

**TÉCNICO DE LABORATÓRIO -
ÁREA GASTRONOMIA**

LEIA AS INSTRUÇÕES COM ATENÇÃO

- A prova terá duração de **4 horas**.
- O candidato deverá utilizar caneta esferográfica de material transparente, de **tinta preta**.
- O candidato deverá verificar se o Caderno de Questões está **completo**, sem falhas de impressão ou grampeamento. Em qualquer uma das situações citadas, comunicar e solicitar ao fiscal a devida substituição, **antes da realização da prova**.
- Durante a aplicação da prova, o candidato deverá manter na carteira, **exclusivamente** documento de identificação, caneta de material transparente de tinta preta, Cartão-Resposta e Caderno de Questões.
- O candidato deverá transcrever as respostas da prova para o Cartão-Resposta, que será o único documento válido para a correção.
- O preenchimento do Cartão-Resposta é de inteira responsabilidade do candidato, que deverá proceder conforme as instruções contidas nele e na capa do Caderno de Questões
- **Não haverá substituição** do Cartão-Resposta.
- O candidato não poderá amassar, molhar, dobrar, rasgar, manchar ou, de qualquer modo, danificar o seu cartão-resposta, sob pena de arcar com os prejuízos advindos da impossibilidade de realização do processamento eletrônico do mesmo.
- A saída do candidato será permitida decorridos 60 (sessenta) minutos do início da prova, após entregar seu Cartão-Resposta, sem levar consigo o Caderno de Questões ou algum tipo de anotação de suas respostas.
- Será permitido ao candidato levar consigo o Caderno de Questões desde que permaneça na sala até 30 minutos antes do término da prova.

Este Caderno de Provas é formado por 50 questões:

Disciplina		Peso
Língua Portuguesa	10	2
Legislação	10	2
Conhecimentos Específicos	30	2

Texto para questões de 01 a 03

Crise climática já condena uma geração inteira a nascer e viver sob condições de calor sem precedentes

No ano em que o Acordo de Paris completa 10 anos, é importante entender quais são suas metas de longo prazo e o que elas significam para esta e para as próximas gerações. A geração que fatalmente viverá suas vidas inteiras dentro deste período de calor sem precedentes na história da humanidade já tem nome: “Geração *Overshoot*”.

Para tentar garantir o sucesso do Acordo de Paris, esta geração terá a árdua missão de remover da atmosfera uma enorme quantidade de GEE (Gases do Efeito Estufa). Ainda não é claro, porém, se tecnologias para remoção de GEE existirão na escala necessária para que essa geração possa evitar um colapso climático ao final deste século.

Nessa incerteza quanto ao futuro, o conflito entre os interesses da geração atual e os interesses da geração *overshoot* é um tema que merecerá mais discussão nos próximos anos e décadas. Em um cenário otimista, se as metas do Acordo de Paris forem cumpridas, a crise climática terá sido resolvida ao final do século 21. Até lá, porém, a crise deve se agravar em meados deste século, quando muito provavelmente ocorrerá um período de “*overshoot*” (do inglês, ultrapassar). Durante esse período, a temperatura média do planeta deverá estar acima da meta proposta pelo Acordo.

O Acordo de Paris, firmado em 2015, não estabeleceu um prazo concreto para o cumprimento das metas previstas no Artigo 2, que trata de um limite aceitável para o aquecimento global: “Manter o aumento da temperatura média global bem abaixo de 2°C em relação aos níveis pré-industriais, e envidar esforços para limitar esse aumento da temperatura a 1,5°C em relação aos níveis pré-industriais, reconhecendo que isso reduziria significativamente os riscos e os impactos da mudança do clima”.

A comunidade científica, de modo geral, entende que o Acordo de Paris estipula metas para serem cumpridas até o final do século 21. Existem duas razões para visarmos um marco temporal aparentemente tão distante como esse.

A primeira é uma restrição imposta pelo sistema climático do planeta: quanto mais GEE são emitidos (especialmente o CO₂), mais a temperatura média global se eleva. Uma redução imediata das emissões de GEE, porém, não seria acompanhada de um declínio imediato da temperatura média global.

A segunda razão é uma restrição imposta por princípios de justiça. O Acordo de Paris assumiu que os países mais pobres não poderiam reduzir imediatamente as suas respectivas emissões sem comprometer o próprio desenvolvimento e a perspectiva de erradicação da pobreza. Assim, o Acordo de Paris estipulou também, no Artigo 4, que cada país poderia continuar emitindo GEE até que suas respectivas emissões atinjam, o quanto antes, um pico.

O problema, porém, é que o Acordo de Paris não estipula nenhuma “trajetória” (*pathway*) específica para o cumprimento das metas de longo prazo. Existe uma infinidade de trajetórias compatíveis com essas metas.

O melhor dos mundos possíveis é aquele em que as metas do Acordo de Paris são cumpridas. No entanto, dependendo de escolhas que se fazem hoje, o melhor dos mundos possíveis pode também significar o pior dos mundos para a geração *overshoot*, que terá de viver sob extremos climáticos sem precedentes na história da civilização.

Disponível em: <https://g1.globo.com/meio-ambiente/noticia/2025/01/20/crise-climatica-ja-condena-uma-geracao-inteira-a-nascer-e-viver-sob-condicoes-de-calor-sem-precedentes.gh.html>. Acessado em: 27 ago. 2026.

1. Com base na compreensão denotativa do texto, ou seja, nas informações expressas de forma literal e objetiva pelo autor, é CORRETO afirmar que:

- a) O Acordo de Paris, firmado em 2015, estabeleceu datas rígidas e imediatas para o fim das emissões de gases em todos os países.
- b) A redução das emissões de gases do efeito estufa (GEE) provoca, segundo o sistema climático, um declínio instantâneo na temperatura global.
- c) O objetivo central citado do Acordo de Paris é manter o aumento da temperatura média

global bem abaixo de 2°C em relação aos níveis pré-industriais.

d) A "Geração *Overshoot*" já dispõe de todas as tecnologias necessárias, em escala global, para reverter o colapso climático até o fim deste ano.

e) O Artigo 4 do Acordo de Paris determina que os países mais pobres devem erradicar a pobreza antes de iniciarem qualquer emissão de gases.

2. No período "A geração **que fatalmente viverá suas vidas inteiras dentro deste período de calor sem precedentes na história da humanidade** já tem nome: 'Geração *Overshoot*'.", a oração destacada em negrito classifica-se sintaticamente como:

a) Oração subordinada substantiva objetiva direta, pois atua como complemento do substantivo "geração".

b) Oração subordinada adjetiva explicativa, uma vez que generaliza o conceito de geração mencionado anteriormente.

c) Oração subordinada substantiva completiva nominal, por ser termo preposicionado que completa um nome.

d) Oração subordinada adverbial causal, já que apresenta a causa para a geração já possuir um nome específico.

e) Oração subordinada adjetiva restritiva, pois delimita e especifica o sentido do substantivo "geração", sem estar isolada por vírgulas.

3. Considere as regras de regência verbal da norma-padrão aplicadas a adaptações de trechos do texto "Crise climática...":

I. No trecho "Existem duas razões para **visarmos um marco...**", o verbo foi empregado como transitivo direto. No entanto, segundo o rigor da norma culta, para o sentido de "objetivar", o verbo **visar** deve ser transitivo indireto, sendo a redação correta: "visarmos **a** um marco".

II. Se o trecho "...não seria acompanhada de um declínio..." fosse reescrito, utilizando o verbo **implicar** com sentido de "acarretar", a forma correta de acordo com a norma gramatical seria: "...não **implicaria** em um declínio".

III. Caso o autor desejasse expressar uma escolha da geração atual com o verbo **preferir**, a estrutura: "A geração atual **prefere** o desenvolvimento **ao** equilíbrio climático" estaria correta, pois esse verbo rege a preposição "a" e refuta o uso de "do que".

IV. Na frase adaptada: "A geração *overshoot* **assistirá** o colapso climático", a regência está correta, uma vez que o verbo **assistir**, no sentido de "presenciar" ou "ver", é classificado pela gramática normativa como transitivo direto.

Está(ão) CORRETA(S) apenas a(s) afirmação(ões):

- a) I e III
- b) II e IV
- c) I, II e III
- d) III e IV
- e) II e III

Texto para a questão 04

Fui ter com Virgília; bem depressa esqueci o Quincas Borba. Virgília era o travesseiro do meu espírito, um travesseiro mole, tépido, aromático, enfronhado em cambraia e bruxelas. Era ali que ele costumava repousar de todas as sensações más, simplesmente enfadonhas, ou até dolorosas. E, bem pesadas as coisas, não era outra a razão da existência de Virgília; não podia ser. Cinco minutos bastaram para olvidar inteiramente o Quincas Borba; cinco minutos de uma contemplação mútua, com as mãos presas umas nas outras; cinco minutos e um beijo. E lá se foi a lembrança do Quincas Borba... Escrófula da vida, andrajo do passado, que me importa que exista, que molestes os olhos dos outros, se eu tenho dois palmos de um travesseiro divino, para fechar os olhos e dormir?

ASSIS, Machado de. *Memórias Póstumas de Brás Cubas*. São Paulo: Ática, 2002.

4. Em qual das alternativas o personagem Brás Cubas faz uma afirmação em sentido metafórico?

- a) “Fui ter com Virgília”
- b) “bem depressa esqueci o Quincas Borba”
- c) “Virgília era o travesseiro do meu espírito”
- d) “Cinco minutos bastaram para olvidar inteiramente o Quincas Borba”
- e) “Cinco minutos de uma contemplação mútua, com as mãos presas umas nas outras”

Texto para as questões 05 e 06

À esquerda do Rio Doce, 11 de setembro de 2020.

Amigos,

Percebi, antes de começar a escrever essas palavras, que se aproxima a primavera. Estamos chegando ao momento do esteio do céu. Decidi, então, escrever esta carta para falar com vocês sobre o Bem Viver, para quem acredita que cantando é possível suspender o céu, para quem acredita que o modo como vivemos e o mundo onde vivemos é recriado a toda hora. Para além da nossa capacidade de descrever a vida, quero aqui falar da vida como um evento que acontece de dentro de tudo, o tempo todo.

Escrevo, então, para nosso Taru, nosso céu, e para quem acredita que pode suspendê-lo nesse tempo primaveril de proximidade com a terra.

Nossos ancestrais cantavam para suspender o céu. Com esse canto, a cura também chega. Esse é um dos poderes que nossos ancestrais nos passaram: uma prática de comunhão da terra com o céu, por isso a terra é a nossa mãe.

Disponível em: <https://cartasindigenasaobrasil.com.br>
Acesso em: 17 ago. 2026

5. No primeiro parágrafo, lê-se a seguinte afirmação: “Percebi, antes de começar a escrever essas palavras, que se aproxima a primavera.” O sentido, a correção e a coerência desse período estão mantidos em qual alternativa?

- a) Antes de dar início à escrita dessas palavras, percebi a aproximação da primavera.
- b) No momento que escrevia essas palavras, percebi o quão se aproximava a primavera.
- c) Por escrever essas palavras, percebi que se aproximava a primavera.
- d) A primavera se aproximava à medida em que escrevia essas palavras.
- e) Simultaneamente à escrita dessas palavras, a aproximação dessas palavras ficou perceptível.

6. “Decidi escrever esta carta ... para quem acredita que cantando é possível suspender o céu, para quem acredita que o modo como vivemos e o mundo onde vivemos é recriado a toda hora”. Nessa afirmação, o autor recorre, predominantemente, ao seguinte recurso expressivo:

- a) comparação
- b) metáfora
- c) prosopopeia
- d) antítese
- e) pleonismo

Texto para as questões 07 a 10

Desaprender é vital

Para o CEO do WhatsApp no Brasil, Guilherme Horn, as empresas não devem ter medo de errar ao adotarem ferramentas de IA em seus processos.

Inteligência Artificial é a expressão da moda em diversos setores, mas será que as companhias brasileiras estão prontas para a implantação de automação por meio dessa tecnologia em suas práticas do dia a dia? O CEO do WhatsApp no Brasil, Guilherme Horn, usou o seu conhecimento na área para escrever o livro “Mindset de IA” (Ed. Gente), no qual aponta que, mais do que mudanças operacionais, as empresas precisam mudar de mentalidade para não ficarem para trás e obterem

sucesso quando o assunto é automação e o uso das IAs generativas. Para ele, as corporações precisam se permitir errar com a IA.

“Os profissionais precisarão desaprender muitas das práticas que utilizaram até hoje e reaprender a extrair o verdadeiro potencial da tecnologia, entendendo como pode gerar valor contínuo para os processos e para o conhecimento da organização. A IA pensa, mas a decisão final e a responsabilidade continuam sendo humanas. É fundamental não ter medo de falhar e não reprimir os erros dentro da empresa”, afirma Horn.

O que o seu livro traz de diferente do que vem sendo debatido sobre IA nas empresas?

O grande diferencial está em focar no modelo mental (mindset) necessário para a implementação da IA, em vez de tratar o tema apenas como a adoção de uma nova ferramenta técnica. Em vez de se concentrar na simples operação de plataformas, o debate deve ser o que os líderes, executivos e empreendedores precisam desaprender de suas vivências passadas e o que devem reaprender para lidar com essa inovação.

O principal objetivo do livro é ensinar como compreender o verdadeiro potencial da tecnologia para gerar valor real para o negócio, para os processos internos e para o conhecimento acumulado da organização. O sucesso com a IA não se resume a implementar ou adotar um sistema tecnológico, mas sim a uma necessidade profunda de transformar todo o negócio por meio da adoção de uma mentalidade adequada para usufruir de verdade de tudo o que essa tecnologia tem a oferecer.

Muitos empresários e executivos ainda temem o uso de IA em processos mais elaborados nas empresas. O que você diria para essas pessoas?

Executivos e empresários devem encarar o erro nessa implementação como uma parte absolutamente essencial do processo de experimentação com a Inteligência Artificial. Não devem ter medo de estimular ao máximo que as equipes experimentem a tecnologia. É fundamental não ter medo de falhar e não reprimir os erros dentro da empresa. O próprio Elon Musk [fundador da Tesla e da Space X, entre outros negócios, e primeiro financiador da OpenAI] comemorou a explosão de um de seus foguetes justamente pelo conhecimento valioso extraído daquele evento.

À medida que a empresa treina e aprende com os próprios erros, ela adquire um ganho muito grande de maturidade. Os líderes precisam aceitar esse trade-off e entender que é natural testar diversas abordagens que talvez não tragam retorno financeiro imediato ou que acabem sendo descartadas mais tarde, mas apenas passando por essa fase prática é possível descobrir se realmente vale a pena usar a IA em determinados processos. Cultivar a experimentação contínua e a tolerância à falha é o conselho central para criar o modelo mental adequado e bem-sucedido na adoção dessa tecnologia. Mas claro que o elemento humano vai continuar sendo muito importante, porque a IA pensa, mas é o ser humano que decide. Assim como uma pessoa não deve seguir um aplicativo de rotas cegamente para dentro de uma área perigosa da cidade, as empresas precisam manter o controle final e a responsabilidade de avaliar as decisões da máquina. Essa habilidade é muito mais permanente do que as ferramentas em si.

Disponível em: <https://revista.istoe.com.br/wp-content/uploads/sites/30/2026/05/IstoE-Edicao-36.pdf>. Acesso em 16 ago. 2026.

7. No trecho “A decisão final e a responsabilidade continuam sendo humanas”, o adjetivo “humanas”:

- a) Concorda apenas com o substantivo “decisão”, tendo, portanto, que ser flexionado no feminino plural.
- b) Concorda apenas com o substantivo “responsabilidade”, por isso aparece flexionado no feminino plural.
- c) Concorda com os dois substantivos coordenados: “decisão” e “responsabilidade”, podendo, por esse motivo, ser flexionado no feminino plural, conforme está no texto.
- d) Concorda com a forma verbal “continuam”, por esse motivo aparece flexionado no feminino plural.
- e) Está no feminino plural por exigência da linguagem culta empregada no texto, no entanto poderia adequadamente estar no feminino singular, uma vez que tanto “decisão” quanto “responsabilidade” estão no singular.

8. No trecho “Cultivar a experimentação contínua e a tolerância à falha é o conselho central para criar o modelo mental adequado e bem-sucedido na adoção dessa tecnologia”, a palavra “contínua” aparece acentuada.

Sobre a acentuação dessa palavra, analise as afirmações a seguir e assinale a alternativa CORRETA.

I. De acordo com ortografia vigente, a palavra contínua é escrita sem acentuação.

II. A palavra contínua está acentuada perfeitamente no contexto acima, embora exista a ocorrência de continua (sem acento).

III. Contínua (com acento) é o único registro aceitável do ponto de vista gramatical, no contexto acima.

IV. O registro da palavra continua (sem acento) é previsto na ortografia da língua portuguesa, mas altera completamente o sentido, além de comprometer a estrutura sintática do trecho.

- a) Apenas o item II está correto.
- b) Apenas os itens II e III estão corretos.
- c) Apenas o item III está correto.
- d) Apenas o item IV está correto.
- e) Estão corretos, apenas, os itens II, III e IV.

9. Observe o trecho e analise as afirmações.

“O sucesso com a IA não se resume a implementar ou adotar um sistema tecnológico, mas sim a uma necessidade profunda de transformar todo o negócio por meio da adoção de uma mentalidade adequada para usufruir de verdade de tudo o que essa tecnologia tem a oferecer”

I. As quatro ocorrências de “a” no trecho se dão pela mesma explicação.

II. Em “a implementar” e “a oferecer”, a construção gramatical da língua segue a mesma lógica linguística.

III. “A uma necessidade” fere a construção da norma culta da língua que, nesse caso, deveria ser “à necessidade”.

Está(ão) CORRETAMENTE analisado(s) o(s) item(ns):

- a) I, apenas.
- b) II, apenas.
- c) III, apenas.
- d) I e II, apenas.
- e) I e III, apenas.

10. No trecho “**À medida que** a empresa treina e aprende com os próprios erros, ela adquire um ganho muito grande de maturidade”, a expressão destacada, além de funcionar como elemento de coesão, estabelecendo relação de conexão com o período anterior, organiza as ideias do texto, atribuindo valores semânticos.

A expressão destacada “à medida que”:

- a) trata-se de um advérbio, estabelecendo uma relação de causa com a oração seguinte.
- b) funciona como locução verbal e indica a ação de avaliar o crescimento da empresa.
- c) “constitui uma locução prepositiva e estabelece uma relação de finalidade entre “treina” e “adquire”.
- d) é uma locução conjuntiva, estabelecendo, no contexto, uma relação de proporcionalidade entre o treinamento/aprendizagem da empresa e seu ganho de maturidade.
- e) funciona como locução adverbial, estabelecendo a ideia de tempo entre o processo de aprendizagem e ganho de maturidade.

11. Um servidor público federal, ocupante de cargo efetivo, solicitou seu deslocamento para acompanhar o cônjuge, que havia sido removido por interesse da Administração Pública.

Com base no que dispõe a Lei nº. 8.112/1990, assinale a alternativa que indica a hipótese de deslocamento do servidor, a pedido ou de ofício, no âmbito do mesmo quadro, com ou sem mudança de sede:

- a) Exoneração.
- b) Readaptação.
- c) Recondição.
- d) Redistribuição.
- e) Remoção.

12. Joana, servidora do Instituto Federal do Piauí, atua no setor de controle acadêmico, lidando diretamente com o atendimento ao público. Certo dia, um candidato aprovado no vestibular compareceu ao setor para realizar a sua matrícula institucional. Como a fila estava longa e o sistema informatizado apresentou lentidão, Joana decidiu não atender ao cidadão naquele momento, instruindo-o a aguardar por mais de quatro horas sem fornecer informações sobre a previsão de atendimento, argumentando internamente que o atraso era decorrente de falha técnica e não de conduta pessoal. Posteriormente, o cidadão descobriu que a lentidão do sistema ocorria porque os servidores do órgão estavam utilizando a internet e os computadores para realizar atividades particulares.

À luz do Decreto nº. 1.171/1994, assinale a alternativa CORRETA sobre o caso narrado:

- a) A atitude de Joana não caracteriza infração ética, uma vez que a lentidão do sistema configurou motivo de força maior, isentando a Administração e a servidora de qualquer responsabilidade moral ou danos ao usuário.
- b) O ato de deixar qualquer pessoa à espera de solução que dependa do setor em que

exerce suas funções caracteriza grave dano moral aos usuários dos serviços públicos, além de constituir fator de desmoralização do serviço público.

c) As vedações éticas do Decreto nº. 1.171/1994 aplicam-se exclusivamente à omissão da verdade e ao desvio de verbas, não abrangendo o uso de equipamentos ou tempo de serviço para fins particulares.

d) A Comissão de Ética do Ministério, ao tomar conhecimento do fato, poderá aplicar aos servidores envolvidos a penalidade de suspensão preventiva das funções pelo prazo de 30 dias.

e) Caso Joana opte por ocultar a verdade do cidadão para evitar pânico ou tumulto na repartição, sua conduta será respaldada pelo princípio da eficiência e do interesse público imediato.

13. Marcos é servidor público federal em um órgão de fiscalização sanitária. Durante a análise do processo de autorização de um grande empreendimento comercial, seu superior hierárquico ordenou verbalmente que Marcos aprovasse o relatório sem realizar a vistoria técnica obrigatória no local, alegando que "a empresa é parceira estratégica da região e a burocracia excessiva atrasaria os investimentos locais". Marcos sabe que a dispensa dessa vistoria descumpra as normas técnicas da repartição, mas teme sofrer retaliações ou ser punido por insubordinação caso desobedeça à ordem do chefe.

Com base nas disposições do Decreto nº. 1.171/1994 (Código de Ética do Servidor Público Federal), assinale a alternativa que indica a conduta ética CORRETA que Marcos deve adotar:

- a) Cumprir prontamente a ordem do superior e assinar a liberação do documento, haja vista que o princípio da hierarquia administrativa isenta o subordinado de qualquer responsabilidade ética ou funcional.
- b) Aprovar o relatório sem a vistoria técnica, pois o código de ética priorizou o desenvolvimento

socioeconômico e o bem-comum em detrimento de trâmites burocráticos internos.

c) Negar-se a cumprir a ordem ilegal e representar contra o comprometimento ético do superior hierárquico, respeitando a hierarquia sem ter temor de denunciar os desvios de conduta.

d) Solicitar a sua exoneração do cargo, uma vez que o Decreto nº. 1.171/1994 proíbe expressamente que o servidor discorde formalmente ou reporte condutas atípicas impostas por seus superiores.

e) Cumprir a ordem verbal e, em seguida, recorrer à Comissão de Ética do órgão para requerer a demissão do seu superior por improbidade administrativa.

14. Júlio ingressou no IFPI para cursar ensino médio técnico integrado em eletrotécnica. Após a finalização do curso, realizou vestibular e foi aprovado no curso de Engenharia Elétrica no mesmo campus onde já havia estudado. Seus planos incluem fazer uma pós-graduação na área, se possível na Instituição, pois recentemente foi veiculada a notícia de que o campus passaria por um processo de expansão para poder ofertar novos cursos e turmas.

Diante da situação hipotética, é CORRETO afirmar que a trajetória acadêmica de Júlio, de acordo com a Lei nº. 11.892/08, foi possível em razão de finalidades e características dos Institutos Federais, dentre as quais destaca-se diretamente:

a) Desenvolver apenas a educação profissional como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais.

b) Promover a integração e a verticalização da educação básica à educação profissional e educação superior, otimizando a infraestrutura física, os quadros de pessoal e os recursos de gestão.

c) Desenvolver programas de extensão e de divulgação científica e tecnológica.

d) Promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, notadamente as voltadas à preservação do meio ambiente.

e) Qualificar-se como centro de referência no apoio à oferta do ensino de ciências nas instituições públicas de ensino, oferecendo capacitação técnica e atualização pedagógica aos docentes das redes públicas de ensino.

15. Sobre as garantias que o Estado deve efetivar para a oferta na educação escolar pública do ensino educacional especializado, de acordo com o previsto na Lei nº. 9.394/96 (LDB), assinale a alternativa CORRETA.

a) Atendimento educacional especializado gratuito aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, transversal a todos os níveis, etapas e modalidades, preferencialmente na rede regular de ensino.

b) Atendimento educacional especializado gratuito apenas aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento, transversal a todos os níveis, etapas e modalidades, preferencialmente na rede regular de ensino.

c) Atendimento educacional especializado gratuito aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, transversal a todos os níveis, etapas e modalidades, obrigatoriamente na rede regular de ensino.

d) Atendimento educacional especializado gratuito aos educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação, exclusivamente nos níveis, etapas e modalidades de ensino da rede federal, preferencialmente na rede regular de ensino.

e) Atendimento educacional especializado gratuito exclusivamente aos educandos com deficiência, altas habilidades ou superdotação, transversal a todos os níveis, etapas e modalidades, obrigatoriamente na rede regular de ensino.

16. Sobre a estrutura organizacional do Instituto Federal do Piauí, de acordo com o previsto na Lei nº. 11.892/2008, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O Instituto Federal é multicampi, com proposta orçamentária anual identificada para cada campus e a reitoria, exceto no que diz respeito a pessoal, encargos sociais e benefícios aos servidores.
- b) A administração dos Institutos Federais terá como órgãos superiores o Colégio de Dirigentes e o Conselho Superior, todos presididos por membros eleitos entre os pares.
- c) O Colégio de Dirigentes, de caráter consultivo e deliberativo, será composto pelo Reitor, pelos Pró-Reitores e pelo Diretor-Geral de cada um dos campi que integram o Instituto Federal.
- d) O Conselho Superior, de caráter consultivo e deliberativo, será composto exclusivamente por representantes dos docentes, dos estudantes, dos servidores técnico-administrativos, dos egressos da instituição.
- e) Poderão candidatar-se ao cargo de Reitor os docentes e servidores técnico-administrativos em educação pertencentes ao Quadro de Pessoal Ativo Permanente de qualquer dos campi que integram o Instituto Federal.

17. A Lei nº. 15.211/2025 estabelece os fundamentos para utilização de produtos ou serviços de tecnologia da informação por crianças e adolescentes.

Com base no referido Estatuto Digital, assinale a alternativa que indica um dos fundamentos previstos no artigo 4º.

- a) A promoção da educação digital, com foco no desenvolvimento da cidadania e do senso crítico para o uso seguro e responsável da tecnologia.
- b) Oferecer sistemas e processos projetados para impedir que crianças e adolescentes encontrem, por meio do produto ou serviço, conteúdos ilegais e pornográficos, bem como

outros conteúdos manifestamente inadequados à sua faixa etária, conforme as normas de classificação indicativa e a legislação aplicável.

- c) Realizar gerenciamento de riscos de seus recursos, funcionalidades e sistemas e de seus impactos direcionados à segurança e à saúde de crianças e de adolescentes.
- d) Realizar avaliação do conteúdo disponibilizado para crianças e adolescentes de acordo com a faixa etária, para que seja compatível com a respectiva classificação indicativa.
- e) Tomar medidas razoáveis com o objetivo de prevenir e mitigar riscos de acesso, exposição, recomendação ou facilitação de contato com indução, incitação, instigação ou auxílio, por meio de instruções ou orientações, a práticas ou comportamentos que levem a danos à saúde física ou mental de crianças e de adolescentes, tais como violência física ou assédio psicológico a outras crianças e adolescentes, uso de substâncias que causem dependência química ou psicológica, autodiagnóstico e automedicação, automutilação e suicídio.

18. A Lei nº. 9.784/1999, que estabelece normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal, assegura aos administrados diversos direitos no curso do processo.

Com base nas disposições da referida Lei, e suas alterações posteriores, assinale a alternativa que apresenta CORRETAMENTE um dos direitos assegurados aos administrados.

- a) Agir de modo temerário, quando houver risco de decisão de dano irreversível.
- b) Expor os fatos conforme a verdade, quando não houver risco de dano irreversível, e prestar as informações que lhes forem solicitadas e colaborar para o esclarecimento dos fatos.
- c) Fazer-se assistir, obrigatoriamente, por advogado, inclusive nos casos de representação, por força de lei.
- d) Formular alegações e apresentar documentos novos, mesmo após a decisão, os

quais serão objeto de consideração pelo órgão competente, tendo em vista o direito a ampla defesa.

e) Ser tratado com respeito pelas autoridades e servidores, que deverão facilitar o exercício de seus direitos e o cumprimento de suas obrigações.

19. A resolução normativa CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI nº. 253, de 22 de dezembro de 2025, estabelece que o Instituto Federal do Piauí, atendendo ao disposto na Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no decreto nº. 5.154, de 23 de julho de 2004, na Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, poderá oferecer cursos nos diferentes níveis e modalidades de ensino.

Com base nas disposições contidas na Organização Didática sobre a oferta de cursos, é CORRETO afirmar que:

a) A educação superior, destinada aos egressos do ensino médio ou equivalente que tenham sido classificados em processo seletivo, deverá possibilitar ao indivíduo uma formação integral, tornando-o um sujeito crítico-reflexivo e apto para o mundo do trabalho.

b) A Educação a Distância (EAD), voltada para cursos de pós-graduação lato sensu, é uma modalidade educativa que enfatiza a autoaprendizagem, com mediação docente, tutorial e de recursos didáticos sistematicamente organizados, apresentados em diferentes meios tecnológicos de informação e de comunicação, utilizados isoladamente ou combinados, veiculados pelos diversos meios de comunicação.

c) A educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida de forma independente e isolada em relação ao ensino médio, observados os objetivos contidos nas Diretrizes Curriculares Nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação para o Ensino Médio e os referenciais contidos no Catálogo Nacional dos Cursos Técnicos para a Educação Profissional;

d) Os cursos de pós-graduação, compreendendo exclusivamente programas de mestrado e doutorado, abertos a candidatos diplomados em cursos superiores

e que atendam às exigências das instituições de ensino, destinam-se aos cidadãos que pretendem ampliar seus conhecimentos em uma área específica ou em outras que tenham afinidades com a sua formação profissional, submetendo-se à legislação própria do ensino superior.

e) Os cursos ofertados na modalidade de Educação a Distância deverão adotar base curricular diversa dos cursos presenciais equivalentes ofertados no âmbito do IFPI, garantindo equivalência formativa e a mesma certificação. O Projeto Político-Pedagógico do Curso (PPC), entretanto, deverá ser específico para a modalidade, contemplando as particularidades pedagógicas, metodológicas, tecnológicas e organizacionais próprias da Educação a Distância.

20. Platão, servidor público do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, nível de classificação D, pretende obter a sua primeira aceleração da progressão funcional por capacitação no Instituto Federal Alfa. Para tanto, após cinco anos de efetivo exercício, apresentou pedido formal junto ao setor responsável da instituição, anexando certificados de cursos de capacitação que somam 135 horas (um certificado com 90 horas, um certificado de 20 e o terceiro certificado contando 25 horas).

De acordo com as disposições da Lei nº. 11.091/2005 e de suas alterações posteriores, é CORRETO afirmar que:

a) Platão terá direito à aceleração da progressão por capacitação, tendo em vista o transcorrer do interstício de cinco anos de efetivo exercício e o cumprimento da carga horária mínima exigida de 120 horas para o nível de classificação D.

b) Platão terá direito à aceleração da progressão por capacitação, tendo em vista o transcorrer do interstício de cinco anos de efetivo exercício e o cumprimento da carga horária mínima exigida de 100 horas para o nível de classificação D.

c) Platão não terá direito à aceleração da progressão por capacitação, pois a lei proíbe a

utilização de múltiplos certificados para somar a carga horária exigida no ciclo.

d) Platão não terá direito à aceleração da progressão por capacitação, apesar do transcorrer do interstício de cinco anos de efetivo exercício, pois não teria cumprido a carga horária mínima de 200 horas em certificação em programa de capacitação.

e) Platão não terá direito à aceleração da progressão por capacitação, apesar do transcorrer do interstício de cinco anos de efetivo exercício, pois a lei veda expressamente o aproveitamento de cursos com carga horária inferior a 40 (quarenta) horas-aula.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Numa câmara fria de resfriamento (entre 0°C e 4°C) do laboratório de Gastronomia, os seguintes alimentos estão organizados nas prateleiras (de cima pra baixo):

- I. Vegetais assados(cenoura, cebola e abóbora).
- II. Carne bovina crua, cortada e porcionada.
- III. Postas de salmão assadas, prontas para o consumo.
- IV. Polvo cru.

A partir dessa organização, avalie a adequação dos produtos e assinale a alternativa CORRETA.

- a) A organização está incorreta, pois as carnes cruas deveriam estar nas prateleiras superiores, onde a temperatura é mais fria e, por isso, mais garantido de manter a conservação adequada.
- b) A organização está incorreta, pois os alimentos prontos para o consumo (I e III) devem ficar nas prateleiras superiores e os produtos de origem animal crus devem ser armazenados nas prateleiras inferiores, de acordo com as normas vigentes.
- c) A organização está correta, pois os alimentos estão em posições intercaladas, entre cozidos (I e III) e crus (II e IV), justamente para evitar a contaminação cruzada.
- d) A organização está incorreta, pois o polvo cru (IV) deveria estar posicionado acima do salmão assado (III), pois o polvo é mais perecível e necessita de temperatura maiores para conservação.
- e) A organização está correta, desde que todos os produtos estejam embalados, com tampa e etiquetados, para que a segurança alimentar dos produtos esteja devidamente correta.

22. A Ficha Técnica Gerencial (ou de Custos) é um instrumento administrativo para a determinação do custo real da produção dos preparos numa cozinha.

Analise as afirmações abaixo sobre a estrutura e

o preenchimento da ficha técnica de custos (FTC), classificando-as como VERDADEIRAS (V) ou FALSAS (F):

() O cálculo do custo do ingrediente na FTC deve ser baseado sempre no Peso Líquido (PL) do alimento, multiplicando-se o PL pelo preço de compra do mercado.

() O Fator de Correção (FC) deve ser aplicado para ajustar a quantidade de compra (Peso Bruto) necessária para cobrir a perda de aparas, garantindo que o custo dessas perdas seja incorporado ao custo final do prato.

() Custos indiretos de produção (como energia elétrica, gás e água do laboratório) são facilmente alocados de forma direta em cada ingrediente dentro da estrutura padrão da FTC.

() Se um lote de macaxeira possui um Fator de Correção de 1,30 e o seu preço de compra é de R\$ 12,00/kg, o custo real do quilo limpo (utilizável) a ser lançado na ficha técnica é de R\$ 15,60.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA, de cima para baixo:

- a) V – V – F – F
- b) F – V – V – F
- c) F – V – F – V
- d) V – F – F – V
- e) F – F – V – V

23. No preparo de carnes ricas em tecido conjuntivo (colágeno), em um laboratório de gastronomia, o método de cocção misto conhecido como **braseado** é frequentemente utilizado.

Qual é a transformação físico-química primária que torna a carne tenra e suculenta, durante, a etapa de cocção, em meio úmido e baixa temperatura (140°C a 160°C)?

- a) A caramelização dos açúcares da superfície da carne, que penetra nas fibras musculares.

- b) A coagulação total das proteínas miofibrilares, resultando na retenção de água intramuscular.
- c) A conversão do colágeno em gelatina, o que amolece o tecido conjuntivo, aliada à transferência de sabores do líquido de cocção.
- d) A hidrólise do amido contido nas fibras musculares, transformando-o em dextrina.
- e) A desnaturação das enzimas proteolíticas residuais, que continuam a amaciar a carne a temperaturas acima de 80°C.

24. Para a aula de Habilidades e Técnicas Culinárias, uma professora solicita ao Técnico de Laboratório o cálculo do rendimento real de uma peça de contra filé para uma aula de cortes cárneos. O Peso Bruto (PB) da peça inteira adquirida foi de 4,5 kg. Após a limpeza (retirada de tecidos conectivos, gorduras e cordão), o Peso Líquido (PL) utilizável para os bifes foi de 3,8 kg.

Com base nestes dados de laboratório, assinale a alternativa que apresenta o Fator de Correção (FC) e o Rendimento Percentual (%) deste processo:

- a) FC = 0,30; Rendimento = 70%
- b) FC = 1,18; Rendimento = 84,44%
- c) FC = 1,43; Rendimento = 30%
- d) FC = 1,70; Rendimento = 67.33%
- e) FC = 1,15; Rendimento = 55%

25. O sequenciamento de processos na área de produção de alimentos exige uma junção entre a eficiência do fluxo de trabalho e as normas sanitárias vigentes.

Ao organizar o cronograma de uma prova prática de uma disciplina do curso de Gastronomia, com um menu completo (entrada fria, prato principal quente e sobremesa), qual das alternativas representa a sequência de tarefas tecnicamente correta para minimizar os riscos de contaminação e otimizar a produção do menu?

- a) Iniciar a manipulação pelas carnes cruas do prato principal na mesma bancada onde, conjuntamente, outra equipe monta a salada crua da entrada.

b) Finalizar primeiro todas as etapas de limpeza pesada e higienização do ambiente de trabalho, durante a manipulação dos alimentos crus em andamento.

c) Processar primeiro os alimentos que serão consumidos crus ou que necessitam de refrigeração/congelamento (como sobremesas e saladas), seguidos pelo pré-preparo e cocção dos produtos cárneos crus.

d) Executar a cocção do prato quente primeiramente e deixá-lo em temperatura ambiente desprotegido até o momento do serviço no final do dia.

e) Deixar o porcionamento e higienização dos vegetais folhosos da entrada para o último minuto, realizando-os na mesma pia que foi utilizada para o degelo de pescados.

26. Na rotina de um laboratório de gastronomia, o termo mise en place é amplamente utilizado por professores e técnicos.

Assinale a alternativa que descreve CORRETAMENTE o conceito básico e o objetivo desta prática na organização do trabalho:

a) A etapa final de higienização da cozinha, realizada apenas após o término de todas as aulas práticas, em que os equipamentos e utensílios são devidamente organizados.

b) A técnica de decorar os pratos com flores comestíveis e molhos espessados imediatamente antes de servir.

c) O método contemporâneo de congelamento rápido de sobremesas utilizando o ultracongelador.

d) O processo de organização prévia que inclui a pesagem, medição, corte dos ingredientes e separação dos utensílios necessários antes de iniciar a cocção.

e) A ficha financeira preenchida exclusivamente pelo setor de contabilidade para calcular o lucro das receitas.

27. A fritura por imersão é um método de cocção de calor seco, considerado clássico, onde a transferência de calor ocorre principalmente por convecção entre um meio gorduroso (como um óleo vegetal, por exemplo).

Durante a fritura de batatas, o que ocorre simultaneamente na superfície do alimento e que descreve a formação da crosta crocante?

- a) A ebulição da água da superfície da batata seguida da reação de Maillard, na qual exige uma temperatura do óleo superior a 140°C, acelerando o processo de crosta acima dos 180°C.
- b) A evaporação da água, resultando na hidrólise de lipídios, formando a crosta por saponificação a 160°C.
- c) A caramelização dos carboidratos complexos, seguida da gelatinização do amido a temperaturas superiores a 170°C.
- d) A desnaturação das proteínas da batata, promovendo oxidação lipídica e a formação da crosta em temperaturas a partir de 150°C
- e) A cocção simultânea por condução e convecção, coagulando as proteínas sem envolver nenhum tipo de açúcar em temperaturas a partir de 160°C.

28. A deterioração de alimentos é influenciada por fatores intrínsecos e extrínsecos.

A cerca disso assinale a alternativa CORRETA:

- a) Atividade de água: trata-se de um fator intrínseco que se baseia no teor total de água disponível presente no alimento. Sabendo que bactérias patogênicas necessitam dessa água disponível, os alimentos secos estão portanto, protegidos de contaminação por bactérias.
- b) Potencial de Oxirredução: este é um fato extrínseco determinado pela ausência de oxigênio nos alimentos industrializados. Alimentos com valores positivos de oxirredução apresentam embalagens estufadas indicando contaminação por *Clostridium botulinum*.
- c) Estrutura Física: a estrutura biológica e os componentes antimicrobianos naturais do alimento são barreiras intrínsecas eficazes e eficientes que mantêm as suas propriedades, mesmo quando passam por pequenas abrasões superficiais sem alterar a velocidade de degradação enzimática interna.
- d) pH: é o principal fator intrínseco a ser observado, pois este determina quais os micro-

organismos podem contaminar e se desenvolver nos alimentos. Alimentos com pH baixo, por exemplo, estão mais suscetíveis a bactérias deteriorantes e esporuladas.

e) Temperatura: variações extremas de temperatura interferem consideravelmente na conservação dos alimentos. Temperaturas elevadas aceleram as reações químicas e a proliferação microbiana; temperaturas baixas reduzem a taxa metabólica da microbiota, mas não eliminam os micro-organismos existentes.

29. Assinale a alternativa que não descreve um procedimento de gestão de compras e estoque nas unidades produtoras de alimentos.

- a) Manutenção de fichas de controle de estoque com informações sobre o giro de mercadorias e reposição de itens sempre atualizados.
- b) Implementação de treinamento periódico dos manipuladores sobre técnicas de higienização e segurança alimentar com a aplicação de avaliações de eficácia prática do treinamento.
- c) Utilização de fichas técnicas para planejamento das quantidades exatas utilizadas na rotina de trabalho.
- d) Conferência quantitativa e qualitativa de todos os itens no ato de recebimento, bem como conferência de nota fiscal e do pedido realizado.
- e) Implementação de um sistema de gerenciamento de datas de validade, como PEPS ou PVPS.

30. Sobre planejamento e organização de estoque analise as afirmações abaixo:

I – Quando há vários lotes de mesmo produto com datas de validade diferentes é recomendável a utilização método Primeiro que Vence, Primeiro que sai (PVPS).

II - O uso de paletes de madeira para armazenar matérias-primas sem embalagem secundária é previsto pela RDC Anvisa nº 216/2004, desde que o ambiente seja climatizado.

III - Ao realizar porcionamento de matérias primas fora de sua embalagem original, faz-se necessário etiquetar com as informações de identificação, lote e validade.

Estão CORRETAS:

- a) Apenas I.
- b) Apenas II.
- c) Apenas III.
- d) Apenas I e II.
- e) Apenas I e III.

31. Levando em consideração o processo licitatório para a aquisição de insumos para as aulas práticas de gastronomia com base na Lei nº. 14.133/2021, analise as proposições abaixo e assinale a única alternativa CORRETA.

- a) O técnico de laboratório designado para apoiar a elaboração do Termo de Referência pode atuar também como fiscal técnico e comissão de recebimento definitivo, visto que é o servidor com maior capacidade técnica para esta função.
- b) O Estudo Técnico Preliminar (ETP) é dispensável à fase preparatória da licitação quando se trata de bens de consumo frequente, como insumos para as aulas de gastronomia; no momento da entrega, o recebimento provisório é realizado por comissão específica, enquanto o recebimento definitivo do objeto de valor expressivo deve ser efetuado exclusivamente pelo fiscal do contrato.
- c) Com o intuito de evitar o cancelamento das aulas práticas, excepcionalmente a administração poderá formalizar a compra, mediante contrato verbal, para entregas urgentes, e que o valor não ultrapasse o limite legal estabelecido para pequenas compras de pronto pagamento.
- d) Para a elaboração do Termo de Referência, é vedada a indicação de marcas para os insumos, sem exceções, ainda que fundamentada na necessidade de interferência no processo pedagógico.
- e) No planejamento, é cabível o parcelamento do objeto por itens (ex: carnes, secos e molhados, hortifrúti), quando comprovada a

viabilidade técnica e econômica, com vistas a ampliar a competição entre os licitantes.

32. Durante a realização de um inventário físico rotativo na despensa de secos, o Técnico de Laboratório de Gastronomia verificou que o saldo no sistema (estoque eletrônico) mostrava a presença de 25 pacotes (de 1kg, cada) de feijão preto. Porém, com a contagem manual na prateleira, registraram-se apenas 19 pacotes físicos de feijão preto.

Diante dessa não conformidade de estoque, qual deve ser a conduta administrativamente CORRETA do técnico de laboratório?

- a) Alterar manualmente a contagem física na prateleira para 25 unidades, colocando etiquetas falsas para camuflar o erro no balanço.
- b) Ignorar a diferença de 5 unidades, por considerar um desvio financeiro irrelevante para o orçamento da instituição.
- c) Abrir uma requisição imediata de descarte por validade vencida, para dar baixa nos 5 pacotes de feijão ausentes, sem investigar o motivo da divergência de estoque.
- d) Registrar a divergência em relatório, proceder ao ajuste de acerto de saldo no sistema para retratar a realidade física (19 pacotes) e reportar à chefia imediata para apuração de possíveis desvios, quebras ou furtos.
- e) Comprar 5 pacotes de feijão preto com recursos próprios para repor a prateleira, antes que a coordenação do curso e/ou chefia imediata perceba a falta.

33. Uma instituição de ensino superior pública federal está realizando um pregão eletrônico para a compra de insumos destinados às aulas práticas do curso de Gastronomia. A Diretora de Administração do campus, autoridade responsável pela homologação do certame, possui uma irmã que é sócia e administradora de uma empresa distribuidora de alimentos da cidade, a qual demonstrou interesse em disputar alguns lotes de fornecimento.

De acordo com as restrições e impedimentos explícitos na Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº. 14.133/2021), assinale a

alternativa CORRETA sobre a participação dessa distribuidora:

- a) A empresa poderá participar normalmente, desde que apresente a proposta com o menor preço de mercado e a irmã da diretora se afaste temporariamente da gerência durante a execução do contrato.
- b) A empresa está impedida de disputar a licitação, pois a lei veda a participação de pessoas jurídicas que possuam sócios com parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, com dirigente do órgão contratante.
- c) A empresa poderá participar apenas se a licitação for na modalidade de concorrência, visto que o impedimento por vínculo familiar restringe-se exclusivamente à modalidade de dispensa de licitação por baixo valor.
- d) A empresa poderá participar do certame, contudo, caso vença, ficará proibida de subcontratar qualquer serviço logístico ou de transporte para a entrega das mercadorias.
- e) A empresa está impedida de participar temporariamente, mas o bloqueio cessa automaticamente, caso a instituição mude o fiscal do contrato por um servidor técnico sem parentesco.

34. O forno combinado é um equipamento utilizado em cozinhas industriais, que recebe este nome por combinar métodos de cocção diferentes, calor seco e calor úmido, podendo ser separado ou simultâneo.

Acerca destes métodos de cocção podemos afirmar que:

- a) Fritar: método de cocção úmido devido gordura adicionada para a fritura também ser um elemento umedecedor do alimento.
- b) Gratinar: algumas bibliografias não consideram um método de cocção, e sim um acabamento. O gratinado consiste numa crosta dourada, obtida quando o alimento é exposto a altas temperaturas, geralmente feito no forno.
- c) Estufar: método de cocção lento e seco, uma vez que os alimentos serão cozidos em seus próprios líquidos; geralmente são preparações feitas em panela ou refratários fechados para manter a umidade do alimento.

d) Brasear: classificado como calor seco, é o ato de assar carnes em brasas. Geralmente aplicado em grandes peças de carne, onde o calor seco se mante sem variação de temperatura para uma cocção uniforme.

e) Fervura: é o método de cocção úmido básico, todos os outros derivam dele, em tempo, temperatura e o momento de acrescentar o alimento em líquido fervente à exatos 100°C.

35. Sobre as etapas de planejamento da produção de alimentos, assinale a alternativa FALSA.

- a) O mise-en-place operacional consiste em pesar, porcionar e dispor, de forma organizada, todos os itens necessários à preparação, isso inclui itens do pré-preparo e utensílios.
- b) O objetivo do pré-preparo é fazer com antecedência a maior parte possível do trabalho, sem perder a qualidade. Então nesta fase prioriza-se processos que não perdem qualidade em decorrência do tempo.
- c) O porcionamento das carnes vermelhas deve ser feito com cortes perpendiculares às fibras da carne; o corte contra a fibra reduz os feixes de actina e miosina, favorecendo a maciez após a cocção da carne.
- d) O porcionamento, quando bem planejado, vai além de cortar em julienne ou brunoise; as aparas destes cortes podem compor o mise-en-place de outras preparações, garantindo um cardápio mais enxuto e coeso.
- e) O porcionamento correto das proteínas ocorre quando o Fator de correção está abaixo de 1,0, garantindo que o peso líquido do produto seja maior do que o peso bruto, evitando, assim, o desperdício de insumos.

36. Durante uma aula prática no laboratório de Gastronomia, os alunos prepararam uma salada de frutas que seria servida posteriormente. Conforme a RDC nº 724/2022 e a IN nº 161/2022 da Anvisa, que estabelecem os padrões microbiológicos dos alimentos, o controle microbiológico é fundamental para garantir a segurança dos alimentos. Nesse contexto, é necessário conhecer os fatores intrínsecos, relacionados às características próprias das frutas utilizadas, uma vez que essas condições podem favorecer ou dificultar o desenvolvimento de microrganismos.

Assinale a alternativa que apresenta apenas fatores intrínsecos dos alimentos.

- a) Temperatura de armazenamento e umidade relativa do ambiente.
- b) Atmosfera de armazenamento e temperatura de refrigeração.
- c) pH e atividade de água (Aw).
- d) Temperatura e presença de oxigênio no ambiente.
- e) Umidade relativa do ambiente e tipo de embalagem utilizada.

37. O planejamento do layout de um laboratório didático de Gastronomia deve favorecer o fluxo adequado das atividades e contribuir para a segurança dos alimentos. À luz da RDC nº 216/2004 e dos princípios de planejamento físico-funcional, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O fluxo deve priorizar a proximidade entre todos os setores, mesmo quando isso resultar em cruzamento entre etapas distintas.
- b) A distribuição dos setores deve permitir o compartilhamento das áreas destinadas a alimentos crus e preparados, com o objetivo de otimizar o espaço.
- c) O fluxo deve ser ordenado, evitando cruzamentos entre etapas que possam favorecer a contaminação dos alimentos.
- d) A disposição dos equipamentos deve priorizar o aproveitamento do espaço disponível, independentemente da sequência das operações.
- e) As etapas de higienização, preparo e distribuição devem ser concentradas em um único espaço para facilitar a execução das atividades.

38. Durante uma aula prática em um laboratório de Gastronomia, um refratário de vidro caiu próximo à bancada de manipulação e se quebrou, espalhando fragmentos pelo piso e nas proximidades de alimentos em preparo.

Diante dos princípios de biossegurança e segurança dos alimentos, assinale a conduta mais adequada.

- a) Recolher os fragmentos visíveis, higienizar o piso e preservar os alimentos, nos quais não sejam observados resíduos de vidro.
- b) Transferir os alimentos próximos para recipientes íntegros, restringir temporariamente a circulação e concluir a higienização após o término da atividade.
- c) Isolar a área, descartar os alimentos potencialmente expostos, recolher os fragmentos com utensílios apropriados e liberar o local somente após limpeza e inspeção.
- d) Remover os fragmentos utilizando luvas de proteção, higienizar as superfícies próximas e liberar os alimentos, após avaliação visual.
- e) Suspender temporariamente as atividades próximas ao acidente, proteger os alimentos expostos e retomar a produção, após a retirada dos fragmentos maiores.

39. Ao iniciar as atividades em um laboratório de Gastronomia, constatou-se que o freezer utilizado para armazenar carnes e derivados havia apresentado falha durante a noite. Alguns produtos apresentavam alterações sensoriais, enquanto outros mantinham aparência e odor habituais. Os registros disponíveis não permitiam determinar por quanto tempo nem a quais temperaturas os alimentos haviam sido expostos.

De acordo com as Boas Práticas e os princípios de controle dos riscos microbiológicos, assinale a conduta mais adequada.

- a) Descartar os produtos com alterações sensoriais e liberar os demais após cocção ou reaquecimento adequado.
- b) Transferir os produtos para outro freezer e utilizá-los após o restabelecimento da temperatura de conservação.
- c) Selecionar os produtos sem alterações aparentes, reduzir seu prazo de utilização e submetê-los a tratamento térmico antes do consumo.
- d) Avaliar os registros disponíveis e, não sendo possível demonstrar condições seguras de conservação, descartar os alimentos potencialmente comprometidos e retirar o equipamento de uso até sua adequação.

e) Transferir os alimentos para um equipamento em funcionamento, segregá-los dos demais produtos e realizar avaliação sensorial antes da liberação.

40. Durante o recebimento de mercadorias em um serviço de alimentação, foram verificadas diferentes temperaturas nos produtos entregues.

Segundo os parâmetros estabelecidos pela Portaria CVS nº 3/2026, assinale o produto que está sendo recebido em condição adequada de temperatura.

- a) Carne bovina refrigerada a 6 °C.
- b) Produto congelado a -5 °C.
- c) Preparação contendo carne crua refrigerada a 9 °C.
- d) Pescado refrigerado a 7 °C.
- e) Alimento aquecido a 55 °C.

41. Em um laboratório de Gastronomia, uma preparação à base de leite e queijos apresentou elevada disponibilidade de água, pH próximo da neutralidade e grande quantidade de nutrientes. Após o preparo, o alimento permaneceu por período prolongado em temperatura inadequada antes de ser refrigerado. Durante a análise do ocorrido, os estudantes deveriam identificar as condições que contribuíram para favorecer a multiplicação microbiana.

Considerando a interação entre fatores intrínsecos e extrínsecos, assinale a alternativa CORRETA.

- a) O pH próximo da neutralidade dificulta o crescimento da maioria das bactérias, compensando os efeitos decorrentes da permanência em temperatura inadequada.
- b) A elevada disponibilidade de água reduz o desenvolvimento microbiano quando o alimento apresenta grande quantidade de nutrientes.
- c) A temperatura é um fator intrínseco e, nessa situação, constituiu o único fator responsável pelo aumento do risco microbiológico.
- d) A composição nutricional é um fator extrínseco cuja influência ocorre somente quando o alimento é mantido sob refrigeração.

e) A elevada atividade de água, o pH próximo da neutralidade e a disponibilidade de nutrientes, associados à permanência em temperatura inadequada, criaram condições favoráveis à multiplicação de diversos microrganismos.

42. Após um evento, várias pessoas apresentaram náuseas intensas, vômitos e cólicas abdominais, poucas horas após consumirem alimentos preparados antecipadamente e manipulados antes da distribuição. Durante a investigação, verificou-se que uma das preparações permaneceu por período prolongado em temperatura inadequada. O agente suspeito apresenta importância em alimentos manipulados e pode produzir enterotoxinas termoestáveis antes do consumo.

Diante das características epidemiológicas e microbiológicas apresentadas, assinale o agente mais compatível com o quadro descrito.

- a) *Salmonella enterica*, cuja principal característica é a formação de enterotoxina termoestável no alimento.
- b) *Clostridium botulinum*, associado principalmente a alimentos refrigerados expostos ao oxigênio.
- c) *Staphylococcus aureus*, capaz de produzir enterotoxinas no alimento, quando encontra condições favoráveis à multiplicação.
- d) *Listeria monocytogenes*, cuja manifestação típica é o aparecimento de vômitos intensos, poucas horas após o consumo.
- e) *Campylobacter jejuni*, caracterizado pela produção prévia de enterotoxina termoestável em alimentos manipulados.

43. Em uma cozinha institucional, uma preparação contendo carne foi produzida em grande quantidade, submetida à cocção e, posteriormente, mantida em condições inadequadas de resfriamento. Após o consumo, diversos indivíduos apresentaram diarreia e cólicas abdominais, com pouca ocorrência de vômitos. A investigação apontou para um microrganismo formador de esporos, capaz de sobreviver ao tratamento térmico na forma esporulada e multiplicar-se quando grandes volumes de alimentos cozidos são resfriados lentamente.

Com base nas características apresentadas, assinale o microrganismo mais compatível com a situação descrita.

- a) *Staphylococcus aureus*.
- b) *Listeria monocytogenes*.
- c) *Salmonella enterica*.
- d) *Clostridium perfringens*.
- e) *Campylobacter jejuni*.

44. A Norma Regulamentadora nº 17 (NR-17) estabelece parâmetros para a adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores, visando proporcionar conforto, segurança, saúde e desempenho eficiente. Em cozinhas profissionais, esses princípios devem ser considerados na organização dos postos de trabalho, inclusive no dimensionamento das bancadas utilizadas para manipulação de alimentos.

De acordo com os princípios ergonômicos aplicáveis ao mobiliário dos postos de trabalho, assinale a alternativa CORRETA:

- a) Bancadas para trabalhos que exigem força devem ser mais altas do que as bancadas para corte de precisão.
- b) A altura das bancadas deve ser fixa, universal, ter "tamanho único", independentemente da estatura média dos manipuladores.
- c) As bancadas devem possuir alturas adequadas à tarefa, permitindo postura ereta e braços do manipulador em ângulo confortável para evitar lesões por esforço repetitivo.
- d) Prateleiras aéreas para utensílios pesados devem ser posicionadas acima da linha dos ombros para otimizar o espaço físico inferior.
- e) Os itens de uso frequente devem ficar na área de alcance confortável, em que o trabalhador precise erguer os braços acima da linha dos ombros para alcançar.

45. Durante a higienização de uma coifa industrial, um trabalhador manipula um produto desengordurante de elevado pH sem utilizar os EPIs adequados. No decorrer do procedimento, ocorre formação de vapores que provocam irritação

das vias respiratórias, além da possibilidade de contato do produto com a pele, podendo causar lesões cutâneas.

Considerando a classificação dos agentes de risco ocupacional prevista nas Normas Regulamentadoras aplicáveis à segurança e à saúde no trabalho, a exposição predominante descrita caracteriza-se como:

- a) Risco químico (exposição a vapores irritantes por via inalatória e risco de queimadura por contato dermal com álcalis cáusticos).
- b) Risco físico (exposição a radiações não ionizantes e temperaturas extremas decorrentes do processo de higienização).
- c) Risco biológico (exposição à contaminação por microrganismos patogênicos presentes nos resíduos gordurosos).
- d) Risco ergonômico (exposição a fatores de carga biomecânica por postura inadequada durante a limpeza do exaustor).
- e) Risco mecânico / de acidentes (exposição ao perigo de queda em altura e aprisionamento em partes móveis da coifa).

46. Em uma cozinha de panificação, a fritadeira industrial utilizada na produção de salgados fritos opera com óleo vegetal aquecido a altas temperaturas. Durante o turno, ocorre um princípio de incêndio na fritadeira, com o óleo e a gordura em combustão.

De acordo com a ABNT NBR 12693, assinale a alternativa que apresenta a classe desse tipo de incêndio e o equipamento de combate mais adequado:

- a) Classe A; deve-se utilizar extintor de água pressurizada.
- b) Classe B; deve-se jogar água fria em abundância para resfriar o óleo.
- c) Classe K; deve-se usar um extintor de agente químico úmido, que atua por saponificação sobre o óleo e a gordura.
- d) Classe D; deve-se utilizar extintor de pó químico do tipo ABC sob a fiação externa.
- e) Classe E; deve-se utilizar extintor que atenda ao ensaio de condutividade elétrica.

47. ANR-12 estabelece requisitos mínimos para a prevenção de acidentes e doenças relacionados ao trabalho com máquinas e equipamentos. Em estabelecimentos que utilizam fatiadores de frios e moedores de carne industriais, os trabalhadores devem observar procedimentos destinados a impedir o acesso às zonas de perigo durante sua operação. Considerando os requisitos de segurança aplicáveis, assinale a conduta CORRETA:

- a) Utilizar as mãos diretamente para empurrar o alimento contra a lâmina em caso de travamento do motor.
- b) Utilizar obrigatoriamente os empurradores e dispositivos de proteção mecânica originais do equipamento, mantendo as mãos afastadas das partes móveis.
- c) Limpar os resíduos presos à lâmina com o equipamento ainda ligado na tomada, desde que o botão de operação esteja em "OFF".
- d) Retirar as grades de proteção permanente para agilizar o processo de moagem de grandes volumes.
- e) Comunicar seu superior imediato sobre a remoção, dano ou perda de função de um dispositivo de segurança ao final do expediente.

48. De acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/2004 – ANVISA), os manipuladores de alimentos envolvidos no processo produtivo devem adotar hábitos rigorosos de higiene, documentados em Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), os quais devem especificar o objetivo, o campo de aplicação.

É uma conduta permitida pela referida legislação:

- a) O uso de barba aparada e bigode discreto durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo; deve estar protegido por protetor facial específico (rede ou cobertura descartável).
- b) O uso de adornos durante a manipulação de alimentos, desde que sejam de material lavável e higienizados juntamente com as mãos.
- c) Limitar a comunicação ao necessário, durante a manipulação, realizar refeições exclusivamente nas áreas destinadas a esse fim e efetuar o manuseio de numerário fora das áreas de manipulação.

d) Utilizar o uniforme do trabalho para o deslocamento residencial, sendo exigido asseio pessoal, uniformes conservados e limpos.

e) Permanecer no setor de produção os manipuladores que apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde, desde que utilizem luvas descartáveis e reforcem a higienização das mãos durante a manipulação.

49. Em conformidade com a RDC nº 216/2004, o controle integrado de vetores e pragas urbanas compreende ações preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação nos serviços de alimentação.

Quando as medidas preventivas adotadas não forem eficazes e houver necessidade de controle químico, assinale a alternativa que apresenta o procedimento CORRETO:

- a) Conduzir o processo por mão de obra própria durante a escala de fim de semana, visando à otimização de custos operacionais.
- b) Executar os serviços por empresa prestadora especializada, devidamente licenciada pelos órgãos competentes e cadastrada na Vigilância Sanitária local, empregando exclusivamente saneantes domissanitários registrados na ANVISA, com emissão do respectivo Certificado de Execução do Serviço.
- c) Executar as atividades de cocção durante o horário de expediente operacional rotineiro, desde que condicionadas ao uso obrigatório de utensílios com vedação hermética.
- d) Aplicar os defensivos com formulação livre (sem dispositivos de contenção do tipo portaiscas ou estações de monitoramento) sobre as bancadas de manipulação.
- e) Estabelecer procedimentos pós-tratamento próprios, ou seja, definidos livremente por cada estabelecimento, sem observância das especificações do fabricante.

50. Um surto de gastroenterite atingiu 114 das 161 pessoas que se alimentaram em um restaurante comercial. A investigação epidemiológica identificou como alimento incriminado a salada de batata preparada com maionese caseira, armazenada em temperatura inadequada por

várias horas antes do consumo. Os pacientes apresentaram febre, dores abdominais agudas e diarreia. A análise laboratorial das fezes dos pacientes hospitalizados isolou o agente etiológico, e a genotipagem (RAPD-PCR) confirmou perfil genético idêntico entre as amostras, indicando fonte comum de contaminação (Carneiro et al., 2015).

Considerando o quadro clínico, o alimento veículo e as condições de armazenamento descritas, assinale a alternativa que indica, CORRETAMENTE, o agente etiológico bacteriano mais provável e o fator que favoreceu sua multiplicação:

- a) *Staphylococcus aureus* — toxina pré-formada resistente ao calor, multiplicada pela manipulação inadequada.
- b) *Clostridium botulinum* — toxina botulínica produzida em ambiente anaeróbio da maionese.
- c) *Salmonella Enteritidis* — multiplicação na faixa de temperatura da zona de perigo (5°C a 60°C), favorecida pela permanência da maionese em temperatura ambiente.
- d) *Escherichia coli* enterohemorrágica (O157:H7) — contaminação fecal direta dos ovos crus.
- e) *Listeria monocytogenes* — multiplicação em temperaturas de refrigeração, mesmo abaixo de 5°C.