



CÂMARA MUNICIPAL DE ARACATI

FUNDAÇÃO CEARENSE DE PESQUISA E CULTURA – FCPC

CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS EFETIVOS DO QUADRO DE PESSOAL DA CÂMARA MUNICIPAL DE ARACATI

EDITAL Nº 001

Copeiro

Instruções

Prezado(a) Candidato(a),

Para assegurar a tranquilidade no ambiente de prova, a eficiência da fiscalização e a segurança no processo de avaliação, lembramos a indispensável obediência aos itens do Edital e aos que seguem:

01. Deixe sobre a carteira **APENAS caneta transparente e documento de identidade**. Os demais pertences devem ser colocados embaixo da carteira, em saco entregue para tal fim. Os **celulares devem ser desligados**, antes de guardados. O candidato que for apanhado portando celular será automaticamente eliminado do certame.
02. Anote o seu número de inscrição e o número da sala, no espaço reservado neste Caderno de Questões.
03. Antes de iniciar a resolução das 50 (cinquenta) questões, verifique se o Caderno está completo e se as questões seguem a seguinte ordem: Prova 1 – Língua Portuguesa de 01 a 10; Prova 2 – Legislação de 11 a 20 e Prova 3 – Conhecimentos Específicos de 21 a 50. Qualquer reclamação de defeito no Caderno deverá ser feita nos primeiros 30 (trinta) minutos após o início da prova.
04. Ao receber a Folha Resposta, confira os dados do cabeçalho. Havendo necessidade de correção de algum dado, chame o fiscal. Não use corretivo nem rasure a Folha Resposta.
05. A prova tem duração de **3 (três) horas** e o tempo mínimo de permanência em sala de prova é de **1 (uma) hora**.
06. É terminantemente proibida a cópia do gabarito.
07. A Folha Resposta do candidato será disponibilizada em sua área individual na data estabelecida no Cronograma de Atividades, conforme subitem 12.15 do Edital.
08. Ao terminar a prova, não esqueça de assinar a Lista de Presença e Ata de Sala e a Folha Resposta, no campo destinado à assinatura, e de entregar o Caderno de Questões e a Folha Resposta ao fiscal de sala.

Atenção! Os três últimos candidatos só poderão deixar a sala simultaneamente e após a assinatura na Lista de Presença e Ata de Sala.

Boa prova!

Data: 30 de agosto de 2026.

Inscrição

Sala

TEXTO

01 Pesquisadores americanos afirmam ter usado inteligência artificial para projetar vírus
02 totalmente novos, que são completamente funcionais e capazes de se replicar em laboratório.
03 [...] As ferramentas de IA estão avançando rapidamente e já foram usadas para desenvolver
04 novos antibióticos. Mas isso é relativamente simples em comparação com a criação de um novo
05 vírus totalmente do zero.

06 "Este é um próximo passo na complexidade que a IA generativa pode projetar. Esta é a
07 primeira vez que a IA generativa foi usada para projetar um genoma completo, algo que pode se
08 replicar e ter outras funções dentro das células... isso foi um território novo para nós", disse
09 Brian Hie, professor da Universidade Stanford, à BBC.

10 A tecnologia funciona de forma semelhante a grandes modelos de linguagem, como o
11 ChatGPT, que preveem sequências de texto. Neste caso, os modelos de IA, conhecidos como
12 Evo1 e Evo2, preveem a linguagem da biologia em vez de palavras. Os modelos de IA foram
13 treinados com códigos genéticos de vírus, bactérias, plantas e pessoas. Em seguida, foram
14 refinados para produzir um tipo de vírus, conhecido como bacteriófago, que infecta apenas
15 espécies específicas de bactérias.

16 [...] O desenvolvimento de novos fagos pode levar a novas formas de tratar infecções que
17 se tornaram resistentes a antibióticos. [...] Mas já surgiram preocupações de que a mesma
18 tecnologia possa ser usada maliciosamente para criar novas doenças. [...] Hie argumenta que as
19 medidas de proteção já existentes contribuem muito para "garantir que a tecnologia seja usada
20 para o bem".

Adaptado de: GALLAGHER, James. Como novos vírus criados por IA podem mudar a ciência (apesar de causarem preocupação).
BBC News. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/articles/c62xvgjz4xxo>. Acesso em 12 ago. 2026.

01. No trecho "Pesquisadores americanos afirmam ter usado inteligência artificial para projetar vírus totalmente novos, que são completamente funcionais e capazes de se replicar em laboratório" (linhas 01-02), o autor do texto:

- A) recorre a terceiros para validar o dito.
- B) assume o compromisso pelo que é dito.
- C) evidencia seu entusiasmo pela tecnologia.
- D) denuncia sua descrença naquilo que relata.

02. O termo "isso" (linha 04) retoma textualmente:

- A) o uso de IA para desenvolver novos antibióticos.
- B) o avanço de ferramentas de inteligência artificial.
- C) a projeção de vírus totalmente novos e funcionais.
- D) a criação de vírus capazes de replicação em laboratório.

03. O termo "vírus" (linha 13) mantém com "bacteriófago" (linha 14) uma relação semântica de:

- A) sinonímia.
- B) antonímia.
- C) hiponímia.
- D) heteronímia.

04. Sobre a questão da segurança da tecnologia apresentada no texto, é correto afirmar que:

- A) Hie julga imprescindível a adoção de medidas para evitar o mau uso.
- B) o autor do texto descarta totalmente o risco de mau uso da tecnologia.
- C) o uso malicioso da tecnologia é considerado inevitável pelos cientistas.
- D) medidas de segurança foram tomadas no desenvolvimento dos novos vírus.

05. O texto tem como propósito comunicativo central:
- A) alertar a população para o risco de pesquisas com IA.
 - B) divulgar resultado significativo de pesquisa científica.
 - C) enaltecer as pesquisas feitas na Universidade Stanford.
 - D) descrever como os modelos de IA generativa funcionam.
06. Assinale a alternativa cuja letra destacada representa o mesmo fonema representado pela letra Z em "produzir" (linha 14).
- A) [S]imples.
 - B) pró[X]imo.
 - C) e[X]istentes.
 - D) espe[C]íficas.
07. Assinale a alternativa cuja forma verbal destacada se encontra na voz passiva.
- A) "Pesquisadores americanos afirmam ter usado inteligência artificial" (linha 01).
 - B) "As ferramentas de IA estão avançando rapidamente (linha 03).
 - C) "isso foi um território novo para nós" (linha 08).
 - D) "Os modelos de IA foram treinados com códigos genéticos... (linhas 12-13).
08. Assinale a alternativa em que o verbo PREVER está conjugado corretamente como em "...preveem a linguagem da biologia em vez de palavras" (linha 12).
- A) Os pesquisadores preveram o uso de novos fagos na medicina.
 - B) Se a IA prevesse vírus infectadores de humanos, representaria um perigo.
 - C) Com mais testes, os estudiosos preveriam o resultado com mais segurança.
 - D) As pessoas ficarão preocupadas, quando elas previerem o mau uso da tecnologia.
09. Assinale a alternativa que indica corretamente a classe da palavra destacada em: "algo que pode se replicar..." (linhas 07-08).
- A) Pronome relativo.
 - B) Conjunção adverbial.
 - C) Conjunção integrante.
 - D) Conjunção explicativa.
10. Assinale a alternativa que justifica corretamente a vírgula empregada antes do *que* em: "...para projetar vírus totalmente novos, *que* são completamente funcionais..." (linhas 01-02).
- A) Separa termo adverbial anteposto.
 - B) Marca uma oração adjetiva explicativa.
 - C) Isola termos de mesma função sintática.
 - D) Separa orações coordenadas assindéticas.

11. No âmbito de um debate legislativo promovido na Câmara Municipal de Aracati, no Estado do Ceará, um cidadão questionou a Mesa Diretora sobre a natureza da autonomia conferida pela Carta Magna aos entes federativos do país e quais componentes integram a estrutura federativa nacional. À luz da literalidade do texto constitucional no que tange à organização político-administrativa da República Federativa do Brasil, é correto afirmar que esta compreende:
- A) a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, todos soberanos, nos termos da Constituição.
 - B) a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, todos autônomos, nos termos da Constituição.
 - C) a União, os Estados e o Distrito Federal, todos soberanos, excluídos os Municípios da condição de entes autônomos.
 - D) a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, sendo a União soberana e os demais entes dotados de autonomia nos termos da Constituição.
12. Determinada lei do Município de Aracati estabeleceu a concessão de incentivos fiscais e prioridade no atendimento em órgãos públicos locais exclusivamente para cidadãos que comprovassem nascimento e residência contínua no Estado do Ceará, restringindo formalmente os mesmos benefícios aos brasileiros oriundos de outros Estados da Federação. Diante disso, a constitucionalidade da referida lei municipal foi questionada em face do texto constitucional vigente. À luz estrita do disposto na Constituição Federal quanto às vedações impostas aos entes federativos, a referida norma do Município de Aracati é:
- A) inconstitucional, pois é vedado aos Municípios criar distinções entre brasileiros ou preferências entre si.
 - B) válida, desde que as distinções justificadas não impeçam a livre circulação de bens e pessoas pelo território estadual.
 - C) válida, pois os Municípios possuem autonomia para estabelecer preferências entre brasileiros em razão do interesse local.
 - D) inconstitucional, ressalvada a possibilidade de validação do ato se houver expressa autorização pelo poder executivo municipal.
13. De acordo com a Constituição Federal de 1988, é competência comum de todos os entes federativos:
- A) legislar sobre custas dos serviços forenses, produção e consumo.
 - B) legislar sobre proteção à infância e à juventude, bem como previdência social.
 - C) criar, estruturar e regulamentar o funcionamento do processo do juizado de pequenas causas.
 - D) promover programas de construção de moradias e a melhoria das condições habitacionais e de saneamento básico.
14. No âmbito de um projeto de readequação da Lei Orgânica do município fictício, que possui atualmente uma população estimada em 65.000 (sessenta e cinco mil) habitantes, debate-se a quantidade de cadeiras a ser fixada para a composição do Poder Legislativo municipal na próxima legislatura, de modo a cumprir com exatidão os limites estabelecidos pela Carta Magna. Considerando estritamente as regras dispostas na Constituição Federal de 1988, o limite máximo para a composição da Câmara Municipal do município fictício será de:
- A) 13 (treze) Vereadores.
 - B) 15 (quinze) Vereadores.
 - C) 17 (dezessete) Vereadores.
 - D) 19 (dezenove) Vereadores.

15. De acordo com o Regimento Interno da Câmara Municipal de Aracati, a atribuição do Poder Legislativo municipal de fiscalizar e controlar os atos da administração pública municipal mediante controle contábil, financeiro, orçamentário, operacional e patrimonial corresponde à:
- A) Função Legislativa.
 - B) Função Administrativa.
 - C) Função Judiciária atípica.
 - D) Função Fiscalizatória e de Controle Externo.
16. Durante os preparativos para o registro de candidaturas no município, a comissão partidária analisou os requisitos previstos no Regimento Interno da Câmara Municipal de Aracati para a disputa do cargo de parlamentar local.
- De acordo com a literalidade das normas regimentais, assinale a alternativa que indica uma condição de elegibilidade para o exercício do mandato de Vereador:
- A) Idade mínima de vinte e um anos até a data da posse.
 - B) Ausência de filiação partidária e domicílio no Estado.
 - C) Domicílio eleitoral na circunscrição e ser alfabetizado.
 - D) Nível superior completo de escolaridade e quitação militar.
17. Durante uma viagem oficial do Prefeito do Município de Aracati para captação de recursos, fez-se necessária a transição temporária do cargo. O Vice-Prefeito, notificado formalmente pela Câmara Municipal para assumir a chefia do Poder Executivo durante a ausência do titular, recusou-se sumariamente a tomar posse e a exercer a substituição, alegando razões estritamente pessoais e compromissos empresariais particulares.
- Considerando as disposições da Lei Orgânica do Município de Aracati relativas à substituição do Prefeito e ao exercício do mandato do Executivo, assinale a consequência jurídica direta aplicável à conduta do Vice-Prefeito:
- A) Extinção do mandato de Vice-Prefeito.
 - B) Aplicação de multa administrativa pelo Poder Legislativo e suspensão temporária dos direitos políticos.
 - C) Abertura automática de processo de impeachment para apuração de crime de responsabilidade pela Câmara Municipal.
 - D) O Presidente da Câmara Municipal deve assumir interinamente a chefia do Poder Executivo.
18. Diante de uma grave crise institucional e financeira que paralisou serviços essenciais na administração municipal de Aracati, os parlamentares locais decidiram adotar medidas constitucionais para reestabelecer a normalidade e a ordem no município por meio da atuação do Poder Executivo Estadual.
- Considerando o regramento da Lei Orgânica de Aracati referente às atribuições exclusivas do Poder Legislativo, assinale a alternativa que indica o instrumento adequado a ser adotado:
- A) O Prefeito Municipal deve emitir um decreto executivo solicitando a intervenção do Estado, dependendo apenas da homologação posterior da Câmara.
 - B) A solicitação de intervenção estadual deve ser formulada por meio de ação direta ajuizada exclusivamente pela Procuradoria-Geral do Município perante o Tribunal de Justiça.
 - C) Qualquer cidadão pode solicitar a intervenção do Estado no município mediante abaixo-assinado direcionado ao Governador, independentemente de manifestação do Legislativo.
 - D) Compete privativamente à Câmara Municipal solicitar a intervenção do Estado no Município.

19. Nos termos da Lei Orgânica, assinale a alternativa que indica uma competência legislativa do Município de Aracati:
- A) Dispor sobre a manutenção e a regulamentação do serviço postal.
 - B) Legislar sobre propaganda comercial no âmbito dos meios digitais e de radiodifusão.
 - C) Fixar as condições e os horários para o funcionamento dos estabelecimentos industriais.
 - D) Estabelecer normas gerais sobre a organização e o funcionamento dos corpos de bombeiros militares.
20. Após ser eleito para a Câmara Municipal de Aracati, determinado vereador decidiu mudar-se com sua família para o Crato, sua cidade natal, mantendo apenas a sua atuação política e a presença nas sessões ordinárias do Legislativo de Aracati.
- Considerando as disposições da Lei Orgânica do Município de Aracati pertinentes às proibições, deveres e hipóteses de perda do mandato parlamentar, assinale a consequência jurídica aplicável à situação desse vereador:
- A) Perderá o mandato o vereador que fixar residência fora do Município de Aracati.
 - B) Terá a remuneração suspensa até que comprove o retorno do seu domicílio ao município, sem perda da função parlamentar.
 - C) Receberá apenas advertência formal da Mesa Diretora, mantendo o mandato desde que atinja a frequência mínima nas sessões.
 - D) Permanecerá no cargo normalmente, pois a legislação exige apenas que o candidato resida no município no momento do registro da candidatura.

21. Durante o serviço de copa/cozinha em um órgão público, manter altos padrões de higiene e segurança no trabalho é uma responsabilidade inerente aos serviços a serem prestados nesse ambiente. A partir dessa afirmativa, marque a alternativa correta.
- A) A limpeza e desinfecção de utensílios são procedimentos dispensáveis para manter um ambiente seguro e prevenir contaminações.
 - B) Utensílios devem ser lavados com detergente de sua preferência e enxaguados com água corrente e fria para eliminar resíduos e bactérias.
 - C) Conhecer os procedimentos certos para usar e limpar equipamentos elétricos como, por exemplo, liquidificadores industriais e máquinas de gelo, e saber manuseá-los adequadamente ajuda a prevenir acidentes e manter o ambiente seguro.
 - D) Para prevenir contaminações e garantir um ambiente seguro, a limpeza dos utensílios e equipamentos pode ser realizada a critério do estabelecimento ao qual o copeiro presta serviços.
22. Considerando que as relações estabelecidas no ambiente de trabalho (estabelecimentos de alimentação e bebidas) pode influenciar positivamente ou negativamente a qualidade dos serviços prestados, marque a alternativa **incorreta**.
- A) Colaborar com outros profissionais no ambiente de trabalho para manter a harmonia e a eficácia operacional é relevante em todos os aspectos.
 - B) Em estabelecimentos de alimentação e bebidas, a colaboração facilita a identificação e a resolução rápida de problemas e maximiza interrupções no serviço.
 - C) As habilidades profissionais desenvolvidas em copas/cozinhas devem, entre outros fatores, valorizar a colaboração de forma eficaz e a comunicação clara.
 - D) Manter uma comunicação clara e a compreensão mútua ajuda a reduzir conflitos e mal-entendidos.
23. Manter um ambiente de trabalho positivo requer colaboração eficaz para potencializar a harmonia entre os colegas de trabalho. A colaboração eficaz exige esforço e compromisso por parte de cada profissional. Marque a alternativa que conceitua corretamente as maneiras de colaborar de forma eficiente.
- A) Ajuda recíproca: estar disposto a ajudar os colegas quando necessário, na conclusão de tarefas, mas não na resolução de problemas.
 - B) Responsabilidade compartilhada: o profissional assume suas tarefas e contribui parcialmente com os objetivos gerais da equipe de trabalho.
 - C) Adaptação a mudanças: estar preparado para ajustar-se às mudanças nos planos e fluxos de trabalho, mantendo atitude positiva e proativa e, em alguns momentos, colocando-se desfavorável ao que julgou inadequado ou desnecessário.
 - D) Abertura a *feedback*: aceitar e fornecer *feedback* construtivo.
24. Em relação às Comissões de Ética referendadas no Decreto de Nº 1.171, de 22 de junho de 1994, para fins de apuração do comprometimento ético de servidores públicos, é correto afirmar que:
- A) Em todos os órgãos e entidades da administração pública e privada, deverá ser criada uma Comissão de Ética encarregada de aconselhar sobre ética profissional do servidor, no tratamento com as pessoas e com o patrimônio público.
 - B) Servidor público é todo aquele que, por força da lei, contrato ou de qualquer ato jurídico, preste serviços de natureza permanente, temporária ou excepcional, ainda que sem retribuição financeira, desde que ligado direta ou indiretamente a qualquer órgão do poder estatal, como autarquias, fundações públicas, entidades paraestatais, empresas públicas, sociedades de economia mista ou em qualquer setor onde prevaleça o interesse do Estado.
 - C) A pena aplicável ao servidor público pela Comissão de Ética é a exoneração do cargo.
 - D) A Comissão de Ética é encarregada de promover formação continuada ao servidor público.

25. De acordo com o Decreto de Nº 1.171, de 1994, o servidor público deve exercer suas atribuições com perfeição e rendimento, além de:
- A) omitir informações de interesse público para proteger a administração.
 - B) buscar vantagens para si e para terceiros de forma discreta, em razão do cargo.
 - C) utilizar recursos materiais da repartição em atividades do setor e em atividades particulares.
 - D) tratar cuidadosamente os usuários dos serviços, aperfeiçoando o processo de comunicação e contato com o público.
26. A seção III do Decreto de Nº 1.171, de 22 de junho de 1994, versa sobre as vedações ao servidor público. É vedado ao servidor público, **exceto**:
- A) facilitar a fiscalização de todos os atos ou serviços por quem de direito.
 - B) iludir ou tentar iludir qualquer pessoa que necessite do atendimento em serviço público.
 - C) expressar sua aprovação a qualquer instituição que atente contra a moral, a honestidade ou a dignidade da pessoa humana.
 - D) ser, em função do seu espírito de solidariedade, conivente com erro ou infração ao Código de Ética ou ao Código de Ética de sua profissão.
27. A Segurança Alimentar é elemento integral de nossa cultura organizacional, que inclui o respeito mútuo e a confiança entre consumidores, funcionários/manipuladores de alimentos e fornecedores. Assinale a alternativa **incorreta**.
- A) Há categorias de consumidores mais suscetíveis do que outras de contrair doença de origem alimentar. A essas categorias chamamos de população de alto risco.
 - B) As doenças de origem alimentar são preocupações secundárias para o setor de serviços de alimentação, já que um surto de doença de origem alimentar envolve apenas duas ou mais pessoas que sofrem a mesma doença.
 - C) Trabalhar com fornecedores qualificados e com implementação de procedimentos de recebimento rígido ajuda a garantir a entrega de alimentos seguros.
 - D) Os indivíduos representam um grande risco para a Segurança Alimentar, em especial os funcionários manipuladores de alimentos que não praticam a boa higiene pessoal.
28. O controle do tempo e da temperatura dos alimentos constitui procedimento importante para garantir a Segurança Alimentar. Marque a opção **incorreta** quanto ao fluxo de preparação do alimento para minimizar o crescimento microbiano.
- A) Receber e armazenar o alimento, adequadamente, quando puder.
 - B) Conservar alimentos quentes a 60°C ou mais e alimentos frios a 5°C ou menos.
 - C) Reaquecer o alimento a uma temperatura interna de 74°C por 15 segundos dentro de duas horas.
 - D) Resfriar o alimento cozido de 60°C a 21°C dentro de duas horas e de 21°C a 5°C, ou menos, dentro de mais de quatro horas.
29. A contaminação cruzada ocorre por falta da observância aos critérios necessários à Segurança Alimentar. Marque a alternativa que **não** apresenta fatores comuns que resultam em doenças de origem alimentar causadas pela contaminação cruzada.
- A) Manusear alimentos contaminados e, simultaneamente, manusear alimentos prontos para o consumo.
 - B) Superfícies (como equipamentos e utensílios) de contato com alimentos que são limpos e sanitizadas antes de entrarem em contato com alimentos cozidos ou prontos para consumo.
 - C) Panos de limpeza que não são limpos e sanitizados antes de serem usados em outras superfícies que entram em contato com o alimento.
 - D) Deixar que o alimento cru encoste ou solte fluidos em alimentos cozidos ou prontos para o consumo.

30. Os perigos para a Segurança Alimentar são divididos em três: perigos biológicos, perigos químicos e perigos físicos. Sobre o assunto, marque a alternativa correta.
- A) Os perigos biológicos apresentam a maior ameaça à Segurança Alimentar.
 - B) Os perigos biológicos incluem restos de pesticidas, aditivos alimentares, conservantes, produtos de limpeza.
 - C) Os perigos químicos incluem as bactérias, vírus, parasitas e fungos, além de determinadas plantas, cogumelos e peixes que possuem toxinas prejudiciais.
 - D) Os perigos físicos são representados pelos perigos biológicos e químicos; por partículas e objetos estranhos que, por acidente ou descuido, penetram no alimento, tais como: cabelo, unhas, grampos de metal, vidro quebrado, rebarba da abertura de latas e outros.
31. Copas e cozinhas compõem áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) dos diversos equipamentos públicos. A legislação prevê, na Norma Regulamentadora NR 06, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como forma de garantir a saúde e segurança no trabalho nessas áreas. Sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), marque a alternativa correta.
- A) O EPI é opcional e só deve ser usado quando solicitado.
 - B) É de responsabilidade da empresa limpar, guardar e conservar os EPIs.
 - C) A seleção do EPI a ser utilizado é de responsabilidade exclusiva do funcionário.
 - D) É dever do empregador fornecer gratuitamente o EPI adequado ao risco e, do empregado, usá-lo e conservá-lo adequadamente.
32. Os acidentes de trabalho e as doenças ocupacionais são ocasionados por atos e/ou condições inseguras. Sobre esse assunto, é **incorreto** afirmar:
- A) os manipuladores de alimentos devem conhecer os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para garantir a segurança alimentar e atender às leis sanitárias.
 - B) a estrutura física dos estabelecimentos de alimentação e bebidas e a Ergonomia são questões dispensáveis para evitar acidentes e doenças ocupacionais no trabalho.
 - C) os estabelecimentos de alimentação e bebidas devem utilizar constantemente os EPIs e disponibilizar treinamentos para evitar acidentes, tais como cortes, queimaduras e quedas.
 - D) as doenças mais frequentes adquiridas pelo manipulador de alimentos são tendinites (inflamação no ombro, cotovelo e punho), lombalgias (dores na região lombar), mialgias (dores musculares em diversas partes do corpo).
33. A Ergonomia é a ciência que corrobora com a prevenção de doenças e acidentes no ambiente de trabalho. O que está relacionado à Ergonomia?
- A) Processos mentais como atenção, decisão e carga mental.
 - B) Adequação da altura da bancada à do manipulador de alimentos.
 - C) Comunicação, treinamento da equipe, pausas e organização do trabalho.
 - D) As alternativas A, B e C estão corretas.
34. Sobre saúde e segurança no trabalho, é correto afirmar:
- A) a ausência de treinamentos de boas práticas e de ética profissional, em relação aos manipuladores de alimentos, propicia melhores condições nas atividades em serviços de alimentação.
 - B) um acidente de trabalho se caracteriza como um evento incerto, indesejável e remoto, resultante de interações complexas entre fatores físicos, químicos, biológicos, sociais e culturais.
 - C) para prevenir doenças e acidentes no ambiente de trabalho não é necessário se preocupar com postura ergonômica nem com a utilização correta de EPIs.
 - D) a utilização correta e provisória dos EPIs é dever de todos que trabalham em estabelecimentos de alimentação e bebidas.

35. Os equipamentos e utensílios de um estabelecimento de alimentação e bebidas devem possuir um controle de higiene rigoroso. Qual a maneira mais adequada para entender corretamente a realização de todas as etapas da higienização do serviço?
- A) Por meio de instruções da internet.
 - B) Por meio de check-list elaborado pelos funcionários.
 - C) Por meio da cartilha informacional do estabelecimento.
 - D) Por meio dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e do Manual de Boas Práticas.
36. O processo de higienização é crucial para manter a qualidade dos alimentos e evitar contaminação. São medidas preventivas a serem tomadas pelo manipulador de alimentos, **exceto**:
- A) usar uniformes sempre limpos e gorro cobrindo todo o cabelo.
 - B) lavar bem as mãos sempre que for preparar, guardar ou distribuir alimentos.
 - C) permitir que os gêneros alimentícios fiquem armazenados em qualquer lugar, expostos à poeira.
 - D) cortar bem as unhas; retirar esmaltes e anéis; evitar falar, gritar, cantar ou tossir em cima dos alimentos.
37. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), a higienização de pisos, paredes e equipamentos na copa e cozinha deve ocorrer:
- A) uma vez por semana.
 - B) quando estiver visivelmente sujo.
 - C) diariamente e sempre que necessário.
 - D) de acordo com o cronograma da fiscalização.
38. Em relação às tábuas de cortes no preparo do alimento, a Anvisa orienta que:
- A) devem ser lisas, íntegras, de fácil higienização e de uso exclusivo.
 - B) pode ser usada a mesma tábua para carne crua, frutas e verduras.
 - C) devem ser de madeira, pois são mais higiênicos.
 - D) não necessitam de sanitização após o uso.
39. Quanto ao preparo de sucos, as frutas utilizadas devem:
- A) ser lavadas apenas em água corrente.
 - B) ser higienizadas somente se não forem orgânicas.
 - C) ser higienizadas em água corrente e desinfetadas em solução sanitizante.
 - D) ser preparadas nos mesmos locais de preparo das carnes e aves cruas e dos alimentos cozidos e prontos para consumo.
40. Para o serviço de bebidas, assinale a alternativa que indica a forma mais segura e higiênica de retirar os cubos de gelo do congelador.
- A) Com as mãos limpas.
 - B) Com uma xícara de alça.
 - C) Com um copo limpo de vidro.
 - D) Com colher apropriada, higienizada, de metal ou plástico.
41. Durante o preparo e o serviço de sucos, chás e cafés, o manipulador de alimentos deve:
- A) utilizar somente água tratada, mesmo que não se enquadre no padrão de potabilidade para consumo humano.
 - B) deixar por muito tempo copos, xícaras e talheres submersos em água com detergente para agilizar a limpeza.
 - C) acondicionar os sucos em recipientes bem limpos e secos e, de preferência, servir logo em seguida, evitando perdas nutricionais.
 - D) empilhar as xícaras para servir ao máximo de pessoas possível, o mais rápido que puder.

42. Marque a alternativa que indica a temperatura inadequada para o serviço de chá e café.
- A) Café quente: deve ser servido entre 65°C e 70°C, garantindo um sabor pleno e sem risco de queimar a boca.
 - B) Chá quente: deve ser servido entre 60°C e 70°C, permitindo que os sabores se desenvolvam plenamente sem queimar a língua.
 - C) Chá gelado: melhor servido entre 8°C e 10°C, para ser refrescante.
 - D) Café gelado: servido entre 3°C e 7°C, de preferência com gelo para manter a temperatura baixa.
43. No preparo de sucos, é muito comum em estabelecimentos de alimentação e bebidas o uso de produtos congelados como, por exemplo, polpas de frutas. Sobre o armazenamento desses produtos em congelador ou freezer, assinale a alternativa **falsa**.
- A) O descongelamento precoce não compromete a qualidade do produto.
 - B) Armazenar as polpas em suas embalagens originais, etiquetar com data de entrega e data de validade.
 - C) Utilizar o método PEPS (primeiro a entrar, primeiro a sair) para a utilização das polpas na fabricação dos sucos.
 - D) Colocar alimento quente no congelador pode elevar a temperatura no interior do equipamento e descongelar parcialmente as polpas.
44. Sobre a conservação dos alimentos que devem ser preservados, marque a alternativa **falsa**.
- A) Os alimentos quentes, depois de quatro horas sem conservação adequada acima de 60°C, devem ser descartados.
 - B) Preparar e cozinhar o alimento apenas na quantidade que vai ser usada ou servida num curto período de tempo.
 - C) Misturar alimentos frescos recém-preparados com alimentos que estiveram sob conservação a quente para servi-los.
 - D) Manter frio os alimentos frios e quente os alimentos quentes é uma forma adequada de conservar alimentos para servir.
45. Para servir os alimentos com segurança, é correto:
- A) usar o mesmo pano para múltiplas funções: enxugar louça, limpar bancadas etc.
 - B) limpar e higienizar os utensílios pelo menos uma vez a cada quatro horas durante o uso contínuo.
 - C) manipular de uma só vez vários copos e pratos de vidro, evitando quebrá-los a fim de não liberar partículas de vidro.
 - D) limpar e higienizar os utensílios antes e depois de usá-los, dispensando a utilização de utensílios separados para cada alimento.
46. Para que os serviços do profissional ocorram de forma ordenada e plena, é necessária a organização inicial da copa/cozinha, que inclui a limpeza do local e a preparação antecipada de ingredientes e utensílios de trabalho. Marque a opção **falsa** relacionada às tarefas que podem ser executadas nessa etapa.
- A) Verificar se os estoques estão em ordem e providenciar as reposições.
 - B) Retirar os cubos da máquina de fazer gelo, colocá-los em recipientes apropriados e conservá-los tampados.
 - C) Realizar um levantamento de tudo que será necessário durante os serviços, em termos de produtos e utensílios.
 - D) Organizar o estoque de material já limpo e higienizado — travessas, louças, pratos, talheres, copos, xícaras e outros utensílios de trabalho, somente quando solicitado.

47. Quanto à estocagem de produtos alimentícios, é correto afirmar:
- A) a armazenagem dos alimentos secos deve manter distância de pelo menos 25cm da parede e do piso.
 - B) os alimentos secos podem ficar expostos à luz direta do sol, desde que o ambiente seja fresco, seco e ventilado.
 - C) os alimentos devem ser armazenados em suas embalagens originais, no entanto, depois de abertas, os alimentos podem ser acondicionados em qualquer recipiente, mesmo sem tampa hermética.
 - D) manter os depósitos de armazenagem bem ventilados, em temperatura ambiente ou maior que 26°C.
48. Constituem fatores que interferem na higienização e desinfecção de copas e cozinhas, **exceto**:
- A) tipos de detergente e tempo de contato do detergente.
 - B) ausência de restos de matéria orgânica nos locais a serem desinfetados.
 - C) local inadequado para higienização e armazenamento, após desinfecção.
 - D) cruzamento de fluxo no local de lavagem (várias atividades ao mesmo tempo).
49. Qual comportamento pessoal abaixo pode comprometer os alimentos de forma a contaminá-los?
- A) Ficar de avental quando for ao banheiro, mesmo que volte rapidamente.
 - B) Vestir o uniforme em casa para ganhar tempo na entrada do turno de trabalho.
 - C) Não cobrir cortes ou feridas pequenas nas mãos com bandagem limpa antes de trabalhar com o alimento.
 - D) Todas as alternativas acima.
50. Para garantir a segurança alimentar, é necessário ao profissional que trabalha em estabelecimentos de alimentação e bebidas comunicar aos responsáveis/chefes pelo estabelecimento sua condição de saúde, na seguinte hipótese:
- A) foi diagnosticado como portador de doença de origem alimentar.
 - B) apresenta pequenas lesões que infeccionaram, mas que já foram saradas.
 - C) mostra que não possui sintomas de doenças gastrointestinais e respiratórias.
 - D) convive ou está exposto a pessoas que estiveram doentes, embora apresentem boa condição de saúde.