

## 6F1 Agente de Alimentação

### Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

\* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

**Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!**

### Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.



29 de janeiro



40 questões



8 às 11h



3h de duração\*

PREFEITURA  
**BALNEARIO  
CAMBORIU**

**CONCURSO  
PÚBLICO**

Secretaria de  
Gestão Administrativa

**EDITAL 006/2022**



**Língua Portuguesa**

10 questões

1. Assinale a alternativa em que **todas** as palavras estão separadas corretamente.

- a.  pa-ssa-ri-nho • ca-lo-tei-ro • na-sci-men-to
- b.  pas-sa-ri-nho • ca-lo-tei-ro • nas-ci-men-to
- c.  pa-ssa-ri-nho • ca-lo-te-i-ro • na-sci-men-to
- d.  pas-sa-rin-ho • ca-lo-te-i-ro • na-sci-men-to
- e.  pa-ssa-ri-nho • ca-lo-te-iro • na-sci-men-to

2. Assinale a alternativa cuja palavra possua **quatro** sílabas.

- a.  terapia
- b.  recessão
- c.  sustento
- d.  alienado
- e.  colchete

3. Assinale a alternativa em que o substantivo é feminino.

- a.  herpes
- b.  profeta
- c.  mascote
- d.  telegrama
- e.  champanha

4. Assinale a alternativa em que **todos** os substantivos estão no grau aumentativo.

- a.  salão • vidraça • chuva
- b.  saleta • casarão • festa
- c.  pezão • jornaleco • fogaréu
- d.  corpaço • rapagão • febrícula
- e.  balaço • montanha • papelão

5. Assinale a alternativa que indica corretamente o plural das palavras **anel, pão e tênis**.

- a.  anels • pâes • tênis
- b.  anéis • pães • tênis
- c.  anels • pâes • tênis
- d.  anéis • pãos • tênis
- e.  anels • pãos • tênis

6. Assinale a alternativa na qual **todos** os substantivos são próprios.

- a.  amor • Bidu
- b.  mulher • homem
- c.  Amazonas • Amélia
- d.  Rio de Janeiro • rio
- e.  ONU • felicidade

7. Constelação é o coletivo de:

- a.  quadros.
- b.  planetas.
- c.  soldados.
- d.  estrelas.
- e.  astros.

8. Assinale a alternativa **correta**.

- a.  Vara é o coletivo de cabras.
- b.  Século é o coletivo de mil anos.
- c.  Fauna é o coletivo de plantas de uma região.
- d.  Flora é o coletivo de animais de uma região.
- e.  Ramalhete é o coletivo de flores.

9. Assinale a alternativa em que o adjetivo é uniforme (mesma forma para masculino e feminino).

- a.  professor jovem
- b.  menina carinhosa
- c.  homem perverso
- d.  garota esperta
- e.  rapaz ateu

10. Assinale a alternativa com o plural **correto** da frase *O menino era surdo-mudo*.

- a.  Os menino eram surdo-mudos.
- b.  Os meninos eram surdomudos.
- c.  Os meninos eram surdos-mudos.
- d.  Os meninos eram surdo-mudos.
- e.  Os meninos eram surdos-mudo.

**Conhecimentos Atuais**

5 questões

11. O planeta Terra possui 6 continentes (América, Ásia, Europa, Oceania, África e Antártica). O Brasil localiza-se na América, porém esse continente pode ser subdividido de duas maneiras distintas, sendo elas:

- a.  América do Sul, de acordo com sua aproximação ao Meridiano de Greenwich e América Latina, de acordo com os aspectos linguísticos e culturais.
- b.  América do Norte, América Central e América do Sul, onde nessa distribuição continental o Brasil está localizado na porção centro-oriental e América Latina e América Anglo-Saxônica, observando-se os processos de colonização.
- c.  América do Norte, América Central e América do Sul, de acordo com seus aspectos linguísticos e culturais e América Anglo-Saxônica e América Latina, de acordo com sua localização geográfica.
- d.  América do Norte, América Central e América do Sul, de acordo com sua localização geográfica e América Anglo-Saxônica e América Latina, de acordo com seus aspectos linguísticos e culturais.
- e.  América do Norte e América do Sul, de acordo com sua localização em relação à Linha do Equador e América Anglo-Saxônica e América Latina, de acordo com sua localização geográfica.

12. O Brasil está na lista dos países mais populosos do mundo. Observando a distribuição populacional brasileira por regiões, é **correto** afirmar:

- a.  A Região Norte é a mais populosa do país, tendo em vista que é a maior em extensão territorial.
- b.  A Região Sudeste, por ser a mais desenvolvida, é a que apresenta maior número populacional.
- c.  A Região Centro-Oeste é a que apresenta um maior número de pessoas, tendo em vista que a capital do país se localiza nessa porção do espaço geográfico brasileiro.
- d.  Na Região Nordeste o número de habitantes é reduzido devido à baixa pluviosidade que engloba todos os estados nordestinos.
- e.  A Região Sul é a segunda maior região do país, o que acarreta um grande número de habitantes.

13. Assinale a alternativa **correta** sobre os estados e capitais do Brasil.

- a.  A Região Nordeste apresenta 9 estados, sendo a Bahia seu estado mais populoso.
- b.  A Região Norte apresenta 6 estados, sendo o Amazonas o maior em extensão territorial.
- c.  Tanto a Região Sul como a Centro-Oeste apresentam 3 estados que as compõem, onde Goiás faz fronteira com o Paraná.
- d.  Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Goiás possuem as respectivas capitais: Cuiabá, Campo Grande e Goiânia. Dois estados pertencem à região Centro-Oeste e um à região Sul.
- e.  Teresina é a capital de Pernambuco e se localiza na Região Nordeste.

14. Assinale a alternativa **correta** sobre o Estado de Santa Catarina.

- a.  O Estado de Santa Catarina localiza-se ao Sul do Brasil, abaixo do Trópico de Câncer.
- b.  O Estado Catarinense faz fronteira com o Paraná (ao Norte), Rio Grande do Sul (ao Sul), Oceano Atlântico (Oeste) e Argentina (Leste).
- c.  A economia da região encontra-se bem distribuída. Na Grande Florianópolis destacam-se os setores tecnológico, moveleiro e metal-mecânico, enquanto no Planalto Serrano o turismo se destaca.
- d.  Santa Catarina é o menor Estado em território do Sul do país, subdividido em oito principais regiões: Litoral, Nordeste, Planalto Norte, Vale do Itajaí, Planalto Serrano, Sul, Meio-Oeste e Oeste.
- e.  Santa Catarina é considerado um Estado de grande densidade demográfica, destacando-se o oeste catarinense por apresentar maior população residente.

15. Assinale a alternativa **correta** sobre o Município de Balneário Camboriú.
- As principais atividades econômicas de Balneário Camboriú são o comércio e a indústria têxtil.
  - Possui uma população média de 300 mil habitantes, sendo o segundo maior município em número de habitantes.
  - As atrações turísticas encontradas no município são abundantes, porém há poucas opções de praias próprias para o banho.
  - Localizado no litoral sul de Santa Catarina, Balneário Camboriú é um dos principais destinos turísticos do sul do Brasil e do Mercosul.
  - Conhecido por ser um dos principais destinos turísticos do Estado, Balneário Camboriú limita-se com os municípios de Itajaí, Camboriú e Itapema.

### Conhecimentos Específicos

25 questões

16. Analise as afirmativas abaixo em relação aos carboidratos.

- Arroz polido, mandioca e batata são carboidratos refinados e, portanto, devem ser consumidos com moderação.
- Os carboidratos complexos são fontes de energia e também de vitaminas do complexo B.
- Os carboidratos simples são fontes de energia e devem compor a alimentação em quantidades bem reduzidas, porque o seu consumo excessivo está relacionado com o aumento de risco de obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis e cáries dentais.
- Cereais, tubérculos e raízes são alimentos fontes de carboidratos.
- O consumo de alimentos ricos em carboidratos deve garantir de 45% a 65% da energia total diária da alimentação.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 5.
- São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.
- São corretas apenas as afirmativas 2, 3, 4 e 5.
- São corretas as afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5.

17. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, os alimentos podem ser classificados em quatro categorias, segundo o seu tipo de processamento.

Analise as afirmativas abaixo sobre esses alimentos.

- Os alimentos in natura ou minimamente processados devem ser a base da alimentação.
- Óleos, gorduras, sal e açúcar devem ser utilizados em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- Alimentos ultraprocessados incluem conservas de alimentos inteiros preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre, frutas inteiras preservadas em açúcar, vários tipos de carne adicionada de sal e peixes conservados em sal ou óleo, queijos feitos de leite e sal (e micro-organismos usados para fermentar o leite) e pães feitos de farinha de trigo, água e sal (e leveduras usadas para fermentar a farinha).
- Os alimentos ultraprocessados devem ser evitados.
- As formas de produção, distribuição, comercialização e consumo dos alimentos ultraprocessados afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 4 e 5.
- São corretas apenas as afirmativas 2, 3, 4 e 5.
- São corretas as afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5.

18. Assinale a alternativa **correta** em relação ao grupo dos laticínios.

- O leite e derivados são boas fontes de ferro.
- O leite é uma fonte importante de ácido fólico.
- Leites desnatados e com baixo teor de gordura não são boas fontes de cálcio.
- As proteínas presentes no leite apresentam baixo valor biológico.
- O leite, independentemente de seu conteúdo de gordura, é a principal fonte alimentar de cálcio, que juntamente com a vitamina D, é necessário para o fortalecimento dos ossos durante a fase de crescimento.

**19.** De acordo com o Ministério da Saúde, “a alimentação adequada e saudável é um direito humano básico e está relacionada à melhoria da saúde, ao menor risco de doenças não transmissíveis e à longevidade. O efeito benéfico sobre a prevenção de doenças advém do alimento em si e das combinações de nutrientes e outros compostos químicos que fazem parte da matriz do alimento”.

Analise as afirmativas abaixo sobre as práticas alimentares que contribuem para a melhora da saúde.

1. O consumo de frutas deve ser limitado a 4 porções ao dia, pois as frutas são ricas em frutose, um tipo de açúcar que pode levar ao desenvolvimento do Diabetes Mellitus.
2. Frutas e hortaliças são alimentos essenciais para um padrão saudável de alimentação, pois contêm diversos elementos fundamentais, favorecendo a manutenção da saúde e do peso corporal.
3. O consumo de alimentos ultraprocessados determina, entre outras consequências, o desequilíbrio na oferta de nutrientes e a ingestão excessiva de calorias.
4. O consumo de açúcares livres deve ser reduzido para menos de 10% da ingestão calórica total diária.
5. Alimentos que contêm glúten e lactose devem ser evitados, pois estão relacionados ao ganho de peso e obesidade.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3, 4 e 5.

**20.** Analise as afirmativas abaixo em relação às proteínas.

1. As proteínas são encontradas exclusivamente em alimentos de origem animal.
2. Alimentos de origem animal, tais como carne de todos os tipos, leite e derivados e ovos, são boas fontes de proteínas e contêm todos os aminoácidos essenciais.
3. O feijão é uma excelente fonte de proteína e contém todos os aminoácidos essenciais.
4. Os alimentos vegetais mais ricos em proteínas são as leguminosas. As leguminosas incluem os feijões de diferentes variedades, lentilhas, ervilhas secas, fava, soja e grão-de-bico.
5. A soja é um cereal que, diferentemente dos demais, é composto por proteínas de alto valor biológico, ou seja, que se assemelha às proteínas de origem animal.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

**21.** Assinale a alternativa **correta** em relação aos produtos utilizados para a higienização dos alimentos.

- a.  Soluções de hipoclorito a 150 ppm podem ser utilizadas na descontaminação de hortaliças inteiras.
- b.  Agentes iodofóros, em concentrações entre 25 a 50 ppm, podem ser utilizados na higienização de tubérculos e vegetais de casca dura.
- c.  Os surfactantes anfotéricos podem ser utilizados na higienização de vegetais de casca dura como abóbora e morango.
- d.  O iodo livre pode ser utilizado na higienização de alimentos de origem vegetal que tem a superfície delicada, como morangos e tomate.
- e.  Agentes Quaternários, com concentrações entre 200 a 1.200 ppm, podem ser utilizados para auxiliar na eliminação de resíduos de agrotóxicos.

**22.** Analise as afirmativas abaixo em relação às gorduras.

1. No contexto de uma alimentação saudável, o consumo de gorduras deve ser limitado a no máximo 15 % do valor energético total diário.
2. As gorduras saturadas devem ser eliminadas do contexto de uma alimentação saudável.
3. O colesterol é uma gordura que está presente apenas em alimentos de origem animal.
4. As gorduras saturadas apresentam maior densidade energética e, portanto, estão relacionadas ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.
5. As gorduras insaturadas se dividem em dois tipos: monoinsaturadas e poli-insaturadas. As principais fontes de gorduras monoinsaturadas são azeite de oliva, óleos vegetais (girassol, canola e arroz), azeitona, abacate e oleaginosas (castanhas, nozes, amêndoas).

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  É correta apenas a afirmativa 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 1 e 5.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

**23.** Analise as afirmativas abaixo em relação às frutas, legumes e verduras.

1. Verduras e legumes são plantas ou partes de plantas que servem para consumo humano. As partes normalmente consumidas são as folhas, frutos, caules, sementes, tubérculos e raízes.
2. São exemplos de verduras: cenoura, beterraba, abobrinha, abóbora, pepino, cebola.
3. Frutas, legumes e verduras são ricos em fibra alimentar e diferentes tipos de vitaminas.
4. As frutas e verduras são excelentes fontes de aminoácidos essenciais.
5. Frutas e legumes são boas fontes de ferro e vitamina B12.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

**24.** Analise as afirmativas abaixo em relação às fibras dietéticas.

1. As fibras podem ser classificadas quanto à sua solubilidade em solúveis e insolúveis. A fibra solúvel é representada por substâncias pectícas, gomas e betaglucanas.
2. As fibras solúveis atuam no metabolismo, reduzindo a absorção de carboidratos e lipídios provenientes da dieta.
3. A celulose e a lignina são representantes das fibras insolúveis. Esse tipo de fibra acelera o trânsito intestinal, auxiliando na prevenção de doenças do trato gastrointestinal, além de aumentar a saciedade, promovendo a redução da ingestão calórica.
4. As fibras dietéticas são encontradas nos alimentos de origem vegetal e nas carnes.
5. O processamento térmico pode interferir na quantidade de fibras disponíveis nos alimentos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 5.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 5.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3, 4 e 5.

**25.** Assinale a alternativa **correta** em relação à técnica dietética aplicada aos ovos.

- a.  A garantia da inocuidade do ovo se dá pela aplicação do calor, independente da técnica.
- b.  As manchas nas cascas dos ovos não são consideradas indicadores de má qualidade.
- c.  Ovos frescos apresentam a gema centralizada e clara com aspecto líquido, levando a maior espalhamento do conteúdo.
- d.  A lavagem da casca dos ovos antes do rompimento da casca é necessária, pois a Salmonella enteritidis fica exclusivamente na casca dos ovos.
- e.  Os ovos sempre devem ser lavados antes do armazenamento. Nesse processo, deve-se utilizar cloração dos ovos em 200 ppm, por 10 minutos.

26. Analise as afirmativas abaixo em relação aos métodos de cocção.

1. Grelhar é um método de cocção seca, no qual a transferência de calor por meio do aquecimento do ar quente retira umidade do ambiente e promove o assamento.
2. A cocção seca é caracterizada pela desidratação do alimento provocada pelo excesso de calor.
3. O óleo vegetal refinado é o meio de cocção mais adequado para a fritura de alimentos, especialmente para a fritura por imersão, por apresentar elevado ponto de fumaça.
4. O vapor é o mais eficiente modo de transmissão do calor para o preparo de alimentos. A cocção em vapor, no entanto, prejudica as características de sabor, cor e textura dos alimentos.
5. A cocção úmida ocorre quando há o emprego da água, ou do vapor, como meio de transferência de calor.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

27. Assinale a alternativa **correta** em relação às técnicas dietéticas para o preparo de carnes.

- a.  O uso de calor único, sob pressão, para o preparo de cortes do quarto traseiro é a técnica mais indicada de cozimento.
- b.  O uso excessivo de calor no preparo das carnes promove a combustão de creatinina e da gordura, com produção de aminas heterocíclicas e de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos.
- c.  O calor seco é indicado para cortes com maior teor de tecido conjuntivo, como o músculo bovino.
- d.  Para cortes do quarto traseiro, o calor seco não deve ser empregado, pois há demanda de hidrólise de grandes quantidades de colágeno.
- e.  Cortes como filé mignon, miolo da alcatra e fraldinha apresentam elevadas quantidades de tecido conjuntivo.

28. Analise as afirmativas abaixo em relação às técnicas de preparo das leguminosas.

1. O tratamento térmico prolongado em condições controladas para evitar a queima é necessário para a inativação de fatores antinutricionais naturalmente presentes nas leguminosas.
2. A etapa da maceração, embora bastante popular, não é efetiva para a melhora da digestibilidade das leguminosas.
3. A hidratação do grão durante a etapa de maceração reduz o tempo de cocção.
4. Com o aumento do tempo de armazenagem, os grãos sofrem proporcionalmente os efeitos do fenômeno do endurecimento da casca, o que dificulta a cocção.
5. Após a cocção, o espessamento do caldo se dá pela migração de parte dos lipídios do endosperma da leguminosa para o meio de cocção.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

29. Assinale a alternativa **correta** em relação às técnicas adequadas para o armazenamento e conservação de hortaliças.

- a.  A beterraba deve ser conservada em temperatura ambiente por até 3 semanas.
- b.  A alface deve ser conservada em refrigeração por até 2 semanas.
- c.  O chuchu deve ser conservado em temperatura ambiente por até 3 semanas.
- d.  A abóbora deve ser conservada em temperatura ambiente por até 15 dias.
- e.  O tomate deve ser conservado em refrigeração. Se estiver verde, deve ser armazenado em temperatura ambiente até a sua maturação.

**30.** O tratamento térmico é um processo que contribui para a conservação dos alimentos.

São processos térmicos capazes de melhorar as características dos alimentos:

1. Pasteurização.
2. Desnaturação de proteínas.
3. Gelatinização do amido.
4. Retrogradação.
5. Branqueamento.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 5.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3, 4 e 5.

**31.** Entre os cereais mais consumidos no Brasil, destaca-se o arroz, que em combinação com os feijões compõe uma mistura alimentar muito popular.

Analise as afirmativas abaixo em relação ao arroz.

1. O arroz é um cereal importante na alimentação humana, pois é o único desse grupo de alimentos que contém todos os aminoácidos essenciais.
2. A etapa de cocção do arroz se inicia pela dextrinização dos grãos polidos.
3. No arroz integral, a presença da aleuroma dispensa o processo de gelatinização.
4. O arroz parboilizado é aquele que, antes do polimento, foi tratado termicamente e o endosperma se modificou, incorporando parte dos nutrientes e pigmentos da aleuroma, tornando-o resistente à gelatinização.
5. O arroz parboilizado é mais nutritivo que o arroz integral.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

**32.** O prazo de validade é o intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante.

Isso significa que o produto deve:

1. Apresentar composição nutricional balanceada e compostos bioativos que contribuem para a saúde humana.
2. Permanecer seguro para o consumo, ou seja, não causar infecções e intoxicações alimentares devido a micro-organismos patogênicos ou à produção de toxinas (bacterianas ou fúngicas) durante o armazenamento.
3. Manter suas características, ou seja, não apresentar perda significativa de nenhum nutriente ou componente, considerando os requisitos de composição, como no caso dos suplementos alimentares, dos alimentos para fins especiais e dos alimentos com alegações nutricionais, e as regras de rotulagem e tolerância definidas na legislação.
4. Manter sua qualidade sensorial e não se deteriorar, de maneira que tornaria o seu consumo inapropriado.
5. Apresentar boa aceitação sensorial nos testes de aceitabilidade aferidos por escala hedônica de 9 pontos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 3, 4 e 5.

**33.** Analise as afirmativas abaixo em relação ao prazo de validade dos alimentos.

1. O prazo de validade começa a contar a partir do momento em que o alimento é preparado ou fabricado e deve ser informado no rótulo dos alimentos embalados, observando as terminologias e regras para declaração das datas fixadas na RDC nº 259, de 2002.
2. A natureza e a qualidade das matérias-primas e disponibilidade de oxigênio e potencial redox são fatores intrínsecos aos alimentos que podem influenciar no prazo de validade dos produtos.
3. A embalagem tem um papel primordial de proteger um alimento após o processamento, mas também pode ser usada para prolongar seu prazo de validade.
4. A temperatura de armazenamento é um fator externo ao produto, portanto, não interfere no prazo de validade.
5. Os fatores que determinam o prazo de validade de um produto são unicamente relacionados às questões de saúde ou razões de segurança.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

**34.** Analise as afirmativas abaixo em relação às técnicas de higienização.

1. O uso de calor é adequado para a higienização de utensílios e equipamentos de metal, afetados por desinfetantes químicos.
2. As soluções saneantes utilizadas na etapa de sanitização devem ser empregadas isoladamente em utensílios e equipamentos previamente limpos, pois a combinação com detergentes pode determinar perda de sua atividade bactericida.
3. A *desinfecção* corresponde à operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
4. Equipamentos e utensílios deverão ser guardados apenas depois de totalmente secos por panos de prato de tecido de algodão cru, limpos e em armários adequadamente vedados.
5. A *sanitização* corresponde ao tratamento destinado à desinfecção das superfícies de trabalho utilizadas para o preparo de alimentos. Pode ser feita por meios físicos ou químicos.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 5.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.

35. Considerando o disposto na Resolução nº 216, de 2004, da ANVISA, analise as afirmativas abaixo sobre a higienização de equipamentos, móveis e utensílios.

- a.  Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- b.  A área de preparação do alimento deve ser higienizada antes do início do turno de trabalho e ao final do turno de trabalho.
- c.  As operações de higienização em equipamentos, móveis e utensílios devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados, quinzenalmente, de modo a minimizar o risco de contaminação do alimento.
- d.  As substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos devem estar regularizadas pelo Ministério da Saúde.
- e.  A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados nas prateleiras inferiores das estantes de armazenamento de alimentos.

36. Considerando o disposto na Resolução nº 216, de 2004, da ANVISA, analise as afirmativas sobre a preparação dos alimentos e assinale a alternativa **correta**.

- a.  Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- b.  O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 40°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- c.  As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente por no máximo 1 hora, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- d.  O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 10°C, ou inferior, deve ser de 5 dias.
- e.  Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

**37.** Considerando o disposto na Resolução nº 216, de 2004, da ANVISA, analise as afirmativas abaixo sobre as técnicas adequadas para congelamento e descongelamento de alimentos.

1. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetua-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
2. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
3. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
4. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento, deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.
5. No caso de cereais e tubérculos, o descongelamento pode ser efetuado em temperatura ambiente, quando a temperatura ambiente for inferior a 15°C.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 2, 4 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2, 3 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3, 4 e 5.

**38.** Analise as afirmativas abaixo considerando o disposto na Resolução nº 216, de 2004, da ANVISA.

1. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antisepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
2. É vedada a utilização de ornamentos e plantas na área de consumação ou refeitório.
3. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.
4. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.
5. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada e mantida a, no mínimo, 100°C.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 1, 2 e 3.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.

**39.** O único tratamento para a Doença Celíaca é a adesão à dieta sem glúten. A dieta de exclusão demanda uma conduta rigorosa dos manipuladores de alimentos e cuidados na prevenção da contaminação cruzada com glúten.

São estratégias adequadas para a prevenção da contaminação cruzada por glúten:

1. Durante a produção concomitante de bolos e pães com e sem glúten, o forno pode ser compartilhado, desde que as formas não sejam compartilhadas ou estejam muito próximas umas das outras.
2. Os alimentos sem glúten devem ser estocados isolados (separados / no alto) em relação aos demais.
3. Deve-se ter assadeiras, formas, grelhas e chapas exclusivas para os alimentos sem glúten.
4. Batedeiras e liquidificadores nos quais se processam farinhas com trigo devem ser higienizados com água quente antes de serem utilizados na produção de preparações sem glúten.
5. As bancadas devem ser bem higienizadas antes do preparo das refeições. A produção deve ser iniciada pelas preparações sem glúten.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 2, 3 e 5.

**40.** A contaminação cruzada, no contexto de uma unidade de alimentação, pode ser entendida como qualquer situação que promova transferência de microrganismos de um alimento, equipamento ou utensílio não tratado para outro.

São medidas para evitar a contaminação cruzada de microrganismos:

1. Realizar o procedimento de branqueamento nos alimentos crus diminui a chance de contaminação cruzada.
2. Promover a dextrinização do amido nas massas cruas reduz a chance de contaminação cruzada.
3. Adotar esponjas com cores diferentes para a higienização de equipamentos e superfícies que entram em contato com alimentos e de superfícies que não entram em contato com alimentos evita o uso inadequado do material e diminui a chance de contaminação cruzada.
4. Realizar a prática de lixiviação dos alimentos crus diminui a chance de contaminação cruzada.
5. Adotar utensílios e áreas de pré-preparo e preparo distintas para alimentos crus e cozidos diminui a chance de contaminação cruzada.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.
- b.  São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.
- c.  São corretas apenas as afirmativas 3 e 5.
- d.  São corretas apenas as afirmativas 1, 3 e 5.
- e.  São corretas apenas as afirmativas 1, 4 e 5.

**Página  
em Branco.  
(rascunho)**

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.



**Não destaque esta folha.** Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.

## GRADE DE RESPOSTAS

1		21	
2		22	
3		23	
4		24	
5		25	
6		26	
7		27	
8		28	
9		29	
10		30	
11		31	
12		32	
13		33	
14		34	
15		35	
16		36	
17		37	
18		38	
19		39	
20		40	

571 Agente de Alimentação

PREFEITURA  
**BALNEÁRIO  
CAMBORIÚ**

**CONCURSO  
PÚBLICO**

Secretaria de  
Gestão Administrativa

EDITAL 006/2022



FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Campus Universitário • UFSC  
88040-900 • Florianópolis • SC  
Fone/Fax: (48) 3953-1000  
<http://www.fepese.org.br>