

AAN

Auxiliar de Alimentação e Nutrição

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.



6 de outubro



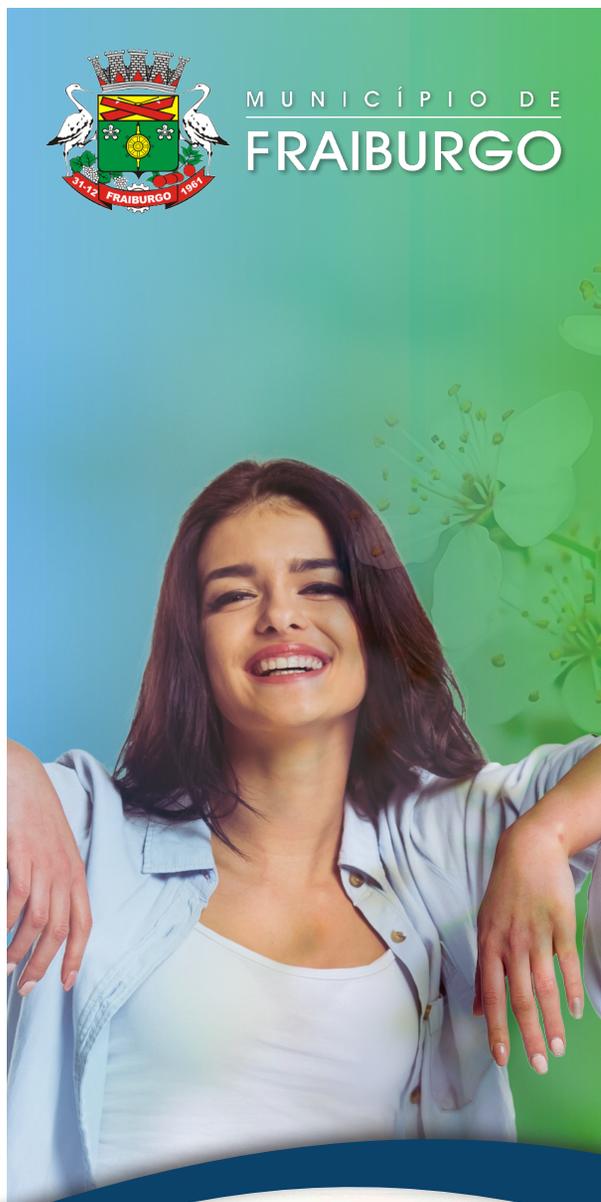
20 questões



15 às 18h



3h de duração*



FEPese

FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Língua Portuguesa

5 questões

Texto 1**Santa Catarina apresenta situação de estiagem***Publicado em 7 de agosto de 2019.*

A falta de chuva em Santa Catarina está levando o estado a uma situação de estiagem. Essa condição é acompanhada pela Epagri/Ciram nas estações hidrológicas por ela monitoradas, que registram quinze pontos críticos nos seguintes municípios: Canoinhas, Palhoça, Alfredo Wagner, Chapadão do Lageado, Taió, São João Batista, São Martinho, Passos Maia, Tangará, Concórdia, Camboriú e Rio Negro.

De acordo com o pesquisador de hidrologia Guilherme Miranda, nas regiões mais críticas o total de precipitação acumulada entre os dias 1º de junho e 5 de agosto está em torno de 40% a 50% da média climatológica. As regiões do Meio-Oeste, Planalto Norte e Alto Vale do Itajaí são os territórios que registraram os menores valores de chuva nos últimos 65 dias.

“Para agravar a situação, a previsão para os próximos dias é de pouca chuva”, diz o meteorologista Clóvis Correa. Segundo ele, no dia 10 de agosto há previsão de chuva com volume entre 5 e 10 mm num período de 24 horas nas regiões do Oeste ao Sul do Estado. Já entre os dias 13 e 14 de agosto há previsão com valores pouco significativos, entre 10 a 20 mm, em todas as regiões de Santa Catarina. “Provavelmente, as chuvas previstas para os próximos dias não alterarão o quadro de estiagem em Santa Catarina”, diz.

Disponível em: <<https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2019/08/07/santa-catarina-apresenta-situacao-de-estiagem/>>. Acesso em: 12 set. 2019. [Fragmento adaptado].

1. Conforme o texto 1, as regiões com menor volume de chuvas nos últimos 65 dias são:

- a. Meio-Oeste, Litoral Norte, Vale do Canoas.
- b. Meio-Oeste, Planalto Norte e Alto Vale do Itajaí.
- c. Extremo-Oeste, Meio-Oeste e Sul Catarinense.
- d. Planalto Sul, Vale do Rio do Peixe, Grande Florianópolis.
- e. Vale do Araranguá, Bacia do Uruguai, Planalto Central.

2. De acordo com o texto 1, é **correto** afirmar que, em Santa Catarina, nos dois últimos meses, tem chovido:

- a. pouco.
- b. o suficiente.
- c. a média dos dez últimos anos.
- d. conforme a previsão para este ano.
- e. muito.

3. Assinale a alternativa em que **todos** os substantivos destacados pertencem ao gênero feminino.

- a. “A falta de chuva em Santa Catarina está levando o **estado** a uma **situação** de estiagem.”
- b. “Para agravar a situação, a **previsão** para os próximos **dias** é de pouca chuva.”
- c. “Provavelmente, as **chuvas** previstas para os próximos dias não alterarão o **quadro** de estiagem em Santa Catarina.”
- d. “Segundo **ele**, no dia 10 de agosto há previsão de chuva com **volume** entre 5 e 10 mm num período de 24 horas nas regiões do Oeste ao Sul do **Estado**.”
- e. “[...] nas **regiões** mais críticas o total de **precipitação** acumulada entre os dias 1º de junho e 5 de agosto está em torno de 40% a 50% da **média** climatológica.”

4. Assinale a alternativa em que **todas** as palavras têm o mesmo número de sílabas.

- a. Itajaí • alterarão • críticos
- b. registram • agosto • previstas
- c. registraram • regiões • Canoas
- d. próximos • acumulada • volume
- e. hidrológicas • provavelmente • período

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

- a. coração • coelhão • carvão • mão
- b. carrão • pavão • marcação • corpanzil
- c. palavrão • barrigão • caixão • cabeção
- d. cebolão • canastrão • sabão • leão
- e. portão • capataz • alemão • anão

Higiene e Segurança no Trabalho 5 questões

6. Carlos trabalha exposto a um ruído de 85 dB's por, pelo menos, 8 horas por dia.

Qual EPI Carlos precisa utilizar?

- a. Máscara Facial
 - b. Óculos de Segurança
 - c. Equipamento de Proteção Individual
 - d. Equipamento de Proteção Coletiva
 - e. Protetor Auricular
-

7. Quais cuidados um trabalhador deve ter em trabalhos com eletricidade?

- a. Não utilizar anéis e correntes.
 - b. Utilizar Óculos de Proteção.
 - c. Usar óculos de proteção.
 - d. Ter curso de primeiros socorros.
 - e. Usar calçado de segurança com biqueira de aço.
-

8. Analise as afirmativas abaixo com relação às obrigações do empregado quanto ao uso de EPI.

1. Utilizá-lo apenas para a finalidade a que se destina.
2. Comunicar ao empregador qualquer alteração que o torne impróprio para uso.
3. Não se responsabilizar pela sua guarda e conservação.

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

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

9. Laura foi admitida e deverá iniciar suas atividades na 4ª feira da próxima semana. O Rh entrou em contato para marcar seus exames.

Qual exame ocupacional Laura precisa realizar?

- a. Retorno ao Trabalho
 - b. Mudança de Função
 - c. Periódico
 - d. Admissional
 - e. Demissional
-

10. Qual tipo de material **não** é um condutor de eletricidade?

- a. Ferro
 - b. Metais
 - c. Madeira
 - d. Umidade
 - e. Alumínio
-

Matemática

5 questões

11. Dois amigos, João e José, vão a um restaurante e gastam um total de R\$ 360,00.

Se José gastou 100 reais a menos do que João, então o valor que João gastou é:

- a. Mais que R\$ 250.
 - b. Mais que R\$ 245 e menos que R\$ 250.
 - c. Mais que R\$ 240 e menos que R\$ 245.
 - d. Mais que R\$ 235 e menos que R\$ 240.
 - e. Menos que R\$ 235.
-

12. O número cujo dobro somado a 26 é igual a seu quádruplo subtraído de 100 é:

- a. Maior que 50.
- b. Maior que 45 e menor que 50.
- c. Maior que 40 e menor que 45.
- d. Maior que 35 e menor que 40.
- e. Menor que 35.

13. Em uma empresa trabalham um total de 127 funcionários.

Se o número de mulheres excede o dobro do número de homens em 4, então o número de homens trabalhando nessa empresa é:

- a. Maior que 50.
 - b. Maior que 45 e menor que 50.
 - c. Maior que 40 e menor que 45.
 - d. Maior que 35 e menor que 40.
 - e. Menor que 35.
-

14. Um automóvel gasta 25 litros de gasolina para ir da cidade A para a cidade B. Para retornar (pelo mesmo trajeto) de B para A, o automóvel gasta 45 litros.

Quantos litros, em média, o automóvel gasta para percorrer (em somente uma direção) o trajeto entre as cidades mencionadas?

- a. 40
 - b. 35
 - c. 33
 - d. 30
 - e. 25
-

15. Rodrigo, Joana e Paulo são irmãos. As idades de Rodrigo e Joana somam 49 anos, as de Joana e Paulo somam 29 anos e as de Rodrigo e Paulo somam 36 anos.

Portanto, a idade de Rodrigo, em anos, é:

- a. Maior que 40.
 - b. Maior que 35 e menor que 40.
 - c. Maior que 30 e menor que 35.
 - d. Maior que 25 e menor que 30.
 - e. Menor que 25.
-

Conhecimentos Específicos

5 questões

16. Analise as afirmativas abaixo, considerando a RDC 216 de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

1. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 horas.
2. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antisepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
3. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C.
4. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
5. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

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

17. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), uma alimentação adequada e saudável é aquela que:

- a. Exclui alimentos processados da dieta.
- b. Deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.
- c. Orienta consumir exclusivamente alimentos in natura.
- d. É baseada no consumo de alimentos ultraprocessados.
- e. Elimina óleos, gorduras e açúcar da dieta.

18. Assinale a alternativa **correta** em relação à etapa de preparo de carnes, peixes e ovos.

- a. O objetivo da cocção de aves é desnaturar as proteínas, produzindo melhor textura, e afastar o risco de eventual contaminação microbiana, especialmente por Salmonella.
- b. Não se deve utilizar cocção úmida em aves, pois tal conhecimento não é capaz de assegurar a qualidade microbiológica da preparação.
- c. Desde que se possa rastrear a origem dos ovos, é permitida a utilização de ovos crus em preparações tradicionais, como gemadas e mousses.
- d. O preparo de pescados em geral ocorre de forma lenta e em baixa temperatura devido ao alto teor de tecido conectivo.
- e. A garantia da inocuidade do ovo se dá pela aquisição de produtos registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

19. Analise as afirmativas abaixo, considerando a RDC 216 de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

1. Os manipuladores de alimentos que apresentem tatuagens nas mãos ou punhos deverão, obrigatoriamente, utilizar luvas.
2. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.
3. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
4. Não é permitido o uso de barba por manipuladores de alimentos.
5. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal, inclusive a maquiagem.

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

20. Assinale a alternativa **correta** em relação às técnicas de higienização (limpeza e desinfecção).

- a. O polimento da face interna dos vasilhames metálicos é recomendado.
- b. A área de preparação do alimento deve ser higienizada duas vezes ao dia: ao início e ao fim do expediente.
- c. Todo o utensílio que entra em contato com os alimentos deve passar por rigorosa limpeza logo após o seu uso, devendo ser lavado por banho de água e sabão neutro ou água e detergente.
- d. O uso de tecido de algodão, desde que orgânico, para a secagem dos utensílios, não aumenta o risco de contaminação.
- e. Equipamentos e utensílios deverão ser guardados após totalmente secos com toalhas descartáveis.

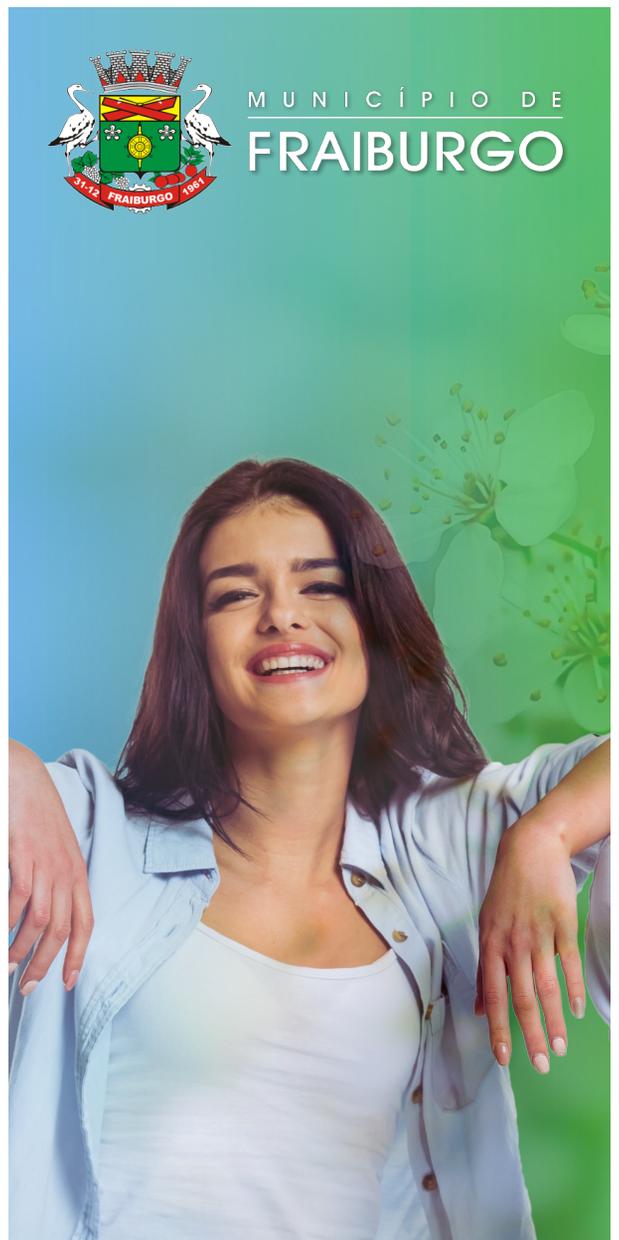
GRADE DE RESPOSTAS

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.



1		AAN Auxiliar de Alimentação e Nutrição	11	
2			12	
3			13	
4			14	
5			15	
6			16	
7			17	
8			18	
9			19	
10			20	





FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

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