

LÍNGUA PORTUGUESA

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

A ilha do Caribe onde os moradores não podem entrar nas praias

Durante uma viagem pelo litoral norte da Jamaica, em 2014, uma parada na baía de Mammee revelou um cenário marcante, com areia branca, mar azul e a presença de pescadores e crianças. Em 2020, a área foi vendida para um empreendimento de luxo, e o acesso passou a ser bloqueado. Moradores da região perderam o direito de utilizar o espaço, tradicionalmente ligado à pesca e ao sustento.

O mesmo ocorreu com o rio Roaring, cujo acesso foi interrompido após a venda de terras para construção de residências privadas. A perda repentina desses locais evidencia como áreas utilizadas por gerações se tornam inacessíveis em pouco tempo.

Embora conhecida mundialmente por suas praias, a Jamaica apresenta crescente restrição de acesso para sua própria população. Com mais de mil quilômetros de litoral, apenas uma pequena parcela permanece pública. Em 2024, milhões de turistas visitaram a ilha, mas os jamaicanos enfrentam dificuldades cada vez maiores para acessar essas áreas.

A privatização das praias, iniciada há décadas, intensificou-se recentemente com a expansão de empreendimentos turísticos e investimentos estrangeiros. Resorts de luxo, geralmente instalados no litoral, restringem o acesso exclusivamente a hóspedes, ampliando a exclusão dos moradores.

Apenas parte da receita do turismo permanece no país, enquanto novos projetos continuam em expansão, com previsão de milhares de quartos adicionais, o que tende a reduzir ainda mais o acesso ao litoral.

Essa situação tem origem em uma legislação antiga que concede ao Estado o controle das áreas costeiras e permite sua transferência à iniciativa privada, limitando o acesso público. Organizações locais passaram a contestar esse modelo, ingressando com ações judiciais para garantir o direito às praias.

Em regiões turísticas, restam poucas áreas gratuitas, e algumas passaram a cobrar entrada. Ainda assim, nesses espaços, é possível observar a vida local, com famílias e atividades tradicionais, contrastando com o isolamento dos resorts.

Após a passagem de um furacão que afetou parte da ilha, o país busca se reconstruir e incentiva o retorno do turismo. Nesse contexto, ativistas recomendam que visitantes priorizem locais acessíveis à população e valorizem negócios locais.

Apesar das restrições, ainda existem alternativas que permitem vivenciar as praias em contato com a cultura local, incluindo hospedagens administradas por moradores e áreas públicas preservadas.

Comunidades também têm se mobilizado para impedir a privatização total de regiões historicamente importantes, recorrendo à Justiça para manter o acesso aberto.

Para os jamaicanos, a questão envolve não apenas o direito de acesso, mas a preservação de vínculos culturais e econômicos com o território. Assim, cresce o debate sobre a necessidade de garantir que a população local possa usufruir dos mesmos espaços naturais que atraem visitantes de todo o mundo.

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cr4k2exw6kzo>. adaptado.

Questão 01

O texto discute a restrição de acesso às praias na Jamaica, articulando fatores históricos, econômicos e jurídicos que envolvem a expansão do turismo e a atuação da iniciativa privada sobre áreas tradicionalmente utilizadas pela população local.

Assinale a alternativa correta de acordo com o texto apresentado sobre esse processo.

- (A) O texto apresenta a atuação do Estado como mecanismo de garantia do acesso público às praias, por meio de políticas voltadas à preservação do uso coletivo do litoral com pequena taxa ambiental.
- (B) O texto indica que a limitação de acesso decorre de práticas irregulares de ocupação, com respaldo em dispositivos legais ou políticas institucionais.
- (C) O texto mostra que a restrição de acesso ao litoral resulta de um processo associado à expansão do turismo e à transferência de áreas costeiras à iniciativa privada.
- (D) O texto relaciona a presença de turistas à reconfiguração econômica da ilha, apresentando esse processo como alheio a alterações no acesso ao litoral e na distribuição dos espaços costeiros.

Questão 02

A privatização das praias, iniciada há décadas, intensificou-se recentemente com a expansão de empreendimentos turísticos e investimentos estrangeiros.

Analise se as reescritas a seguir quanto ao emprego das vírgulas são falsas (F) ou verdadeiras (V).

(__)Iniciada há décadas a privatização das praias intensificou-se recentemente com a expansão de empreendimentos turísticos e investimentos estrangeiros.

(__)A privatização das praias intensificou-se, iniciada há décadas, recentemente com a expansão de empreendimentos turísticos e investimentos estrangeiros.

(__)A privatização das praias intensificou-se recentemente iniciada há décadas, com a expansão de empreendimentos turísticos e investimentos estrangeiros.

(__)A privatização das praias intensificou-se

recentemente, iniciada há décadas, com a expansão de empreendimentos turísticos e investimentos estrangeiros.

As afirmativas são, respectivamente,

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

Questão 03

Durante uma viagem pelo litoral norte da Jamaica, em 2014, uma parada na baía de Mammee revelou um cenário marcante, com areia branca, mar azul e a presença de pescadores e crianças.

Assinale a alternativa correta quanto à análise sintática de um termo do período.

- (A) O termo "com areia branca, mar azul e a presença de pescadores e crianças" exerce função de objeto indireto, por completar o sentido do verbo mediante preposição.
- (B) O termo "uma parada na baía de Mammee" exerce função de sujeito da oração, sendo o elemento que pratica a ação expressa pelo verbo "revelou", indicando passado.
- (C) O termo "em 2014" exerce função de aposto explicativo, acrescentando informação acessória sobre o momento da ocorrência do fato no período.
- (D) O termo "durante uma viagem pelo litoral norte da Jamaica" exerce função de complemento nominal, por completar o sentido do substantivo "parada" mediante preposição.

Questão 04

Nesse contexto, ativistas recomendam "que" visitantes priorizem locais acessíveis à população e valorizem negócios locais.

Assinale a alternativa correta quanto à classificação gramatical do termo destacado.

- (A) O termo "que" classifica-se como pronome interrogativo, pois introduz conteúdo indagativo na estrutura do período.
- (B) O termo "que" classifica-se como conjunção coordenativa, conectando duas orações independentes no interior do período composto.
- (C) O termo "que" classifica-se como pronome relativo, pois retoma o termo "ativistas" e estabelece relação de subordinação no período.
- (D) O termo "que" classifica-se como conjunção subordinativa integrante, introduzindo oração subordinada substantiva.

Questão 05

Essa situação tem origem em uma legislação antiga que concede ao Estado o controle das áreas costeiras e

permite sua transferência "à iniciativa privada".

Analise as afirmativas a seguir acerca do uso da crase no trecho apresentado.

I.O acento grave em "à iniciativa privada" decorre da fusão da preposição exigida pelo substantivo "transferência" com o artigo feminino que acompanha "iniciativa".

II.O uso da crase em "à iniciativa privada" ocorre por se tratar de locução adverbial feminina, o que torna obrigatório o emprego do acento grave.

III.Em "à iniciativa privada", a ocorrência da crase resulta da combinação entre a preposição "a", exigida pelo verbo "permite", e o artigo feminino que determina o substantivo "iniciativa".

IV.O uso da crase em "à iniciativa privada" é facultativo, podendo ocorrer ou não sem prejuízo da correção gramatical.

Assinale a alternativa correta.

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

MATEMÁTICA BÁSICA

Questão 06

Um sistema de iluminação decorativa alterna três padrões luminosos que se repetem em ciclos de 12, 18 e 30 segundos, respectivamente. Após a ativação simultânea dos três padrões, em quanto tempo eles voltarão a coincidir exatamente no mesmo instante? Analise as assertivas e classifique como verdadeira (V) ou falsa (F):

- () O MMC de 12, 18 e 30 é igual a 160.
- () A decomposição em fatores primos de 30 é $2 \cdot 3 \cdot 5$.
- () O tempo de coincidência é inferior a 3 minutos.
- () O MMC pode ser obtido usando os maiores expoentes dos fatores primos.

A sequência CORRETA, de cima para baixo, é:

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

Questão 07

Uma praça urbana possui formato retangular com comprimento de 50 m e largura de 30 m. Em seu interior, foi construída uma área pavimentada quadrada de lado igual a 20 m. O restante da praça será coberto com grama. Qual é a área total (A), destinada ao gramado?

- (A) $A = 1.100 \text{ m}^2$.

- (B) $A = 1.050 \text{ m}^2$.
- (C) $A = 1.350 \text{ m}^2$.
- (D) $A = 900 \text{ m}^2$.

Questão 08

Uma empresa de tecnologia reajustou o preço de um equipamento em duas etapas sucessivas: primeiro aumentou 20% sobre o valor original e, em seguida, concedeu um desconto de 10% sobre o novo preço. Após essas alterações, o equipamento passou a custar R\$ 1.080,00. Qual era o preço original do equipamento antes dos ajustes?

- (A) R\$ 1.000,00.
- (B) R\$ 1.020,00.
- (C) R\$ 1.100,00.
- (D) R\$ 1.050,00.

Questão 09

Considere a formação de códigos alfanuméricos compostos por 2 letras distintas, seguidas de 3 algarismos distintos, usando exclusivamente as letras A, B, C, D e E e os números 1, 2, 3, 4 e 5. Com base nessas condições, avalie as assertivas a seguir sobre a quantidade de códigos possíveis. Em seguida, determine quais delas estão corretas:

I. Após a escolha da primeira letra, restam 4 possibilidades para a segunda letra.

II. O total de códigos possíveis pode ser calculado por $5 * 4 * 5 * 4 * 3$.

III. O número total de códigos distintos que podem ser formados é igual a 1.200.

IV. A quantidade total de códigos possíveis é inferior a 1.000.

Está CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 10

Em uma avaliação interna de desempenho, quatro equipes de um setor apresentaram produções mensais de 48, 52, 60 e 56 unidades. Após uma reestruturação, uma quinta equipe foi integrada, elevando a média geral para 55 unidades produzidas. Sabendo que todas as equipes passaram a ter o mesmo peso no cálculo, de quantas unidades foi a produção da nova equipe incluída?

- (A) 61 unidades.
- (B) 57 unidades.
- (C) 54 unidades.
- (D) 59 unidades.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 11

A ética profissional orienta o comportamento dos trabalhadores em suas relações com colegas, superiores, usuários e com a própria instituição. Agir de forma ética vai além do cumprimento de regras: envolve valores fundamentais que guiam as decisões do trabalhador no cotidiano.

Com relação aos valores éticos esperados de uma merendeira no exercício de sua função, registre (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas:

(__) Agir com honestidade em momentos de fiscalização, demonstrar cautela ao se posicionar diante de superiores e adotar postura permissiva frente a condutas antiéticas dos colegas para preservar a harmonia do grupo.

(__) Cumprir rigorosamente as tarefas descritas no cargo, mantendo distanciamento de questões fora de sua atribuição direta, mesmo quando impactam o funcionamento da instituição.

(__) Honestidade, disposição para assumir decisões, flexibilidade diante das normas institucionais quando consideradas inconvenientes e prática de compartilhar informações internas com usuários como forma de transparência.

A sequência que preenche corretamente as lacunas acima, é:

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

Questão 12

O desperdício de alimentos é um problema global que impacta diretamente a segurança alimentar e o meio ambiente. Segundo dados da ONU, cerca de 17% dos alimentos adquiridos em 2019 foram descartados em residências, supermercados, restaurantes e outros serviços alimentares. Nas unidades de alimentação escolar, a merendeira tem papel fundamental na adoção de práticas que contribuam para a redução desse desperdício.

Fonte: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/perdas-e-desperdicio-de-alimentos>

Considerando os conceitos de perdas e desperdício de alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Perdas e desperdício de alimentos são fenômenos equivalentes, referindo-se ao descarte de alimentos em qualquer etapa da cadeia produtiva, sem diferenciação quanto ao momento em que cada um ocorre.

- (B) O desperdício de alimentos é um fenômeno restrito ao ambiente doméstico, não sendo computado nos serviços de alimentação coletiva, como restaurantes e demais estabelecimentos do setor alimentício.
- (C) As perdas de alimentos estão localizadas nas fases de produção, armazenamento, embalagem e transporte, enquanto o desperdício está associado às etapas de varejo e consumo.
- (D) As perdas de alimentos estão associadas às etapas de varejo e consumo, ao passo que o desperdício se concentra nas fases de produção, armazenamento, embalagem e transporte.

Questão 13

A recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens é uma etapa crítica para garantir a segurança dos alimentos servidos nas unidades escolares. As normas de boas práticas estabelecem requisitos específicos para esse procedimento, incluindo condições estruturais do local de recebimento e medidas de inspeção dos produtos recebidos. Com base nos requisitos específicos para a recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens, analise as afirmativas abaixo:

I.As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção.

II.Durante a recepção dos alimentos, a verificação das embalagens é dispensável quando o fornecedor é de confiança e os produtos são entregues regularmente na unidade escolar.

III.A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 14

Durante o preparo do cardápio escolar, uma merendeira recebe a orientação de preparar o arroz e a abobrinha fritando-os em pouca gordura, deixando que terminem de cozinhar no próprio vapor que se solta durante o aquecimento, podendo acrescentar uma pequena quantidade de água se necessário.

Assinale a alternativa que identifica CORRETAMENTE o método de cocção utilizado nessa preparação.

- (A) Refogar.
- (B) Assar.
- (C) Fritar.
- (D) Saltear.

Questão 15

O aproveitamento integral dos alimentos é uma prática que traz benefícios diretos para a qualidade das refeições servidas nas unidades escolares. Dentre esses benefícios, estão:

I.Reduz a produção excessiva de lixo orgânico e impactos ambientais.

II.Torna possível elaboração de novas receitas.

III.Aumenta o rendimento das refeições.

Fonte: <https://www.tcepi.tc.br>

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 16

Acidentes com objetos perfurocortantes podem ocorrer no ambiente de trabalho, exigindo atenção imediata e conduta adequada para evitar complicações. Considerando esse contexto, assinale a alternativa que apresenta a sequência de primeiros socorros CORRETA diante de um corte com faca na mão de uma colega de trabalho:

- (A) Aplicar pressão com os dedos diretamente sobre a ferida sem luvas, limpar com vinagre para neutralizar possíveis contaminações e aguardar o sangramento cessar naturalmente antes de qualquer outra conduta.
- (B) Lavar o corte com álcool 70% diretamente sobre a ferida aberta, cobrir com papel-toalha, sem necessidade de avaliação adequada, e orientar a colega a continuar trabalhando se o corte for pequeno.
- (C) Mergulhar a mão ferida em água com sal para desinfetar, cobrir com plástico filme para proteger da contaminação do ambiente e retornar às atividades após alguns minutos de repouso.
- (D) Pressionar o local do corte com um pano limpo ou gaze, lavar com água corrente, cobrir com curativo limpo e encaminhar para atendimento médico caso o sangramento não cesse ou o corte seja profundo.

Questão 17

A cocção consiste na transferência de calor ao alimento, promovendo alterações físicas, químicas e microbiológicas em sua estrutura. Os processos básicos de cocção realizam-se por meio de calor úmido, seco e misto, cada um com mecanismos de ação, efeitos sobre o alimento e implicações nutricionais distintos.

Fonte: Nutrição e técnica dietética / Sonia TucunduvaPhilippi

3º Ed. Publicação: Barueri, SP: Manole, 2004.

Considerando essa classificação e suas características,

analise as afirmativas a seguir:

I.O calor seco ocorre quando, no método de cocção, existe a desidratação do alimento. O calor seco pode ser aplicado ao alimento com ou sem gordura.

II.No método de cocção por calor misto, o alimento é inicialmente submetido ao calor seco em gordura, com a finalidade de formar uma camada protetora em sua superfície que impede a saída dos sucos internos; em seguida, adiciona-se pequena quantidade de líquido, dando continuidade à cocção por calor úmido.

III.A cocção por calor úmido pode acontecer por meio de líquido quente ou vapor. É uma cocção lenta, na qual o vapor hidrata o alimento, abrandando as fibras.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 18

No ambiente escolar, acidentes com queimaduras podem ocorrer em situações cotidianas, como o manuseio de líquidos quentes, vapores e superfícies aquecidas. Diante de uma vítima com queimadura, os primeiros socorros aplicados de forma correta são determinantes para reduzir a gravidade das lesões e evitar complicações posteriores.

Fonte:

https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/nocoes_primeiros_socorros.pdf

Com base nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta a conduta CORRETA no atendimento inicial a uma pessoa queimada:

- (A) Soprar ou ventilar a área queimada com um pano para resfriar a pele rapidamente, cobrindo depois com curativo seco e apertado para proteger a ferida.
- (B) Realizar irrigação da área queimada com água corrente, remover roupas e joias do local afetado e acionar o serviço de saúde especializado.
- (C) Estourar as bolhas formadas na pele para liberar o líquido acumulado e, em seguida, passar pomada antibiótica para prevenir infecção no local.
- (D) Cobrir a queimadura com pó de café e compressa de gelo para reduzir imediatamente a temperatura da pele e aliviar a sensação de ardência.

Questão 19

A comunicação eficaz é fundamental para a qualidade no atendimento ao público. No ambiente escolar, a merendeira interage com diferentes públicos, exigindo adaptação da linguagem a cada situação. Falhas nesse processo podem gerar conflitos e comprometer o serviço. Diante disso, analise as afirmativas a seguir:

I.A escuta ativa consiste em ouvir com atenção plena,

demonstrar interesse verbal e não verbal e buscar compreender o ponto de vista do outro, sem julgamentos ou interrupções.

II.A empatia no atendimento exige que o profissional concorde com a opinião do usuário, mesmo que ela contrarie os procedimentos da instituição, para evitar conflitos e manter a harmonia.

III.A postura profissional adequada envolve respeito, paciência e cortesia, devendo ser mantida mesmo diante de situações adversas ou usuários com comportamentos difíceis.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 20

O armazenamento inadequado de alimentos em unidades de alimentação pode favorecer a contaminação por microrganismos, pragas e corpos estranhos, colocando em risco a saúde dos consumidores. Para prevenir essas ocorrências, as normas de boas práticas de armazenagem estabelecem requisitos específicos para as áreas internas de estocagem.

Fonte: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br>

Considerando esse contexto, registre (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas:

(__) O local destinado ao armazenamento de alimentos deve reunir condições ambientais adequadas, sendo mantido fresco, com ventilação suficiente para evitar o acúmulo de calor e umidade, e com iluminação que permita a correta visualização dos produtos e a realização das atividades de controle do estoque.

(__) As áreas de armazenagem devem ser mantidas permanentemente limpas e livres de resíduos, sujeiras e materiais em decomposição, uma vez que a presença desses elementos favorece o abrigo, a alimentação e o aninhamento de insetos e roedores, comprometendo a integridade dos alimentos estocados.

(__) As áreas de armazenamento devem ser mantidas livres da presença de animais, incluindo ratos, morcegos e pássaros, sendo submetidas a procedimentos periódicos de higienização e desinfecção com produtos apropriados, a fim de prevenir a contaminação dos alimentos e o surgimento de focos de proliferação de pragas.

A sequência que preenche corretamente as lacunas acima, é:

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

Questão 21

As vitaminas são micronutrientes essenciais ao funcionamento do organismo humano, desempenhando funções específicas. No ambiente escolar, o merendeiro tem papel fundamental ao preparar refeições que contribuam para o adequado aporte vitamínico de crianças e adolescentes em fase de crescimento e desenvolvimento.

Fonte: <https://sescmesabrazil.sescsp.org.br/wp-content>

[/uploads/2019/05/manual_nocoos.pdf](#)

Com base nas funções e fontes alimentares das vitaminas, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A vitamina K é essencial para a formação dos ossos e dentes e sua ausência provoca raquitismo, sendo encontrada em frutas cítricas e folhas de vegetais crus, como laranja e limão.
- (B) As vitaminas do Complexo B são encontradas em frutas cítricas como acerola e morango, sendo suas principais funções a cicatrização de feridas e a prevenção de sangramentos no organismo.
- (C) A vitamina A é importante para a visão, o crescimento e a vitalidade da pele e cabelo, sendo encontrada em vegetais de cor amarelo-alaranjada, como cenoura e abóbora.
- (D) A vitamina C tem como principal função retardar o envelhecimento e auxiliar no aproveitamento da vitamina A, sendo encontrada em óleos como os de girassol, amendoim e soja.

Questão 22

A limpeza e organização do local de trabalho são medidas fundamentais para garantir a segurança dos alimentos preparados nas cozinhas escolares.

Fonte: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/orientacao>

[es/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alim](#)

[entacao.pdf](#)

Considerando as boas práticas para manutenção do ambiente de trabalho, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A presença de rachaduras e infiltrações nas paredes da cozinha não representa risco à segurança dos alimentos, desde que o ambiente seja mantido seco e os alimentos sejam armazenados em recipientes fechados.
- (B) A limpeza do piso da cozinha escolar pode ser realizada com qualquer produto disponível no mercado, incluindo produtos de uso doméstico, desde que o ambiente seja enxaguado adequadamente após a aplicação.
- (C) A organização da cozinha é uma prática recomendada para facilitar o trabalho da merendeira, mas não interfere diretamente na segurança dos alimentos preparados e servidos aos alunos.

- (D) O local de trabalho deve ser limpo e organizado, com piso, parede e teto conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos, realizando-se a limpeza sempre que necessário e ao final das atividades.

Questão 23

O cardápio consiste em um instrumento de planejamento da alimentação oferecida aos estudantes. Considerando esse contexto, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas:

(__) A elaboração do cardápio é atribuição privativa do nutricionista RT, devendo ser executado pelo merendeiro conforme as orientações técnicas estabelecidas, e qualquer alteração deve ser comunicada e autorizada pelo profissional responsável.

(__) O cardápio escolar deve ser elaborado pelo merendeiro com maior experiência na cozinha, desde que seja aprovado posteriormente pelo nutricionista RT, pois o conhecimento prático da equipe de cozinha é equivalente ao técnico para fins de planejamento alimentar.

(__) A merendeira é a principal responsável pelo planejamento das refeições no ambiente escolar, cabendo ao nutricionista RT apenas a supervisão higiênico-sanitária das preparações realizadas pela equipe de cozinha.

A sequência que preenche corretamente as lacunas acima, é:

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

Questão 24

A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos é um aspecto essencial para garantir a segurança sanitária e a qualidade das refeições oferecidas. Diante desse aspecto, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Os cabelos devem estar presos e protegidos, as unhas devem ser curtas e sem esmalte ou base, todos os adornos pessoais devem ser retirados durante a manipulação, e os uniformes devem ser trocados no mínimo diariamente.
- (B) Os uniformes devem ser trocados no mínimo a cada dois dias e podem ser usados nos deslocamentos entre a residência e o trabalho, desde que o manipulador não transite por locais de risco sanitário.
- (C) O uso de barba curta e aparada é permitido desde que protegida por máscara facial, e o esmalte de cor neutra pode ser mantido nas unhas, pois não representa risco à segurança dos alimentos.
- (D) Os objetos de adorno pessoal, como relógios e anéis, podem ser mantidos durante a manipulação mesmo que o manipulador realize a higienização adequada das mãos antes de iniciar as atividades.

Questão 25

As placas de corte são utensílios utilizados nas cozinhas escolares que configuram-se como importantes pontos críticos de contaminação cruzada. Nesse contexto, a adoção de práticas adequadas quanto ao uso, à higienização e à substituição desses utensílios nas unidades de alimentação é essencial para garantir a segurança alimentar.

Considerando as boas práticas de cuidados e manutenção das placas de corte, analise as afirmativas abaixo:

I.As placas de corte com ranhuras e porosidades acentuadas facilitam a aderência, multiplicação e sobrevivência de microrganismos patogênicos, tornando esses utensílios importantes veículos de contaminação cruzada nas cozinhas escolares.

II.O uso de uma única placa de corte para todos os tipos de alimentos é recomendado nas cozinhas escolares de pequeno porte, mesmo que o utensílio seja higienizado entre o corte de um alimento e outro durante o preparo das refeições.

III.As placas de corte com pequenas ranhuras devem continuar sendo utilizadas normalmente para o corte de alimentos já cozidos e prontos para o consumo, pois esse tipo de alimento não oferece risco de contaminação cruzada.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 26

O ambiente de trabalho em uma cozinha escolar é dinâmico e envolve relações interpessoais que exigem equilíbrio, respeito e cooperação. Nesse contexto, a comunicação eficaz entre os membros da equipe é fundamental para garantir a organização e o bom funcionamento das atividades. Diante disso, analise as afirmativas a seguir sobre comunicação e relacionamento ético no ambiente de trabalho:

I.A responsabilidade pela comunicação eficiente é compartilhada entre quem fala e quem ouve, sendo que o emissor deve transmitir suas ideias de forma clara e objetiva, considerando que os termos utilizados podem ser interpretados de formas distintas pelo receptor.

II.A fofoca deve ser evitada no ambiente de trabalho, pois compromete as relações interpessoais e o clima organizacional.

III.Conflitos de comunicação entre colegas podem ser resolvidos com base em suposições sobre as intenções do outro, desde que se preserve a harmonia do grupo no curto prazo.

É CORRETO o que se afirma em:

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

Questão 27

O controle de saúde dos manipuladores de alimentos é uma medida preventiva essencial na cadeia produtiva de refeições. Nesse contexto, a realização de exames médicos em momentos específicos da vida funcional do trabalhador torna-se fundamental para a prevenção de doenças e a promoção da saúde. Considerando esse contexto, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas:

()O exame médico periódico do manipulador de alimentos deve ser realizado a cada três meses, em razão da exposição contínua a agentes biológicos, sendo essa a periodicidade mínima estabelecida pelas normas técnicas aplicáveis ao setor.

()A responsabilidade pela realização dos exames médicos dos manipuladores de alimentos recai sobre o próprio funcionário, que deve apresentar laudos atualizados ao empregador no ato da admissão e a cada dois anos durante o vínculo empregatício.

()O exame médico do manipulador de alimentos restringe-se ao momento da admissão e ao momento da demissão, sendo a periodicidade anual recomendada, mas de caráter facultativo para estabelecimentos com menos de dez funcionários.

A sequência que preenche corretamente as lacunas acima, é:

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

Questão 28

A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA constitui o principal instrumento regulatório das condições higiênico-sanitárias em serviços de alimentação no território brasileiro. Sua aplicação é fundamental para a prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), que representam um grave problema de saúde pública. Considerando o âmbito de aplicação da RDC nº 216/2004 da ANVISA, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) A RDC nº 216/2004 aplica-se aos serviços de alimentação que realizam atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, abrangendo estabelecimentos como cantinas, confeitarias, lanchonetes, rotisserias e congêneres.

- (B) As unidades de Terapia de Nutrição Enteral (TNE) hospitalares integram o âmbito de aplicação da RDC nº 216/2004, tendo em vista que realizam atividades de preparo, armazenamento e distribuição de formulações destinadas ao consumo por pacientes internados em estabelecimentos assistenciais de saúde.
- (C) Os estabelecimentos industriais que produzem e industrializam alimentos, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral – TNE e os bancos de leite humano estão abrangidos pela RDC nº 216/2004, pois realizam atividades de preparo, fracionamento, armazenamento e distribuição de alimentos, enquadrando-se no perfil dos serviços de alimentação definidos pela norma.
- (D) As comissarias localizadas em Portos, Aeroportos e Terminais Alfandegados estão sujeitas às mesmas obrigações normativas que os demais serviços de alimentação abrangidos pela RDC nº 216/2004, sendo desnecessária a observância de qualquer outro regulamento técnico específico para esse tipo de estabelecimento.

Questão 29

O aproveitamento integral dos alimentos é uma prática sustentável que contribui para a redução do desperdício nas cozinhas escolares. Com relação ao planejamento de compras como estratégia de redução do desperdício, registre (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas:

() A compra de alimentos em quantidade superior à necessidade é uma prática recomendada para garantir variedade no cardápio escolar e oferecer opções adicionais aos alunos com restrições alimentares.

() O planejamento de compras consiste em adquirir a quantidade de alimentos compatível com a necessidade real da unidade escolar, organizando as refeições com antecedência para garantir o uso de todos os itens antes do vencimento do prazo de validade.

() O planejamento antecipado das refeições é uma medida desnecessária para cozinhas escolares de pequeno porte, nas quais o volume de alimentos trabalhado diariamente não justifica esse tipo de organização prévia.

A sequência que preenche corretamente as lacunas acima, é:

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

Questão 30

No contexto da escola pública, a merendeira está em contato direto com alunos, pais e demais membros da comunidade escolar, tornando o atendimento ao público parte essencial de sua rotina profissional. Considerando esse aspecto, assinale a alternativa que apresenta

CORRETAMENTE os pilares do atendimento de qualidade ao público:

- (A) Conhecimento técnico aprofundado sobre os procedimentos institucionais, sendo a simpatia e o acolhimento elementos complementares e não obrigatórios no atendimento.
- (B) Padronização do tempo de atendimento por usuário, uso de linguagem formal em todas as situações e encaminhamento imediato das demandas complexas ao setor superior.
- (C) Objetividade e agilidade no atendimento, podendo a cordialidade ser flexibilizada em situações de alta demanda para garantir o cumprimento das tarefas institucionais.
- (D) Empatia, escuta ativa, comunicação clara e acessível, cordialidade, respeito mútuo, responsabilidade e postura profissional, independentemente do perfil do usuário atendido.

