

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE CARGOS DE TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS

5011 – TÉCNICO DE LABORATÓRIO / GASTRONOMIA -TIPO A

FRASE: O SER HUMANO É AQUILO QUE A EDUCAÇÃO FAZ DELE.

(Transcrever a frase acima para a folha de resposta)



SUA PROVA

- Além deste caderno de provas, contendo 100 (cem) questões objetivas, o candidato receberá do fiscal de sala a Folha de Respostas destinada às respostas das questões objetivas.



TEMPO

- A prova objetiva terá duração de 4h (quatro horas).
- O candidato somente poderá se retirar do local de realização das provas após o decurso de 2 (duas) horas do horário de início das provas.
- O candidato, também, somente poderá se retirar da sala de aplicação de provas a partir dos 60 (sessenta) minutos do horário de início das provas.
- Em hipótese alguma o candidato levará consigo o caderno de prova.



NÃO SERÁ PERMITIDO

- ausentar-se da sala ou do local de prova sem o acompanhamento de um fiscal;
- fazer uso de calculadora, relógio de qualquer espécie e/ou agenda eletrônica ou similar;
- portar, após o início das provas, qualquer equipamento eletrônico e/ou sonoro e/ou de comunicação ligados ou desligados;
- comunicar-se com outro candidato ou terceiros, verbalmente ou por escrito, bem como fazer uso de material não permitido para a realização das provas;
- lançar meios ilícitos para a realização das provas;
- deixar de devolver ao fiscal qualquer material de aplicação das provas, fornecido pelo Idecan;
- portar arma, ainda que possua o respectivo porte;
- usar sanitários após o término da prova, ao deixar a sala.



INFORMAÇÕES GERAIS

- Verifique se o cargo deste caderno de prova coincide com o registrado no cabeçalho de cada página e com o cargo para o qual você está inscrito. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal da sala, para que sejam tomadas as devidas providências.
- Confira seus dados pessoais, cargo, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preencher a folha de respostas.
- Assine seu nome, no espaço reservado, com caneta esferográfica em material transparente, de tinta cor azul ou preta.
- Em hipótese alguma haverá substituição da Folha de Respostas por erro do candidato.
- O candidato deverá transcrever as respostas da prova objetiva para a Folha de Respostas, sendo este o único documento válido para a correção da prova. O preenchimento da Folha de Respostas será de inteira responsabilidade do candidato, que deverá proceder em conformidade com as instruções específicas contidas no Edital, no Caderno de Prova e na própria Folha de Respostas.
- O IDECAN realizará identificação datiloscópica de todos os candidatos. A identificação datiloscópica compreenderá a coleta das impressões digitais dos candidatos.
- Ao terminar a prova, o candidato deverá, OBRIGATORIAMENTE, devolver ao fiscal o Caderno de Prova e a Folha de Respostas, ambos devidamente assinados, apenas, nos locais indicados.
- Durante a realização das provas, o envelope de segurança com os equipamentos e materiais não permitidos, devidamente lacrado, deverá permanecer embaixo ou ao lado da carteira/cadeira utilizada pelo candidato, devendo permanecer lacrado durante toda a realização das provas e somente poderá ser aberto no ambiente externo do local de provas.
- Os 3 (três) últimos candidatos de cada sala só poderão sair juntos.
- Os gabaritos oficiais preliminares das provas objetivas serão divulgados na Internet, no endereço eletrônico www.idecan.org.br, juntamente com os Cadernos de Provas, conforme Edital.

PREENCHA MANUALMENTE:

INSCRIÇÃO

NOME COMPLETO

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto para os itens 1 a 20

O racismo é um fantasma da escravidão que ainda assombra o povo brasileiro

5	<p>O racismo ainda é algo muito difuso em nosso país, sobretudo entre as classes dominantes. Alguém por aí irá dizer que já se passaram 134 anos da abolição da escravatura no Brasil e que tudo o que estou falando não passa de "mimimi", mas a verdade verdadeira dos fatos nos leva a crer que a questão é muito mais séria do que imaginamos.</p>
5	<p>Eu sou de opinião que, enquanto os meios de produção, os grandes conglomerados comerciais, os meios de comunicação, como os jornais e a televisão, os centros de formação profissional, sobretudo tecnológicos, as universidades – sejam públicas ou privadas –, o comando do país, seja pelo Legislativo, seja pelo Executivo, estiverem nas mãos apenas de pessoas brancas, como ocorre hoje, jamais teremos uma solução plausível sobre a questão racial entre nós.</p>
10	<p>A política demonstra enormemente tudo o que estou dizendo. O horário eleitoral, as plataformas dos partidos, a maciça bancada de deputados federais e estaduais, eleita em cada legislatura – incluindo as câmaras de vereadores –, tudo isso nos dá uma excelente ideia do país que habitamos.</p>
15	<p>Dois livros me trouxeram essa reflexão, e certa inquietação, assim que eu terminei de lê-los. Falo de "Pacto da Branquitude", da psicóloga e ativista Cida Bento, colunista desta Folha, e de "A Sociedade Desigual – Racismo e Branquitude na Formação do Brasil", do economista Mário Theodoro.</p>
15	<p>Esses dois livros deveriam servir de manuais de aprendizado do bom viver em comunidade, sobretudo no trato com pessoas negras – ou seja, pretas e pardas, de acordo com as normas do IBGE.</p>
20	<p>A branquitude é um projeto de controle social, mas no sentido de demarcar acessos e barreiras para determinados grupos. Isso não acontece de agora. É secular – desenvolvida como política de Estado ainda no Império. Desconstrói tecnologias, religião, cultura e saberes da população preta, sobretudo a escravizada, tendo como filosofia o eugenismo e a sua coisificação desse ser antes visto como mercadoria.</p>
25	<p>O livro de Cida Bento – eleita em 2015, pela revista <i>The Economist</i>, do Reino Unido, uma das 50 personalidades mais influentes do mundo no campo da diversidade – nos remete a pensar a branquitude como uma prática que silencia e apaga, ao mesmo tempo em que demarca território, com certa sutileza e malícia. Ela diz, com muito acerto: "É evidente que os brancos não promovem reuniões secretas às cinco da manhã para definir como vão manter seus privilégios e excluir os negros. Mas é como se assim fosse."</p>
25	<p>É intrigante pensar o quanto a prática, no nosso dia a dia, diz respeito às ações tão presentes nas agressões e ofensas dos corpos negros – toda vez em que abrimos o jornal ou assistimos ao noticiário da televisão.</p>
30	<p>Desde os tempos imemoriais, do Império à Proclamação da República, corpos negros servem de referência a confirmar a supremacia branca, sobretudo dentro da prática do poder. Como bem referido por Cida Bento, Luiz Gama, grande abolicionista, chegou a chamar esses dominadores de "insaciáveis parasitas do trabalho africano". Para o baiano, o tributo que os brancos deviam aos negros, durante três séculos de exploração de sua mão de obra, seria equivalente a R\$ 1 trilhão, se calculados nos dias de hoje.</p>
35	<p>Mário Theodoro vai pelo mesmo caminho. O seu "A Sociedade Desigual" mapeia o cenário aterrador que "destaca a etapa do crescimento econômico dos anos 1930-1970", o qual consolida "uma classe média, majoritariamente, branca".</p>
35	<p>Como base de construção do país, o racismo segue praticamente desafiador, perpetuando desigualdades e "impedindo mudanças estruturais", enquanto a sociedade brasileira, em face do racismo, se mantém "violenta, autoritária, elitista e medíocre". Para o autor, a desigualdade se relaciona bem, desde o passado, com espaços como quilombos, favelas, alagados, mocambos e, hoje, com comunidades, periferias e palafitas.</p>
40	<p>Enquanto não for assertivo o tratamento sobre os males do racismo no Brasil, não haverá avanço, pois as crenças persistem em encarar o negro brasileiro como cidadão de segunda classe, sem plenos direitos.</p>
40	<p>Encarar o racismo como uma ideologia pode ser um dos passos para o Brasil se refletir como racista e violento. É parte da cura.</p>
40	<p>Os livros de Cida Bento e Mário Theodoro têm tudo para se tornar clássicos muito necessários pela profundidade com que abordam uma temática fantasma da escravidão que ainda assombra a todos nós, brancos e negros.</p>

(Tom Farias. Jornalista e escritor, é autor de "Carolina, uma Biografia" e do romance "A Bolha". <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/tom-farias/2022/09/o-racismo-e-um-fantasma-da-escravidao-que-ainda-assombra-o-povo-brasileiro.shtml>. 8.set.2022)

Em relação às ideias, sentidos e análise do texto, julgue os itens a seguir:

1. As mudanças só serão possíveis em relação ao racismo quando as lideranças estiverem nas mãos de pessoas negras.

()	VERDADEIRO
()	FALSO

2. O racismo como ideologia se constrói como fator positivo quando se impõe a conscientização de que a sociedade brasileira é racista.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

3. Segundo Cida Bento, simbolicamente existe uma espécie de “combinação” entre os brancos a se sentirem autorizados a usar os negros.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

4. A branquitude não se revela como um elemento desconectado do período da escravidão, dependendo desse regime para sua efetivação.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

5. Segundo o IBGE, ao se fazer referência a pessoas negras, englobam-se pretos e pardos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

6. Quilombos estão para periferias assim como alagados estão para palafitas.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

7. O texto tem como propósito eminentemente realizar uma resenha dos livros citados, a respeito do racismo estrutural.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

8. Há elementos textuais que permitem inferir que o autor do texto é negro.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

Com relação aos aspectos linguísticos do texto, julgue os itens a seguir:

9. Na linha 14, o pronome “Esses” desempenha papel exofórico.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

10. Na linha 26, “dos corpos negros” exerce a função sintática de complemento nominal.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

11. No quarto parágrafo, “Cida Bento” e “Mário Theodoro” desempenham função sintática idêntica, a de aposto.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

12. O termo “como cidadão de segunda classe” (linha 39) apresenta função sintática de predicativo do objeto.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

13. Na linha 1, “país” se acentua por se tratar de oxítone.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

14. A palavra “escravatura” (linha 2) e a palavra “branquitude” (linha 21) são ambas formadas por composição.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

15. Em “quilombos” (linha 36), há sete fonemas.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

16. Um dos sentidos de “plausível” (linha 7) é “aquilo que merece aplauso”.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

17. Na linha 8, “tudo” desempenha papel substantivo.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

18. Em “É secular – desenvolvida como política de Estado ainda no Império” (linha 17), a palavra “secular” não assume o significado de “laico”, “mundano”, como poderia se atribuir a essa palavra em outro contexto.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

19. Em "...ao mesmo tempo em que demarca território, com certa sutileza e malícia..." (linhas 21 e 22), o QUE se classifica como pronome relativo e exerce função sintática de adjunto adverbial.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

20. Na linha 36, "desigualdade" é exemplo de palavra formada por derivação parassintética.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

21. Tomando por base o art. 37 da Constituição Federal, é correto afirmar que cargos, empregos ou funções públicas são acessíveis exclusivamente aos brasileiros natos, sendo vedada a nomeação de estrangeiros.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

22. Aos servidores públicos, ao contrário da iniciativa privada, é vedada a livre associação sindical, até porque, se ao contrário fosse, tal ato poderia macular a moralidade da Administração ao garantir que sejam preteridas algumas associações no lugar de outras.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

23. O texto constitucional, ao tratar da administração pública, é cristalino em definir que os vencimentos dos cargos do Poder Executivo e do Poder Judiciário não poderão ser superiores aos pagos pelo Poder Legislativo.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

24. Ser leal às instituições a que servir é um dos deveres do servidor público previstos na Lei Federal 8.112/90.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

25. Com base no regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, o servidor público pode ausentar-se do serviço durante o expediente, sem prévia autorização do chefe imediato, desde que não tenha qualquer serviço em atraso.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

26. Ao servidor público é vedado promover manifestação de apreço ou desapreço no recinto da repartição.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

27. José dos Santos é servidor público federal em determinado órgão e, ao chegar ao final do dia, notou que não concluiu um serviço urgente cuja entrega deveria se dar no dia seguinte. Visando finalizar o referido trabalho, José leva o processo administrativo para sua casa, sem prévia anuência da autoridade competente, porém o restitui no dia seguinte. A chefia imediata de José apontou que a conduta praticada é proibida pela Lei 8.112/90.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

28. É sabido que Lei Federal 8.112/90 veda o recebimento de propina, comissão, presente ou vantagem de qualquer espécie, porém, em se tratando de forma individualizada dos presentes, há exceção, limitada a bens duráveis cujo valor não exceda a 30% da remuneração percebida pelo servidor.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

29. O regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais impõe clara vedação ao servidor público de cometer a outro servidor atribuições estranhas ao cargo que ocupa, exceto em situações de emergência e transitórias.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

30. O Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal impõe que a dignidade, o decoro, o zelo, a eficácia e a consciência dos princípios morais são primados maiores que devem nortear o servidor público no exercício do cargo ou função, não sendo obrigatória sua observação fora do serviço, até porque o Estado não deve interferir na vida pessoal de cada um.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

31. As sanções aplicáveis em virtude da prática de atos de improbidade administrativa, previstas na Lei nº 8.429/92, podem ser executadas provisoriamente, antes do trânsito em julgado, visando garantir a restituição ao erário daquilo que for devido, impedindo, desta forma, o enriquecimento ilícito por parte do agente público.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

32. A gestão dos cargos do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, deve observar, entre outros, o reconhecimento do saber não instituído resultante da atuação profissional na dinâmica de ensino, de pesquisa e de extensão.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

33. A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais prevê que o tratamento de dados pessoais somente pode ser realizado em algumas hipóteses, dentre elas, quando necessário para atender aos interesses legítimos do controlador ou de terceiros, exceto no caso de prevalecerem direitos e liberdades fundamentais do titular que exijam a proteção dos dados pessoais.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

34. O Estatuto da Universidade Federal da Bahia – UFBA define em seu art. 2º os objetivos da instituição, sagrando, dentre eles, o de propiciar formação, educação continuada e habilitação nas diferentes áreas de conhecimento e atuação, visando ao exercício de atividades profissionais e à participação no desenvolvimento das micro e pequenas empresas.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

35. Ao tratar da composição da Universidade Federal da Bahia – UFBA, o Estatuto define que a responsabilidade pelas atividades letivas é privativa do corpo docente, constituído por professores com atividade regular de ensino, pesquisa, extensão ou administração universitária.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

36. A Lei Federal nº 9.784/99 regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal e, ao tratar especificamente da competência, define que a edição de atos de caráter normativo não pode ser objeto de delegação.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

37. Independente das exigências realizadas, o acesso a informações de interesse público deve ser amplo e irrestrito.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

38. De acordo com o Decreto nº 9.830, que regulamenta o disposto nos art. 20 ao art. 30 do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942, que institui a Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro, na decisão sobre a regularidade de conduta ou a validade de atos, contratos, ajustes, processos ou normas administrativas, serão consideradas as circunstâncias práticas que impuseram, limitaram ou condicionaram a ação do agente público.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

39. No que tange a responsabilidade do agente público, é correto afirmar que a responsabilidade civil decorre apenas de ato omissivo doloso que resulte ou não em prejuízo ao erário ou a terceiros.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

40. A absolvição criminal que negue a existência do fato ou sua autoria não afasta a responsabilidade administrativa do servidor.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

41. Para alterar um estilo de um texto já escrito no Word 2013, o usuário deve colocar no item da faixa de opções “Página Inicial”, selecionar o texto e escolher o estilo na caixa de estilos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

42. Um vírus é um pequeno programa com o objetivo de modificar um computador executa as operações de forma que o usuário não tenha conhecimento. Muitos vírus podem corromper programas, apagar arquivos, criptografar arquivos ou até mesmo formatar o disco.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

43. Um spyware é um tipo de vírus que envia os dados do disco para o invasor e criptografa o disco para o usuário não ter acesso a ele.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

44. A intranet é uma rede pertencente a uma organização e só os usuários que a ela pertencem tem acesso. Na intranet, os endereços IPs não podem ser iguais ao da Internet.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

45. O Windows 10 cria apenas uma pasta de usuário, a qual é compartilhada por todos os usuários do computador. Dentro dessa pasta estão contidos os arquivos pessoais de todos os usuários.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

46. A pasta Arquivos de Programas é a pasta utilizada pelo Windows para a instalação dos aplicativos. O usuário não pode mover ou alterar os arquivos lá contidos para evitar problemas na execução dos aplicativos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

47. A barra de ferramentas dos aplicativos de navegação possui, de forma geral, a barra de endereço, o botão voltar e o botão avançar, além do botão para favoritar um site.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

48. A tabela dinâmica foi adicionada no Excel 2013 e tem como objetivo criar um resumo de dados interativos e flexíveis.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

49. A barra de status do PowerPoint 2013 fica na parte superior, indicando se o arquivo foi salvo.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

50. A barra de título do PowerPoint 2013 é superior à faixa de opções e contém o ícone do programa, a barra de ferramentas de acesso rápido, nome do arquivo, botão de ajuda, botão de opções e os botões de controle de janela.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

51. Em se tratando à higiene, limpeza e segurança das instalações e equipamentos, deve-se limpar as paredes, tetos ... a cada 300 dias. As janelas devem ter proteção de telas e a dedetização do ambiente deve ser feita a cada a cada 60 meses.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

Acerca da higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios nas boas práticas para serviços de alimentação, analise os próximos itens tendo como base a resolução 216/04:

52. A área de preparação do alimento deve ser higienizada imediatamente ao término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

53. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriado, iguais aqueles utilizados na manipulação de alimentos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

54. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos obedece ao conhecimento armazenado pelos funcionários.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

55. Em relação ao abastecimento de água é recomenda que o gelo para utilização em alimentos deva ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

56. Quando do manejo dos resíduos, o estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficiente para contê-los;

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

Julgue os itens que segue tendo como base as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens dos serviços de alimentação.

57. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação e limpeza.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

58. Os ingredientes de uso à alimentação devem ser armazenados em armários e sua utilização deve ser até 12 meses.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

59. A recepção das matérias-primas deve ser realizada no laboratório de gastronomia.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

A NBR nº 15635:2008 estabelece os requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controle operacionais que reforçam a garantia da qualidade dos alimentos produzidos. Analise os próximos itens com base a NBR.

60. A norma inclui cinco etapas no processo de produção de alimentos: Higienização de frutas, legumes e verduras;

Tratamento térmico; Resfriamento; Manutenção de distribuição fria; Manutenção de distribuição quente.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

Como técnicas gastronômicas inclui-se o preparo de alimentos que deve ser assegurado por um grupo de cozinheiros, denominado de BRIGADA. Ela é composta por profissionais que trazem várias designações e variam mediante a importância e tamanho do estabelecimento.

De acordo com o enunciado, analise as questões:

61. O Chef de Partida, além de ser um cozinheiro, elabora as requisições ao almoxarifado, submetendo-as primeiramente, em alguns casos, ao chefe de cozinha.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

62. Enquanto complementação do trabalho da brigada, o *poissonnier* é responsável pela comida dos funcionários.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

O ato de cozinhar começa ao entrar cozinha, quando se vai às compras, na escolha do seu fornecedor ou até quando é decidido plantar tudo o que vai ao tacho. Sobre os produtos usados em diferentes pratos, analise as seguintes questões:

63. Bovinos, suínos, caprinos possuem diferenças significativas quanto à textura.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

64. É correto afirmar que, a carne das fêmeas é mais dura do que a carne dos machos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

65. São consideradas carnes de primeira: contrafilé, filé-mignon, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto, patinho, picanha, maminha e fraldinha.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

66. A carne do porco é altamente rica em nutrientes e ao contrário do que se pensa, é de excelente qualidade, muito nutritiva, mas não pode ser consumida crua ou com pouco cozimento.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

67. O cordeiro é um animal de carne escura, com sabor acentuado. Apenas se consome quando não é demasiado adulto, uma vez que a sua carne é muito dura e com um aroma desagradável.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

68. Antes de preparar um prato contendo peixe, deve-se analisar se a textura está firme, elástica, escorregadia e úmida.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

69. O processo de evitar desperdício está alicerçado em três etapas.

1. comprar bem: preferir legumes, hortaliças e frutas da época.
2. conservar bem: armazenar em locais limpos e em temperaturas adequadas a cada tipo de alimento.
3. preparar bem: lavar bem, não retirar cascas grossas e preparar apenas a quantidade necessária para a refeição.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

70. Os seguintes alimentos não complementam a dieta convencional: pós (casca de ovo, semente de abóbora); farelos (trigo, arroz, milho); farinhas torradas, raízes e tubérculos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

71. As infecções intestinais decorrem da ingestão de microrganismos patogênicos que se multiplicam no esôfago, agredindo, colonizando ou produzindo toxinas.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

72. A cozinha profissional deve estar localizada em um único compartimento, situados no mesmo piso. Abrange toda cozinha que não seja residencial unifamiliar (NBR:14518:2000).

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

73. Segundo a ABNT NBR 15.219, são classificados como classe A, os materiais combustíveis que queimam em profundidade e extensão, deixando resíduos e o agente extintor mais indicado para combater incêndios desta classe é o pó que tem o poder de penetração e resfriamento.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

74. Entre as normas e rotina de biossegurança está a lavagem das mãos, que deve seguir as normas adequadas previstas pela ANVISA/OMS.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

75. A Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

76. Os micróbios prejudiciais à saúde preferem temperaturas de verão ou do nosso corpo, em torno de 37°C.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

77. Os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou ainda a frase: Produto identificado na Anvisa/MS.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

Acerca do regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, item 2.11 da resolução nº 216/2004, o Manual de Boas Práticas:

78. É o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

79. Orienta o controle da água de abastecimento, de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

As boas práticas para serviços de alimentação tratam da edificação, das instalações, dos equipamentos, móveis e utensílios. Sobre estes itens, julgue as questões que seguem:

80. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

81. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem permanecer abertos a fim de facilitar o escoamento de produtos líquidos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

82. A brigada de cozinha é composta por vários profissionais, e divide-se em “partidas”. Todas as partidas têm o mesmo chefe direto, o qual é considerado um especialista no tipo de serviço desenvolvido pela sua área.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

83. Em relação às temperaturas de refrigeração na conservação e distribuição de alimentos, recomenda-se:

Tipos	Mínima °C	Máxima °C
Frutas, verduras e outros hortifrutigranjeiros perecíveis.	+7	+10
Derivados Lácteos	+4	+8
Carnes e Aves	0	+4
Pescados e Frutos do mar	-5	0

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

84. Segundo a ANVISA, boas práticas são procedimentos que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

85. A limpeza é a remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas desejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades. É a desinfecção que visa à operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microorganismos em nível que deva comprometer a qualidade higiênico-sanitário dos alimentos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

86. Na técnica de higienização das mãos, a ANVISA recomenda a utilização da água corrente para molhar as mãos, esfregar a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

87. Para a ANVISA, os alimentos não perecíveis, os secos, não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, devendo ser conservados a temperatura ambiente, ou seja, em uma temperatura mínima de 0 °C.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

88. O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes atinjam no mínimo a temperatura de 30°C.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

89. Conservação dos alimentos preparados:

FRIO	QUENTE
5 °C ou inferior	60 °C ou superior
5 dias	6 horas

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

90. A cozinha deve estar situada no piso superior ao do restaurante, para que as distâncias sejam maiores, facilitando a distribuição de pratos. A superfície dela deverá abarcar todos os espaços requeridos por cada um dos diferentes processos de trabalho realizados.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

91. Para a resolução nº 216/2004, contaminantes são substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

92. A resolução nº 216/2004 define a higienização dos alimentos como a operação que compreende duas etapas: a limpeza e infecção.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

93. A normas da Anvisa e a segurança no trabalho regulamentam as práticas da gastronomia e o funcionamento dos estabelecimentos de restauração e bebidas.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

94. O laboratório de gastronomia disponibiliza a infraestrutura e o suporte necessário à execução das atividades relacionadas à área de Alimentos e Bebidas.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

95. À manipulação dos alimentos requer a higiene pessoal, uniformização de acordo com os padrões das respectivas funções, especialmente com o uso de adereços como brincos, cordões, fitas, elásticos no pulso, broches, correntes, pulseiras, anéis, relógios, etc;

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

96. Em laboratórios de gastronomia, o uso de luvas descartáveis somente deve ser feita durante a distribuição de refeições, descasques ou procedimentos que exijam muita manipulação de alimentos.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

97. É obrigatório o uso de máscaras na manipulação de alimentos e as mesmas devem ser substituídas a cada três (3) horas.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

98. Em ambientes de manipulação e armazenagem de alimentos, é recomendado o uso de caixas de papelão e os produtos de limpeza deverão estar guardados em armário próprio e fechados.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

99. A preparação de alimentos em cozinhas, que não haja espaço para que a criação seja em bancadas distintas, deverá ser utilizado material diferenciado para cada tipo de alimento, como tábuas de cores diferentes para cada insumo.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO

100. Para efeito da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, considera-se como alimentos preparados aqueles manipulados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

Cozidos	Mantidos quentes e expostos ao consumo
Cozidos	Mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo.
Crus	Mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

<input type="checkbox"/>	VERDADEIRO
<input type="checkbox"/>	FALSO