsáveis pela deterioração.
- D. O congelamento garante a manutenção das características físicas, sensoriais e microbiológicas dos alimentos, tornando irrelevantes as condições em que foram armazenados antes do congelamento.
- E. Não é possível garantir a qualidade e a segurança de um alimento após o vencimento da validade apenas pelo fato de ele ter sido congelado, pois fatores como transporte, armazenamento, manipulação e alterações nas condições originais podem influenciar sua conservação.

36. Carlos foi promovido a líder de uma equipe composta por profissionais com diferentes experiências, perfis e opiniões. Com o objetivo de aumentar a produtividade, ele passou a incentivar apenas os colaboradores com quem tinha maior afinidade, desconsiderava sugestões divergentes das suas, estimulava comparações constantes entre os membros da equipe e evitava discutir problemas de convivência para não gerar desconforto.

Após alguns meses, a equipe passou a apresentar dificuldades de comunicação, aumento de conflitos e queda nos resultados. Em uma reunião com a área de Recursos Humanos, Carlos recebeu orientações sobre a importância das relações humanas no ambiente de trabalho.

Considerando as boas práticas de relacionamento interpessoal e trabalho em equipe, assinale a alternativa correta.

- A. Para preservar a harmonia da equipe, divergências de opinião devem ser evitadas, pois opiniões diferentes costumam dificultar a tomada de decisões e reduzir a produtividade.
- B. A competitividade entre os colaboradores deve ser estimulada ao máximo, independentemente de seus impactos nos relacionamentos, pois resultados organizacionais são mais importantes que a convivência profissional.
- C. O respeito às diferenças, a valorização de todos os membros da equipe, a empatia e a busca por soluções colaborativas contribuem para relações humanas mais saudáveis e para melhores resultados organizacionais.
- D. A construção de boas relações no trabalho depende principalmente da afinidade pessoal entre os colaboradores, sendo natural que alguns membros da equipe sejam excluídos das interações profissionais.
- E. Problemas de convivência devem ser ignorados sempre que possível, pois sua discussão tende a gerar mais conflitos e prejudicar o clima organizacional.

37. Durante uma reunião de equipe, Ana procurou relatar uma dificuldade que estava enfrentando em um projeto. Antes mesmo que ela concluísse sua explicação, alguns colegas passaram a interrompê-la constantemente, contando experiências próprias e oferecendo soluções sem compreender completamente a situação apresentada. Ao final da reunião, Ana sentiu que suas preocupações não haviam sido realmente compreendidas.

Considerando os princípios da comunicação interpessoal e da arte de ouvir, analise as afirmativas a seguir:

- I. Ouvir envolve não apenas captar sons, mas também compreender aspectos físicos, emocionais e intelectuais da mensagem transmitida.
- II. Um bom ouvinte deve formular rapidamente suas opiniões enquanto o outro fala, para evitar esquecer argumentos importantes durante a conversa.
- III. Manter contato visual, observar expressões faciais e linguagem corporal pode contribuir para uma compreensão mais efetiva da mensagem.
- IV. A capacidade de ouvir críticas sem adotar uma postura defensiva favorece relações interpessoais mais saudáveis e produtivas.

Assinale a alternativa correta.

- A. Apenas as afirmativas I e II estão corretas.
- B. Apenas as afirmativas II e III estão corretas.
- C. Apenas as afirmativas I, III e IV estão corretas.
- D. Apenas as afirmativas II, III e IV estão corretas.
- E. Todas as afirmativas estão corretas.

38. Uma empresa percebeu que seus projetos estavam sofrendo atrasos devido à falta de alinhamento entre os colaboradores. Para melhorar o desempenho das equipes, a gestão decidiu fortalecer alguns atributos essenciais para o trabalho em equipe. Relacione os atributos básicos que uma equipe precisa ter com suas respectivas características:

- 1. Comunicação efetiva
- 2. Colaboração
- 3. Proatividade
- 4. Confiança

- () Permite que os integrantes se sintam apoiados, reconhecidos e seguros para compartilhar experiências e solicitar ajuda quando necessário.
- () Consiste em agir antecipadamente, buscando soluções e reduzindo impactos de possíveis problemas antes que eles ocorram.
- () Favorece o alinhamento, o engajamento e a troca de informações entre os membros da equipe, em um ambiente aberto à expressão de ideias.
- () Refere-se à contribuição espontânea dos integrantes para que os objetivos sejam alcançados sem prejuízo da qualidade das atividades.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- A. 4 – 3 – 1 – 2
- B. 3 – 4 – 2 – 1
- C. 4 – 1 – 3 – 2
- D. 2 – 3 – 1 – 4
- E. 1 – 2 – 4 – 3

39. O congelamento é uma técnica amplamente utilizada para prolongar a conservação dos alimentos. Entretanto, nem todos os alimentos mantêm suas características de qualidade após serem congelados. Alguns apresentam alterações significativas de textura, consistência ou aparência após o descongelamento. Relacione os alimentos abaixo com suas devidas classificações de congelamento:

- 1. Brócolis
- 2. Carne bovina
- 3. Pão francês
- 4. Alface
- 5. Melancia
- 6. Maionese

- () Não recomendado para congelamento devido à perda de textura após o descongelamento.
- () Pode ser congelado adequadamente para consumo posterior.
- () Não recomendado para congelamento devido ao alto teor de água e alterações na consistência.

- () Pode ser congelado mantendo boa qualidade de conservação.
- () Não recomendado para congelamento devido à separação de seus componentes.
- () Pode ser congelado preservando suas características para utilização futura.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- A. 5 – 1 – 4 – 2 – 6 – 3
- B. 4 – 1 – 5 – 2 – 6 – 3
- C. 4 – 2 – 5 – 1 – 6 – 3
- D. 5 – 2 – 4 – 1 – 3 – 6
- E. 6 – 1 – 4 – 2 – 5 – 3

40. O congelamento é uma técnica amplamente utilizada para aumentar a conservação dos alimentos. Entretanto, para preservar a qualidade e reduzir riscos à saúde, alguns cuidados devem ser observados durante o preparo, congelamento e descongelamento dos alimentos.

Analisar as afirmativas a seguir:

- I. Alimentos crus que foram descongelados podem ser re-congelados diretamente, desde que não tenham permanecido mais de duas horas fora do freezer.
- II. O branqueamento é um procedimento indicado principalmente para carnes, pois melhora sua textura e elimina os microrganismos presentes.
- III. As carnes devem ser congeladas preferencialmente em seu estado natural (cruas), enquanto hortaliças e tubérculos podem necessitar de branqueamento antes do congelamento.
- IV. Refeições prontas devem ser colocadas no freezer ainda quentes, para reduzir o tempo de exposição à temperatura ambiente.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- A. V – F – V – F
- B. F – V – V – F
- C. F – F – V – F
- D. F – V – F – V
- E. V – F – F – V