

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

41 - Sobre a educação profissional no Brasil, considere as seguintes afirmativas:

1. Na origem da educação profissional no Brasil, estava implícita a separação entre o trabalho manual e o trabalho intelectual, entre os que pensam e os que executam.
2. O primeiro esforço governamental relacionado à profissionalização se deu em 1809, quando da criação do Colégio das Fábricas, destinado à formação de artistas e aprendizes brasileiros e, igualmente, de portugueses atraídos pelas novas possibilidades surgidas com a permissão para instalação de indústrias no Brasil, que era proibida até aquela época.
3. O ano de 1937 foi marcante para a educação profissional, pois foi então que, pela primeira vez, uma Constituição tratou das escolas vocacionais e pré-vocacionais como um dever do Estado.
4. Em 1942, surgiram as Leis Orgânicas, que deram origem inicialmente ao Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial e depois ao Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, sendo que foi nessa época também que as antigas escolas de artes e ofícios foram transformadas em escolas técnicas federais.
5. Em 20 de dezembro de 1996, foi assinada a Lei 9.394/96, que destaca a idéia de integração da educação profissional à discussão da educação em sentido mais amplo, estabelecendo as diretrizes e bases da educação nacional.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 1, 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 4 e 5 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 3, 4 e 5 são verdadeiras.
- *e) As afirmativas 1, 2, 3, 4 e 5 são verdadeiras.

42 - Sobre o decreto 5154/04, considere as seguintes afirmativas:

1. Âmbito da educação profissional: cursos e programas de formação inicial e continuada de trabalhadores e a educação profissional técnica de nível médio.
2. Os cursos e programas de formação inicial e continuada de trabalhadores poderão ser ofertados possibilitando o aproveitamento contínuo e articulado dos estudos, objetivando o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social.
3. A educação profissional técnica de nível médio deve observar: os objetivos contidos nas diretrizes curriculares nacionais definidas pelo Conselho Nacional de Educação, as normas complementares dos respectivos sistemas de ensino e as exigências de cada instituição de ensino, nos termos de seu projeto pedagógico.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente a afirmativa 1 é verdadeira.
- b) Somente as afirmativas 1 e 2 são verdadeiras.
- *c) Somente as afirmativas 2 e 3 são verdadeiras.
- d) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- e) As afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.

43 - Todos os funcionários que trabalham na produção de alimentos são manipuladores de alimentos, motivo pelo qual é correto afirmar que, direta ou indiretamente, o ser humano é o maior contaminador de uma unidade de alimentação. Em relação aos hábitos saudáveis de higiene pessoal do manipulador de alimentos, assinale a afirmativa correta.

- *a) Os cabelos devem ser limpos freqüentemente, estar presos durante o trabalho e ser protegidos por touca.
- b) As unhas das mãos devem ser mantidas com uma camada de esmalte base.
- c) Não é permitido o uso de qualquer tipo de desodorante ou perfume.
- d) Devem ser usados tampões nos ouvidos, para evitar a contaminação pela cera neles produzida.
- e) No caso de homens, barba deve ser feita três vezes por semana.

44 - A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

1. Essa resolução dispõe sobre edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle de pragas; e abastecimento de água.
2. Estabelece procedimentos operacionais padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos.
3. Os segmentos alimentícios englobados nessa resolução são: cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais e outros estabelecimentos congêneres.
4. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter procedimentos operacionais padronizados.

Assinale a alternativa correta.

- a) Somente as afirmativas 1 e 4 são verdadeiras.
- b) Somente as afirmativas 2 e 4 são verdadeiras.
- c) Somente as afirmativas 2, 3 e 4 são verdadeiras.
- *d) Somente as afirmativas 1 e 3 são verdadeiras.
- e) Somente as afirmativas 1, 2 e 3 são verdadeiras.

45 - O plano APPCC é desenvolvido por meio de uma seqüência lógica de etapas. Numere a coluna da direita com base na coluna da esquerda, identificando a seqüência lógica das etapas do plano APPCC.

- | | |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Identificação da Empresa. | () 1ª Etapa |
| 2. Seqüência lógica de Aplicação dos Princípios do APPCC. | () 2ª Etapa |
| 3. Avaliação dos Pré-Requisitos. | () 3ª Etapa |
| 4. Formação da Equipe. | () 4ª Etapa |
| 5. Encaminhamento da Documentação para Avaliação pelo DIPOA. | () 5ª Etapa |
| 6. Aprovação, Implantação e Validação do Plano APPCC. | () 6ª Etapa |
| 7. Programa de Capacitação Técnica. | () 7ª Etapa |

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- a) 1 – 4 – 7 – 3 – 5 – 6 – 2.
- b) 4 – 3 – 1 – 2 – 5 – 7 – 6.
- *c) 4 – 1 – 3 – 7 – 2 – 5 – 6.
- d) 1 – 4 – 3 – 7 – 6 – 2 – 5.
- e) 3 – 1 – 4 – 5 – 6 – 2 – 7.

46 - Sobre o projeto de uma cozinha industrial, é correto afirmar:

- a) A área da cozinha deve ser planejada tendo-se o cuidado de observar que a entrada e a saída de preparações para o refeitório deve ser única.
- b) Deve-se ter um local para o armazenamento de lixo dentro das áreas de produção dos alimentos, para que os manipuladores não percam tempo em descartar o lixo e para desencorajar a ação de animais domésticos, roedores e pássaros.
- c) A cozinha deve ser planejada de tal forma que o projeto final tenha duas áreas: produção e refeitório.
- d) O sistema de drenagem deve possuir acesso a drenos com grelhas colocadas em locais adequados, de forma a facilitar a limpeza, o escoamento e proteger contra a entrada de baratas e roedores.
- *e) O dimensionamento dos equipamentos e utensílios tem relação direta com o número de refeições servidas, dependendo também da política da empresa, do efetivo da equipe da cozinha, da rentabilidade do investimento, do padrão do cardápio e do sistema de distribuição.

47 - Fator de risco é qualquer evento que determine maior probabilidade de ocorrência de danos à saúde da população e/ou ao meio. Assinale a alternativa que é considerada fator de risco para doenças transmitidas por alimentos (DTA).

- a) O processo de cocção dos alimentos.
- *b) Utilização de água cuja potabilidade não é controlada.
- c) Adição intencional de substâncias químicas nos alimentos.
- d) Alimentos obtidos de fontes confiáveis.
- e) Alimento cujo acondicionamento prévio ao consumo foi adequado.

48 - Em relação à utilização adequada de EPI, é correto afirmar:

- a) Luvas de malha de aço devem ser utilizadas por manipuladores de alimentos inexperientes com o corte de carnes.
- b) Luvas de borracha devem ser utilizadas para a limpeza de alimentos recém -entregues pelo fornecedor.
- c) É permitido o uso de aventais descartáveis de polipropileno ao manipular alimentos no fogão.
- *d) Máscaras de proteção respiratória são obrigatórias na execução da limpeza de fornos, coifas, fogões e grelhas, pois os produtos químicos utilizados para limpeza podem ser prejudiciais.
- e) O uniforme é de uso obrigatório e deve ter bolsos para que o manipulador possa guardar objetos pessoais.

49 - A Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, aprova o regulamento técnico sobre Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Em relação aos princípios gerais higiênico-sanitários das matérias para alimentos produzidos/industrializados observados nessa portaria, é correto afirmar:

- a) O controle de praga ou doenças deve ser realizado pelo responsável técnico do estabelecimento, pois ele sabe identificar, avaliar e intervir nos perigos potenciais que as substâncias utilizadas para o controle representam para a saúde.
- b) Os insumos, matérias-primas e produtos terminados devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes, para permitir a correta higienização do local.
- c) Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação, e de modo que não dificultem as operações de limpeza.
- d) O abastecimento de água deve ser com pressão adequada e temperatura conveniente, com sistema de distribuição apropriado e com proteção eficiente contra contaminação.
- *e) Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde.

50 - As bactérias são microrganismos numericamente predominantes nos alimentos, e muitas têm ação patogênica, causando toxinfecções alimentares quando ingeridas com alimentos contaminados e toxinas. Em relação às principais bactérias patogênicas, é correto afirmar:

- *a) *Staphylococcus aureus* pode ser encontrado na pele, mãos, garganta e nariz. A temperatura ideal de crescimento é de 35 a 37 °C. Entre os alimentos envolvidos, estão doces cremosos, carnes cozidas ou assadas, laticínios e salada de batata. O tempo de incubação é de 2 a 6 horas, e a duração da doença é de aproximadamente 24 horas.
- b) *Bacillus cereus* pode ser encontrado no trato intestinal do homem e animais. A temperatura ideal de crescimento é de 30 a 40 °C. Entre os alimentos envolvidos, estão cereais, verduras e legumes. O tempo de incubação é de 2 a 6 horas, e a duração da doença é de até 24 horas.
- c) *Clostridium botulinum* pode ser encontrado no solo e água. A temperatura ideal de crescimento é de 30 °C. Entre os alimentos envolvidos, estão leites e carnes preparadas. O tempo de incubação é de 12 a 72 horas, e a duração da doença é de 1 a 7 dias.
- d) *Escherichia coli* pode ser encontrada no solo e água. A temperatura ideal de crescimento é de 35 a 37 °C. Entre os alimentos envolvidos, estão embutidos e conservas. O tempo de incubação é de 10 a 48 horas, e a duração da doença é de dias a meses.
- e) *Salmonella* spp pode ser encontrada na pele, mãos, garganta, nariz e em animais. A temperatura ideal de crescimento é de 44 a 46 °C. Entre os alimentos envolvidos estão carne, ovos e verduras. O tempo de incubação é de 1 a 4 dias, e a duração da doença é de 5 a 7 dias.

51 - O crescimento microbiano apresenta uma faixa muito ampla de temperaturas (8 °C a 80 °C). Os microrganismos que têm um crescimento ótimo na faixa de temperatura de 55–75 °C são classificados como:

- a) termófilos.
- b) mesófilos.
- c) psicrófilos.
- d) psicrófilos.
- e) aeróbios.

52 - Os alimentos para o consumo humano devem ser produzidos, manipulados e consumidos em um ambiente que não esteja contaminado por microrganismos e parasitas. Sobre o assunto, considere os seguintes agentes:

1. agente biológico.
2. agente físico.
3. agente químico.
4. agente etiológico.

São agentes contaminação:

- a) somente 1.
- b) somente 1 e 2.
- *c) somente 1, 2 e 3.
- d) somente 2 e 4.
- e) somente 1, 2 e 4.

53 - Os processos de preservação e conservação, sob o ponto de vista tecnológico, têm por objetivo aumentar a vida-de-prateleira, mantendo as características e valor nutricional do alimento processado. Em relação aos processos de conservação de alimentos, um objetivo nos processos de conservação nos alimentos é:

- a) impedir as contaminações microbianas.
- *b) destruir ou inativar as enzimas inconvenientes.
- c) evitar as reações químicas prejudiciais.
- d) manter os produtos sem microrganismos.
- e) servir de obstáculo aos processos enzimáticos desfavoráveis.

54 - Os cuidados para prevenção, detecção e cura de algumas doenças entre os trabalhadores incluem os exames laboratoriais. O exame que visa isolar os microrganismos patogênicos que acometem os indivíduos e os tornam portadores, sendo que podem ser transmitidos pelos manipuladores aos alimentos, acarretando um surto de toxinfecção alimentar entre os clientes, é:

- a) hemograma.
- b) coproparasitológico.
- c) VDRL.
- d) cultura do material do dedo.
- *e) coprocultura.

55 - Em relação a termos utilizados na área de manipulação de alimentos, numere a coluna da direita com base na coluna da esquerda.

- | | |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Anti-sepsia | () Operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis. |
| 2. Limpeza | () Operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento |
| 3. Desinfecção | () Operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágüe e secagem das mãos. |
| 4. Higienização | () Operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção. |

Assinale a alternativa que apresenta a seqüência correta da coluna da direita, de cima para baixo.

- a) 1 – 2 – 4 – 3.
- b) 4 – 3 – 1 – 2.
- c) 2 – 1 – 3 – 4.
- d) 3 – 1 – 4 – 2.
- *e) 2 – 3 – 1 – 4.

56 - Pasteurização é um processo térmico criado por Pasteur que tem por objetivo o extermínio parcial da flora banal e a eliminação total da flora patogênica. Em relação a esse processo, é correto afirmar:

- a) A temperatura empregada deve ser superior a 100 °C.
- b) Alimentos que foram pasteurizados se mantêm próprios para o consumo em espaço grande de tempo.
- *c) Em alimentos ácidos, a pasteurização tem ação sobre o crescimento de fungos e leveduras e não sobre a proliferação bacteriana.
- d) A pasteurização lenta em temperatura baixa é feita a 50 °C por 15 minutos.
- e) A pasteurização rápida em temperatura alta é feita a 80 °C por 15 segundos

57 - O consumo de um alimento conhecido ou não depende inicialmente da sua cor e aspecto. Se este for conhecido, o aroma e o sabor passam a ser importantes para sua aceitação. Em relação ao sabor nos alimentos, é correto afirmar:

- a) Alguns flavanóides na forma de glicosídeos em alimentos têm forte sabor doce.
- b) Peptídeos, resultantes da hidrólise parcial de proteínas do queijo, ou alcalóides, como as solaninas em vegetais, produzem sabor amargo.
- c) Alguns alimentos, como vinho, chá verde e café, são adstringentes, devido à formação de estruturas parcialmente estáveis, através da interação de proteínas da mucosa da boca e compostos fenólicos.
- d) Comumente, os causadores de adstringência em frutas são os taninos e leucoantocianinas.
- e) Os sabores básicos são específicos de um alimento particular.

** Após análise de recurso, questão anulada e pontuada a todos os candidatos

58 - A ciência dos alimentos está em constante aperfeiçoamento e evolução, e o que proporciona tudo isso são as tecnologias recentes e novos equipamentos utilizados. Em relação a esses equipamentos, é correto afirmar:

- a) No *cook freeze*, o alimento, após a cocção, é resfriado rapidamente a 3 °C. O alimento pode ficar armazenado por 7 dias em refrigeradores próprios.
- b) No *cook chill*, o alimento, após a cocção, é congelado rapidamente e pode ficar armazenado em equipamentos próprios.
- *c) Resfriadores rápidos reduzem a temperatura do alimento de 65 °C para 4 °C em duas horas. Pode refrigerar ou congelar o alimento, eliminando o risco da multiplicação dos microrganismos.
- d) O forno de convecção, combinado com vapor, possui circulação de ar por ventiladores, vaporização e termômetros digitais. Um problema desse equipamento é a perda de água e nutrientes das carnes e vegetais.
- e) O *capkold* é utilizado para alimentos crus ou parcialmente cozidos, embalados a vácuo. Deve ser armazenado a 4 °C.

59 - Embalagem é qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado. Deve ter requisitos imprescindíveis para exercer suas funções. Em relação aos requisitos de uso, é INCORRETO afirmar que a embalagem deve:

- *a) induzir o consumidor a comprar o produto.
- b) ser isenta de toxicidade.
- c) contribuir o menos possível para o agravamento do problema da poluição.
- d) fora os casos excepcionais, ser de baixo custo.
- e) ser incompatível com o produto.

60 - Acidente de trabalho é aquele que acontece no exercício do trabalho, a serviço da empresa, provocando lesão corporal ou perturbação funcional e podendo causar morte, perda ou redução permanente ou temporária da capacidade para o trabalho. Sobre o assunto, considere os seguintes acidentes:

1. O que ocorre quando você consome um alimento estragado.
2. O que acontece quando você está prestando serviços por ordem da empresa fora do local de trabalho.
3. O que ocorre no trajeto entre a casa e o trabalho ou do trabalho para casa.

Classificam-se como acidentes do trabalho:

- a) somente 2.
- b) somente 1 e 2.
- c) somente 1, 2 e 3.
- d) somente 1 e 3.
- *e) somente 2 e 3.