

CADERNO DE QUESTÕES: ESPECIALIZAÇÃO

Nome do(a)
candidato(a): _____

Nº de inscrição: _____

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, GASTRONOMIA HOSPITALAR E PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Prezado(a) candidato(a),

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até às 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo o caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Assinale as alternativas escolhidas na folha de respostas definitiva utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas não será substituída.
12. Preencha as quadriculas da Folha de Respostas Definitiva, com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir A B C D E
13. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
14. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone celular, computador, tablet, reproduzidor de áudio, máquina fotográfica, filmadora, equipamento eletrônico do tipo vestível (como smartwatch, óculos eletrônicos, ponto eletrônico), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara fechada que impeça a visualização do rosto, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova. Quanto ao telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), durante o exame, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado).
15. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º semestre de 2024, o candidato que:
 - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 21 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho;
 - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 21 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho;
 - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar-se ou tentar utilizar qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
 - retirar-se do prédio em definitivo, antes de decorridas duas horas do início do exame, por qualquer motivo;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do Exame;
 - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
 - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
 - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
 - realizar a prova fora do local determinado pela Etec/Extensão de Etec (Classe descentralizada).

Gabarito oficial**Classificação Geral****BOA PROVA!**Divulgação a partir das 15h do dia **12/06/2024**, no site vestibulinhoetec.com.brDivulgação a partir das 15h do dia **10/07/2024** no site vestibulinhoetec.com.br

QUESTÃO 1

Enquanto envelhecemos, o corpo vai se modificando tanto externamente quanto internamente. Nessa fase da vida, devemos ter um olhar redobrado para a saúde, com foco em hábitos que contribuam para uma vida com mais qualidade e mais longa como, por exemplo, alimentação saudável. Assim, uma das recomendações alimentares ao idoso poderia ser:

- (A) consumir alimentos ultraprocessados para melhorar a digestão.
- (B) aumentar o consumo de sódio para equilibrar a pressão arterial.
- (C) diminuir a quantidade de feijão para melhorar o estresse.
- (D) diminuir a ingestão de frutas, verduras e legumes para ter diminuição do consumo de vitaminas e sais minerais.
- (E) aumentar o consumo da água em pequenas quantidades, várias vezes ao dia, para melhorar a hidratação.

QUESTÃO 2

Equipamentos de Proteção Individual (EPI) englobam todo dispositivo de proteção utilizado individualmente pelo trabalhador para protegê-lo dos riscos do ambiente de trabalho a sua saúde e integridade física. Assinale a alternativa que apresenta apenas os EPIs utilizados em UAN:

- (A) Capacete, respirador facial e tampões.
- (B) Viseiras, braçadeiras e coturnos
- (C) Colete, cinto de segurança e arnês
- (D) Óculos de proteção, luva de malha de aço e protetor auricular
- (E) Cinto de segurança, respirador facial e abafador auditivo.

QUESTÃO 3

O Índice de Massa Corporal (IMC) é um parâmetro bastante utilizado para classificar o indivíduo de acordo com seu peso e altura. Para o cálculo desse índice, basta saber o seu peso e a sua altura e inseri-los na fórmula. A fórmula dada é a seguinte:

$$\text{IMC} = \frac{\text{Peso (em quilogramas)}}{\text{Altura (em metros)} \times \text{Altura (em metros)}}$$

A partir da fórmula, qual será o IMC de um indivíduo com Peso = 100Kg (cem quilos) e Altura = 2,0 m (dois metros)?

- (A) 23 Kg/m²
- (B) 24 Kg/m²
- (C) 25 Kg/m²
- (D) 26 Kg/m²
- (E) 27 Kg/m²

QUESTÃO 4

As legislações vigentes na cidade de São Paulo determinam que os estabelecimentos que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva devem coletar e guardar amostras. De acordo com a Portaria 2619/11, as amostras líquidas devem ser guardadas sob refrigeração durante quantas horas?

- (A) 104 horas
- (B) 172 horas
- (C) 96 horas
- (D) 225 horas
- (E) 100 horas

QUESTÃO 5

Controlar a temperatura dos alimentos durante o reaquecimento é essencial para evitar Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). De acordo com a Portaria 2619/11, qual temperatura mínima o alimento deve atingir em seu centro geométrico para ser considerado seguro?

- (A) 45 °C
- (B) 74 °C
- (C) 54 °C
- (D) 89 °C
- (E) 93 °C

QUESTÃO 6

A boa higiene dos manipuladores de alimentos é importante para prevenir Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e contaminação por sujidades e outros fatores que podem afetar o sabor e a aparência dos alimentos. Sobre a higiene pessoal é correto afirmar:

- (A) É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.
- (B) É permitida a utilização de colar, amuleto, pulseira, relógio, fita, brincos, anel, aliança e piercing ao manipular alimentos.
- (C) Os aventais devem ser utilizados diretamente sobre o corpo.
- (D) É permitida a utilização diária da mesma roupa do uniforme por até 5(cinco) dias seguidos.
- (E) Na ausência de avental plástico é permitido improvisar um avental cortando o saco de lixo.

QUESTÃO 7

A Portaria 2619/11 estabelece normas de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas para alimentos. Assinale a alternativa correta em relação ao recebimento de alimentos:

- (A) Os produtos recebidos podem permanecer nessa área durante todo o tempo que o estoquista quiser deixar, indo para o armazenamento somente no dia seguinte, por exemplo.
- (B) Os alimentos devem ser dispostos diretamente sobre o piso e, se possível, devem ser espalhados no chão para facilitar a conferência.
- (C) O recebimento de alimentos, embalagens e descartáveis deve ocorrer em área protegida de chuva, sol e poeira e livre de resíduos e materiais inservíveis.
- (D) No momento da recepção de mercadorias, o que importa é o recebimento dos itens, portanto, as condições de conservação e limpeza dos veículos e a uniformização dos entregadores não é importante.
- (E) Os alimentos não precisam ser inspecionados, somente precisam ser recebidos, portanto, deve-se assinar a nota fiscal assim que o alimento chega na unidade.

QUESTÃO 8

A gestão de resíduos é um tema importante para a sustentabilidade e proteção da saúde pública. Com o crescimento da população global e o aumento da produção de resíduos, é urgente encontrar soluções eficazes para lidar com o descarte de materiais e reduzir o impacto negativo no meio ambiente. Nesse sentido, qual a conduta mais assertiva para o descarte do óleo de cozinha utilizado?

- (A) Após o uso, o óleo deve ser armazenado no congelador e após seu congelamento deve ser descartado em lixo comum.
- (B) Após esfriar, o óleo deve ser descartado no ralo da cozinha específico para esse fim.
- (C) Após o uso, o óleo de cozinha deve ser armazenado no refrigerador em recipiente com tampa e no dia seguinte deve ser descartado no lixo comum.
- (D) Após esfriar, o óleo deve ser transferido para um recipiente específico com tampa e encaminhado a postos de coleta.
- (E) Após o uso, o óleo de cozinha deve ser transferido para embalagem com tampa, misturado ao bicarbonato de sódio e ao vinagre de álcool e descartado em lixo comum congelado.

QUESTÃO 9

A RDC 429/2020 juntamente à IN 75/2020 trouxeram a inovação da rotulagem nutricional frontal. O design de lupa deverá ser aplicado na frente e na parte superior do produto embalado, sempre que possível, para alertar o consumidor sobre os altos conteúdos de alguns nutrientes presentes no produto em quantidades iguais ou superiores ao estabelecido na Instrução Normativa. Quais são esses nutrientes?

- (A) Amido, fibras e cádmio.
- (B) Gordura vegetal hidrogenada, proteínas e água.
- (C) Fitatos, vitaminas e cobre
- (D) Açúcar adicionado, gordura saturada e sódio.
- (E) Água, enxofre e alumínio.

QUESTÃO 10

A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar microrganismos patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas. Um Serviço de Alimentação detectou um lote de latas estufadas em seu estoque, ocorrido depois do recebimento, mas ainda dentro da validade. Por isso, entrou em contato com o fornecedor que realizará a troca dos produtos em 10 (dez) dias. Enquanto as latas não são trocadas, o que deve ser feito com elas?

- (A) As latas deverão ser levadas para a área de lixo e deverão permanecer lá até que a empresa realize a troca.
- (B) Após a confirmação de que a empresa realmente irá trocar os produtos, as latas estufadas devem ser jogadas no lixo já que não possuem mais serventia.
- (C) Após a confirmação de que a empresa realmente irá trocar os produtos, o serviço de alimentação deve encaminhar as latas para o laboratório de análises para descobrirem o que causou o estufamento das latas.
- (D) As latas deverão ser mantidas no lugar onde estavam, na prateleira, aguardando a troca, ou seja, nenhuma conduta é necessária além de avisar o fornecedor.
- (E) As latas deverão ser separadas, organizadas e devidamente identificadas de maneira clara e visível que estão impróprios para consumo e que aguardam a troca.

QUESTÃO 11

O índice de cocção (IC) trata da relação entre o peso dos alimentos cozidos e prontos (PC) e o peso dos alimentos limpos e crus (PL). Para calculá-lo, utilizamos a seguinte fórmula: $IC = PC / PL$.

Considerando que o peso líquido da batata inglesa utilizada em uma preparação foi de 2kg e seu peso cozido foi de 3kg, qual foi o índice de cocção desse alimento?

- (A) $IC = 1,1$
- (B) $IC = 1,2$
- (C) $IC = 1,3$
- (D) $IC = 1,4$
- (E) $IC = 1,5$

QUESTÃO 12

O índice de Partes Comestíveis (IPC) ou Fator de Correção (FC) é um parâmetro muito utilizado para avaliar o desperdício de alimentos, por meio do qual se analisa a razão entre o peso bruto (PB) e o peso líquido (PL), sendo: $IPC = PB/PL$

Considerando que o peso líquido da cenoura que será utilizada em uma preparação foi de 5kg e seu peso bruto foi de 6kg, qual foi o IPC desse alimento?

- (A) $IPC = 1,1$
- (B) $IPC = 1,2$
- (C) $IPC = 1,3$
- (D) $IPC = 1,4$
- (E) $IPC = 1,5$

QUESTÃO 13

Observe a seguinte definição: é o processo que tem por objetivo desenvolver as habilidades e competências dos funcionários de uma empresa, sendo importante principalmente porque aumenta a produtividade, reduz a incidência de erros, melhora o clima organizacional, atrai e retém os melhores talentos. Essa definição se refere a qual processo?

- (A) Treinamento e capacitação de colaboradores
- (B) Coleta de amostras
- (C) Controle de estoque
- (D) Gerenciamento de custos
- (E) Manual de boas práticas

QUESTÃO 14

Existem documentos obrigatórios em uma UAN para seu adequado funcionamento. A definição: são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas, nas atividades de calibração dos equipamentos, higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle da potabilidade da água, entre outros se refere a:

- (A) Seleção de funcionários
- (B) Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)
- (C) Controle de tempo
- (D) Checklist da CVS 5/13
- (E) Controle de estoque

QUESTÃO 15

Sistemas de qualidade são processos implantados em UANs que visam garantir a consistência, a confiabilidade e a conformidade dos produtos e/ou serviços. Na UAN, a qualidade pode estar ligada aos aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), à segurança (qualidades higiênico-sanitárias), ao atendimento (relação cliente-fornecedor), e ao preço. Qual seria uma vantagem ao possuir sistemas de qualidade em uma UAN?

- (A) Diminuir a eficiência do serviço de alimentação.
- (B) Garantir a segurança dos alimentos.
- (C) Aumentar a repetitividade de pratos oferecidos.
- (D) Diminuir a produtividade
- (E) Aumentar o custo das mercadorias.

QUESTÃO 16

Condições inseguras nos locais de serviço são aquelas que compreendem a segurança do trabalhador: falhas, defeitos, irregularidades técnicas e carência de dispositivos de segurança que colocam em risco a integridade física e/ou a saúde das pessoas e a própria segurança das instalações e equipamentos. Em uma UAN, pode ser considerada condição insegura:

- (A) Fornecimento de óculos de proteção
- (B) Calibração correta de equipamentos
- (C) Fornecimento de luvas de malha de aço
- (D) Fiação elétrica exposta e desencapada na área de produção
- (E) Treinamento de funcionários

QUESTÃO 17

As Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) são grupos de doenças que se caracterizam por terem múltiplos fatores de risco, longos períodos de latência e curso prolongado. Os fatores de risco vêm sendo classificados em modificáveis ou não modificáveis. Dentre os fatores de risco para o surgimento das DCNT destacam-se:

- (A) realizar atividade física, tabagismo e alimentação saudável
- (B) meditação, jejum intermitente e sedentarismo
- (C) tabagismo, sedentarismo e estresse
- (D) estresse, realizar atividade física e jejum intermitente
- (E) sedentarismo, alimentação saudável e meditação

QUESTÃO 18

As técnicas de conservação dos alimentos têm o objetivo de aumentar a vida útil dos alimentos através de técnicas que evitam alterações microbianas, enzimáticas, químicas e físicas, entretanto, mantendo seus nutrientes e suas características organolépticas (aroma, sabor, textura). Em relação a essas técnicas, é correto afirmar que:

- (A) O branqueamento tem por objetivo principal retirar a água dos alimentos, transformando-os em pó, para inativar os microrganismos que atuam em presença da água.
- (B) A pasteurização consiste em expor os alimentos à fumaça a fim de inibir a ação de microrganismos patogênicos.
- (C) A liofilização é uma técnica de secagem que se dá pela remoção da água através da sublimação.
- (D) A fermentação é a técnica que submete o alimento à fumaça para adquirir sabores específicos e inutilizar microrganismos.
- (E) A defumação é a técnica que consiste em submergir os alimentos em água fervente e, logo em seguida, dar um choque térmico em água gelada para inibir as enzimas do alimento.

QUESTÃO 19

É a parte comestível de plantas ou carboidratos análogos que são resistentes à digestão e absorção no intestino delgado de humanos, com fermentação completa ou parcial no intestino grosso de humanos. Ela inclui polissacarídeos vegetais, como celulose, hemiceluloses, pectinas, gomas e mucilagens, oligossacarídeos, lignina e substâncias associadas de plantas. Esta definição corresponde à:

- (A) Fibra alimentar
- (B) Proteína animal
- (C) Gordura ou lipídio
- (D) Vitamina
- (E) Água

QUESTÃO 20

O Metabolismo celular é o conjunto de reações químicas que acontecem nas células dos organismos vivos, para que esses transformem a energia, conservem sua identidade e se reproduzam. Existem dois grandes processos metabólicos: anabolismo ou biossíntese e catabolismo. Sobre esse tema é correto afirmar:

- (A) É chamado de catabolismo o processo de síntese de biomoléculas, ou seja, de construção de novas células e outros elementos.
- (B) As reações de anabolismo e catabolismo energético ocorrem de maneira isolada e desarticulada no indivíduo saudável, sendo completamente prejudiciais à saúde.
- (C) As principais biomoléculas energéticas das quais o ser humano necessita para o processamento da energia são os vapores, cinzas e gelo.
- (D) O anabolismo, ou metabolismo construtivo, é o conjunto das reações de síntese necessárias para a formação e crescimento de novas células.
- (E) O metabolismo celular é específico e, portanto, só ocorre em células que já estão mortas ou que estão morrendo.

QUESTÃO 21

Os seres humanos são sistemas termodinâmicos que necessitam de energia (caloria) para manter sua organização e estão em constante troca com o meio ambiente. As calorias necessárias para manutenção da vida são obtidas pelo metabolismo de alguns nutrientes contidos nos alimentos ingeridos. Quais nutrientes são fontes de energia para o nosso organismo?

- (A) Cloro, manganês e selênio
- (B) Carboidratos, proteínas e lipídios
- (C) Água, sódio e oxigênio
- (D) Magnésio, cinzas e cobalto
- (E) Iodo, fósforo e ferro

QUESTÃO 22

Publicado em 2014 pelo Ministério da Saúde em conjunto com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens) da Universidade de São Paulo (USP), o Guia Alimentar da População Brasileira é um material de domínio público e linguagem acessível com diretrizes sobre alimentação que visa promover a saúde de pessoas. Uma das contribuições mais relevantes do Guia Alimentar para a População Brasileira é a classificação que descreve quatro grupos de alimentos de acordo com seus níveis de processamento e tratamento a que são submetidos. Quais são esses grupos?

- (A) Alimentos in natura e minimamente processados, Ingredientes culinários, Processados e Ultraprocessados
- (B) Alimentos Veganos, Alimentos Vegetarianos, Alimentos Inorgânicos e Alimentos Incomuns
- (C) Alimentos Industrializados, Alimentos Artificiais, Alimentos Digeríveis e Alimentos Não-digeríveis
- (D) Alimentos à base de soja, Alimentos à base de massas, Alimentos à base de alumínio e Alimentos à base de ferro
- (E) Alimentos derivados de carnes, alimentos derivados de leite, alimentos derivados de ovos e não-alimentos

QUESTÃO 23

As vitaminas são importantes para o crescimento e desenvolvimento humano adequados e a carência delas pode gerar doenças. Uma pessoa que apresenta as seguintes alterações: olhos secos e irritados (xeroftalmia), córnea do olho vulnerável a lesões (ceratomalácia) e cegueira noturna, provavelmente está com deficiência de:

- (A) Vitamina A
- (B) Vitamina B
- (C) Vitamina C
- (D) Vitamina D
- (E) Vitamina E

QUESTÃO 24

O aleitamento materno é reconhecido pelo Ministério da Saúde, em consonância com a Organização Mundial de Saúde (OMS) e Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), como uma das estratégias fundamentais para a diminuição dos índices de mortalidade neonatal. O aleitamento materno (AM) pode ser oferecido até os dois anos de idade, porém, o aleitamento materno exclusivo (AME) deve ser incentivado e ofertado durante um determinado período de vida da criança por fornecer tudo o que ela precisa para crescer e se desenvolver durante esse período. Recomenda-se o aleitamento materno exclusivo (AME) até:

- (A) o nono mês de vida do bebê.
- (B) o décimo mês de vida do bebê.
- (C) o oitavo mês de vida do bebê.
- (D) o sexto mês de vida do bebê.
- (E) o sétimo mês de vida do bebê.

QUESTÃO 25

Fórmulas infantis podem se constituir em coadjuvantes ou medida terapêutica básica para a recuperação das crianças hospitalizadas, quando o aleitamento materno está impossibilitado ou contraindicado. Em 2002, o Ministério da Saúde, por meio da RDC 50 de 2002, descreveu uma área restrita nos Estabelecimentos de Saúde, que seria responsável pela limpeza, esterilização, guarda e preparo de mamadeiras e de fórmulas lácteas. O nome dado a esse setor é:

- (A) Banco de Dados
- (B) Restaurante
- (C) Cozinha Internacional
- (D) Sala de espera
- (E) Lactário

QUESTÃO 26

A Rede de Bancos de Leite Humano (rBLH-BR) é uma ação estratégica de promoção, proteção e apoio ao aleitamento materno. O Brasil tem a maior e mais complexa rede de bancos de leite humano do mundo, sendo referência internacional por utilizar estratégias que aliam baixo custo e alta qualidade e tecnologia. A Rede Brasileira de Bancos de Leite Humano atualmente integra a Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança e Aleitamento Materno - PNAISC. São 222 bancos de leite humano presentes em todos os estados brasileiros e, ainda, 217 postos de coleta. Dentre os objetivos da rede de Bancos de Leite Humano estão:

- (A) Contribuir para a redução da mortalidade neonatal e melhorar os indicadores de aleitamento materno no Brasil.
- (B) Entregar fórmulas lácteas industrializadas modificadas a partir do leite de búfala para crianças menores de 5 anos.
- (C) Estimular o consumo de leite de soja na população infantil.
- (D) O objetivo da rede é reduzir a importância do aleitamento materno.
- (E) Trazer profissionais de outros países para trabalhar na divulgação do leite de cabra como substituto do leite humano para crianças prematuras.

QUESTÃO 27

Pedro Escudero é considerado o pai do estudo acadêmico nutricional. Foi ele que desenvolveu leis para uma boa alimentação. As 4 Leis de Escudero expressam orientações para uma prática alimentar que garanta crescimento, desenvolvimento e manutenção ideais para o organismo humano. Quais são as Leis de Escudero?

- (A) Lei da Variância, Lei da Métrica, Lei da Média e Lei de Pitágoras.
- (B) Lei de Bháskara, Lei de Newton, Lei de Torricelli e Lei de Da Vinci.
- (C) Lei da Quantidade, Lei da Qualidade, Lei da Harmonia ou do Equilíbrio e Lei da Adequação.
- (D) Lei da Igualdade, Lei da Segurança, Lei da Consciência e Lei da Expressão.
- (E) Lei do direito à escolha, Lei do direito à reparação, Lei do direito à informação e Lei da privacidade e proteção dos dados.

QUESTÃO 28

O Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT é um programa governamental de adesão voluntária, que busca a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, visando à promoção de sua saúde e prevenção das doenças profissionais, por meio da concessão de incentivos fiscais.

Uma empresa participante do PAT serviu um almoço contendo 120 (cento e vinte) gramas de carboidratos. Considerando que 1(um) grama de carboidrato fornece 4 (quatro) calorias, qual é o total de calorias provenientes dos carboidratos?

- (A) 480 calorias
- (B) 360 calorias
- (C) 240 calorias
- (D) 120 calorias
- (E) 60 calorias

QUESTÃO 29

A pasteurização foi um processo desenvolvido pelo químico Louis Pasteur para conservação de alimentos elevando-o a uma temperatura inferior a seu ponto de ebulição e, logo em seguida, a um resfriamento súbito. O processo de pasteurização é utilizado para conservar os alimentos com o objetivo principal de:

- (A) Esterilizar completamente 100% de todos os microrganismos presente no alimento.
- (B) Aumentar a temperatura dos alimentos e assim melhorar sua textura.
- (C) Diminuir a carga microbiana presente nos alimentos aumentando seu tempo de vida útil.
- (D) Retirar completamente a água presente nos alimentos e assim aumentar o tempo de vida útil dos produtos.
- (E) Dobrar a quantidade de nutrientes dentro dos alimentos.

QUESTÃO 30

A boa higiene dos manipuladores minimiza o risco de transmissão de vírus, durante o contato com a alimentação pessoal. Higienizar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos. Analise as afirmações a seguir:

- I. Nas áreas destinadas ao consumo de alimentos, depósitos, áreas de guarda de resíduos e em outras áreas, as pias exclusivas para a higienização simples das mãos devem estar abastecidas, com pelo menos, sabonete líquido neutro e inodoro e toalha de papel não reciclado.
- II. Em locais próximos às pias exclusivas para higienização das mãos destinadas aos funcionários, devem ser afixados cartazes indicando o procedimento correto de higienização das mãos.
- III. Próximo às pias exclusivas para a higienização das mãos, devem estar disponíveis lixeiras sem contato manual para descarte de papel utilizado na secagem das mãos.

De acordo com a Portaria 2619/11, estão corretas as afirmações:

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

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, se desejar, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Não deixe questões em branco.
3. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
4. **Transcreva todas as alternativas para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul, conforme o modelo a seguir:**

A B C D E

PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 10

01	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
02	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
03	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
04	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
05	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
06	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
07	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
08	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
09	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
10	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

RESPOSTAS de 11 a 20

11	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
12	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
13	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
14	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
15	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
16	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
17	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
18	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
19	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
20	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

RESPOSTAS de 21 a 30

21	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
22	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
23	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
24	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
25	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
26	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
27	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
28	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
29	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
30	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E