

Cada um dos itens da prova objetiva está vinculado ao comando que imediatamente o antecede. De acordo com o comando a que cada um deles esteja vinculado, marque, no cartão-resposta, para cada item: o campo designado com o **código C**, caso julgue o item **CERTO**; ou o campo designado com o **código E**, caso julgue o item **ERRADO**.

A ausência de marcação ou a marcação de ambos os campos não serão apenadas, ou seja, não receberão pontuação negativa. Para as devidas marcações, use o cartão-resposta, único documento válido para a correção da sua prova objetiva.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

Texto para os itens de 1 a 10.

1 Segundo o conceito emitido pela Organização Mundial
de Saúde, a saúde é um estado completo de bem-estar físico,
mental e social, e não consiste somente na ausência de
4 doença.

A higiene do trabalho refere-se ao conjunto de normas
e procedimentos que visa à proteção da integridade física e
7 mental do trabalhador, preservando-o dos riscos de saúde
inerentes às tarefas do cargo e ao ambiente físico onde são
executadas.

10 Segurança e higiene do trabalho são atividades
interligadas que repercutem diretamente sobre a
continuidade da produção e sobre a moral dos empregados.

13 Segurança do trabalho é o conjunto de medidas
técnicas, educacionais, médicas e psicológicas, empregadas
para prevenir acidentes, quer eliminando as condições
16 inseguras do ambiente, quer instruindo as pessoas a respeito
da importância da adoção de práticas preventivas.

A atividade de higiene do trabalho, no contexto da
19 gestão de recursos humanos, inclui uma série de normas e
procedimentos, visando essencialmente à proteção da saúde
física e mental do empregado e procurando resguardá-lo dos
22 riscos de saúde relacionados com o exercício de suas funções
e com o ambiente físico onde o trabalho é executado.

Hoje a higiene do trabalho é vista como uma ciência
25 do reconhecimento, avaliação e controle dos riscos à saúde,
na empresa, visando à prevenção de doenças ocupacionais.

Internet: <www.portaleducacao.com.br> (com adaptações).

Em relação às ideias do texto, julgue os itens de 1 a 10.

- 1 De acordo com a Organização Mundial de Saúde, o conceito de saúde não se restringe ao bem-estar físico do indivíduo.
- 2 Conclui-se da leitura do texto que segurança e higiene do trabalho devem ser entendidas como atividades isoladas.
- 3 Entende-se da leitura do texto que a atividade de higiene do trabalho, no âmbito da gestão de recursos humanos, inclui normas e procedimentos que objetivam não somente proteger a saúde do trabalhador, mas também prevenir doenças ocupacionais.
- 4 Conclui-se da leitura do texto que o trabalhador deve responsabilizar-se pelos acidentes de trabalho ocorridos nas empresas.
- 5 O vocábulo “Segundo” (linha 1) poderia ser correta e coerentemente substituído por **Conforme**.
- 6 À linha 7, no trecho “preservando-o dos riscos de saúde”, o pronome “o” está empregado em referência a “trabalhador”.
- 7 Em “procurando resguardá-lo” (linha 21), a forma pronominal “lo” poderia ser corretamente substituída por ele – **preservando ele**.

- 8 No trecho “onde o trabalho é executado” (linha 23), a palavra “executado” poderia ser corretamente substituída, sem prejuízo dos sentidos do texto, por **realizado**.
- 9 No trecho “e não consiste somente na ausência de doença” (linhas 3 e 4), “e não” poderia ser corretamente substituído, sem prejuízo da coerência do texto, por **nem** – **nem consiste somente na ausência de doença**.
- 10 Em “quer eliminando as condições inseguras do ambiente, quer instruindo as pessoas” (linhas 15 e 16), o vocábulo “quer” está empregado como verbo auxiliar.

Considerando as regras de pontuação, julgue os itens subsequentes.

- 11 Segundo os especialistas em higiene, é comum encontrar coliformes fecais nas esponjas de cozinha.
- 12 A terra na raiz das folhas de alface, pode se concentrar na pia da cozinha e acumular, bactérias.
- 13 Para a limpeza de alimentos e utensílios de cozinha; é recomendável, usar uma colher de água sanitária. Ou hipoclorito de sódio para cada litro de água.

No que diz respeito ao emprego dos verbos regulares, irregulares e auxiliares, julgue os itens que se seguem.

- 14 Ao longo do tempo, muitas doenças infectocontagiosas puderam ser evitadas com a implementação de padrões básicos de higiene.
- 15 As medidas de maior impacto na saúde de uma população talvez estejam relacionadas à melhoria dos padrões de higiene e nutrição.
- 16 Os hábitos corretos de higiene auxiliam a prevenir doenças e a manter o bem-estar individual e coletivo.
- 17 Os funcionários interpuseram recurso junto à diretoria da empresa contra a decisão de fechamento da copa.
- 18 Os funcionários da copa obtiveram sucesso em sua reivindicação por melhorias no ambiente de trabalho.

Julgue os próximos itens, de acordo com as regras de concordância nominal e verbal e a ortografia oficial.

- 19 Crianças e idosos tem menos anticorpos que as demais pessoas e são mais suscetíveis à infecção alimentar.
- 20 A higiene é sempre importante, principalmente dentro da cozinha. Taubas, potes e buxas pode acumular restos de comida que favorece a proliferação de bactérias.
- 21 Embora, em alguns casos, os anticorpos possam proteger o organismo de toxinas, a colocação de uma carne assada sobre uma superfície contaminada pode causar intoxicação ou infecção alimentar.
- 22 As esponjas podem ser contaminado por bactérias porquê pode acumular restos de comida e gordura.

Considerando a flexão de substantivos e adjetivos de acordo com a prescrição gramatical, julgue os itens seguintes.

- 23** O banho é importantíssimo e indispensável para a saúde do corpo.
- 24** Pessoas com baixa imunidade devem evitar passar as mãos nos corrimões de escadas públicas.
- 25** Os copeiros devem ter cuidado ao subirem degraus enquanto seguram bandejas com xícaras de café.

Sabe-se que uma caixa completa de café solúvel rende cinco litros de café. Na despensa, há duas caixas de café solúvel: a primeira com $\frac{4}{5}$ de café e a segunda com 0,25 de café. Sabe-se, ainda, que, para adoçar corretamente um litro de café, são necessárias cinco colheres de açúcar.

Com base nesse caso hipotético, julgue os itens a seguir.

- 26** O número $\frac{4}{5}$ é corretamente representado, na forma decimal, como 0,8.
- 27** O número 0,25 é corretamente representado, na forma de fração, como $\frac{1}{4}$.
- 28** A quantidade de café das duas caixas da despensa rende menos que cinco litros de café.
- 29** Se dez copos iguais de café totalizam meio litro de capacidade, então cada copo possui 50 mL de capacidade.
- 30** Se meia caixa de café solúvel foi usada no preparo de café, então se deve adoçar essa quantidade com dez colheres de açúcar.
- 31** Se um litro de café já está 60% adoçado, então faltam duas colheres de açúcar para completar a quantidade correta de açúcar.

Em um mercado, existem opções de embalagens de açúcar: um saco de 500 g custa R\$ 2,00; um saco de 1 kg custa R\$ 3,00; e um saco de 5 kg custa R\$ 12,00.

Com base nessa situação hipotética, julgue os itens que se seguem.

- 32** É mais vantajoso economicamente comprar cinco sacos de 1 kg que um saco de 5 kg.
- 33** Com o dinheiro usado para comprar nove sacos de 500 g, daria para comprar um saco de 5 kg e dois sacos de 1 kg.
- 34** Se houver um desconto de 40% no preço do saco de 500 g, então é equivalente, em termos de preço e quantidade, comprar um saco de 500 g ou um saco de 5 kg.

Para um evento de 40 pessoas, são necessários 240 salgadinhos, 80 doces, 20 litros de refrigerante e água à vontade. Na hora de fazer as compras, estavam confirmados apenas 35 convidados.

Com base nesse caso hipotético, julgue os itens subsequentes.

- 35** É esperado que cada pessoa coma, em média, mais de 7 salgadinhos.
- 36** Se realmente só comparecerem 35 convidados, então, mantendo a proporção, pode-se reduzir a quantidade de doces para 60.
- 37** Se comparecerem apenas 35 convidados, é correto dizer que houve menos de 10% de falta.
- 38** Chamando-se de Y a quantidade de litros de refrigerante que atendem X pessoas em um evento, então é correta a relação $Y = 0,5X$.

Em um refeitório, há 20 mesas. Uma pessoa gasta 2 minutos para limpar cada mesa e mais $\frac{1}{2}$ minuto para colocar a toalha sobre a mesa.

Com base nessa situação hipotética, julgue os próximos itens.

- 39** São necessários mais de 60 minutos para limpar as 20 mesas e colocar toalhas em todas elas.
- 40** No refeitório, não há toalhas nas mesas, mas 10 delas já estão limpas. Haverá um evento no local às 12 h, em ponto. Então, deve-se começar a limpar as mesas e a colocar toalhas nelas no máximo às 11h30.

RASCUNHO

CONHECIMENTOS COMPLEMENTARES

No mundo de hoje, as transformações, além de rápidas, são profundas. Alteram-se as formas de vida, o modo como as pessoas se situam diante da realidade, as relações pessoais e sociais. Modificam-se, também, o jeito de produzir e de consumir, a maneira como se exerce a política, os valores, além de surgirem novos tipos de consciência, como, por exemplo, o valor que se deve dar ao meio ambiente.

Considerando os mais diversos aspectos da vida atual no Brasil e no mundo, julgue os itens de **41 a 60**.

- 41** Atualmente, o domínio do conhecimento torna-se cada vez mais essencial na vida das pessoas.
- 42** No Brasil de hoje, praticamente todas as crianças têm acesso ao ensino fundamental, mas a permanência na escola tem sido um grande desafio.
- 43** A falta de saneamento básico para todos, em muitos países, como o Brasil, é causa de diversas doenças.
- 44** Graças à vacinação em massa, o Brasil tem vencido a luta contra a paralisia infantil.
- 45** A maioria absoluta dos universitários brasileiros estuda, hoje, em universidades públicas.
- 46** A forte repressão policial, em vários países, levou o crime organizado a abandonar o tráfico de drogas.
- 47** A ação internacional, coordenada pela Organização das Nações Unidas (ONU), eliminou o tráfico de armas no mundo.
- 48** No atual cenário mundial, os interesses econômicos estão presentes nos mais diversos setores, exceto no dos esportes e no das artes.
- 49** Em 2018, a Rússia sediará a mais importante competição do futebol mundial, a Copa do Mundo da FIFA.
- 50** A vereadora Marielle Franco, assassinada no Rio de Janeiro, associou seu nome à defesa dos direitos humanos.
- 51** Conhecida por grande parte dos brasileiros, a Operação Lava Jato está associada ao combate à invasão de terras.
- 52** Desde que o Brasil se redemocratizou, em 1985, dois presidentes da República, Fernando Collor e Dilma Rousseff, sofreram *impeachment* e foram afastados do cargo.
- 53** O petróleo deixou de ser a principal fonte de energia a comandar a economia mundial, sendo substituído pela energia nuclear.
- 54** Há escassez de água em determinadas regiões do planeta, o que coloca em risco a sobrevivência das pessoas.
- 55** Com poucos rios, o Brasil enfrenta a falta de água em todas as regiões do País.
- 56** O desenvolvimento sustentável pode ser definido como produzir, respeitando o meio ambiente e causando-lhe menos danos.
- 57** O mundo contemporâneo conseguiu reduzir drasticamente as diversas formas de poluição.
- 58** O Brasil é o país de maior extensão territorial e de maior número de habitantes da América do Sul.
- 59** Um recente plebiscito determinou que o Brasil deixasse de ser uma República presidencialista e adotasse o parlamentarismo.
- 60** A China é a maior economia do planeta, desbancando os Estados Unidos.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Em serviços de alimentação, é necessário que todos os funcionários executem suas atividades dentro das normas de higiene e segurança. Isso inclui a adequada operação e higienização dos equipamentos e utensílios da copa/cozinha. Em relação a esses quesitos, julgue os itens a seguir.

- 61** A lavagem visa à remoção dos restos de alimentos, de sujidades e de poeiras e garante a completa higienização dos utensílios de cozinha.
- 62** A higienização da geladeira (refrigerador) e do *freezer* da cozinha deve ser feita a cada três meses.
- 63** Para a correta limpeza de equipamentos de cozinha, é sempre necessário desmontar as peças não fixas antes de lavar.
- 64** A desinfecção de peças não fixas de equipamentos de cozinha pode ser feita por imersão em solução de hipoclorito de sódio.
- 65** A diluição indicada para desinfecção é uma colher de sopa de hipoclorito de sódio para cada litro de água.
- 66** As partes fixas de um equipamento de cozinha, seu fio e seu plugue nunca precisam ser lavados.
- 67** O fogão deve ser higienizado diariamente, após cada uso.
- 68** A desinfecção é um procedimento para redução do número de microrganismos que pode ser realizado por método físico (por exemplo, água quente) ou por agente químico (por exemplo, hipoclorito de sódio ou álcool a 70%).

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são doenças que ocorrem quando microrganismos prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes nos alimentos. Acerca desse assunto, julgue os itens de **69 a 78**.

- 69** Microrganismos que causam DTAs podem ser encontrados na água, nas mãos dos manipuladores de alimentos e até mesmo flutuando no ar.
- 70** Um alimento está contaminado por microrganismos apenas quando ele apresenta cheiro e sabor desagradáveis.
- 71** Algumas bactérias que causam DTAs são encontradas nos intestinos dos animais e do homem.
- 72** Os sintomas mais comuns de DTAs são vômitos e diarreias.
- 73** Os sintomas das DTAs duram apenas alguns dias e nunca podem levar à morte.
- 74** Existem microrganismos nos alimentos que não causam doenças e são úteis, como, por exemplo, os utilizados para se fazer queijos e iogurtes.
- 75** A contaminação cruzada ocorre quando um alimento é colocado perto de outro na geladeira e, ao estragar, acaba estragando também o alimento a seu lado.
- 76** Para o preparo de alimentos, não é preciso utilizar água potável, uma vez que eles serão cozidos e os microrganismos destruídos.

- 77** Os microrganismos não podem ser encontrados em panos de prato, mesmo sujos, porque eles não sobrevivem nesse tipo de ambiente.
- 78** A lavagem de mãos antes de manipular um alimento, apesar de importante, não reduz o risco de contaminação dos alimentos por microrganismos que causam DTAs.

Para evitar a contaminação dos alimentos, a cozinha e a copa devem estar sempre limpas e organizadas. No que se refere às cozinhas e copas, julgue os itens subsequentes.

- 79** A cozinha/copa deve ter lixeiras de fácil limpeza, necessariamente com tampa e pedal.
- 80** Os venenos para controle de baratas e outros insetos somente devem ser aplicados por empresa especializada.
- 81** Não há problemas em lavar as mãos na mesma pia usada para lavagem dos vasilhames.
- 82** Caso a copa/cozinha seja pequena, os produtos de limpeza podem ser guardados junto com os alimentos, desde que estejam fechados.
- 83** Substâncias odorizantes e(ou) desodorantes não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, pois podem causar contaminação química, além de alteração de sabor e odor dos alimentos.
- 84** Na cozinha, o ideal é que os ralos não sejam sifonados, pois isso facilita a proliferação de pragas.

Os microrganismos estão em todos os lugares e chegam aos alimentos geralmente pela falta de higiene pessoal, do ambiente e dos utensílios. Por isso, um manipulador de alimentos deve ter muito cuidado com sua higiene pessoal. A respeito de higiene pessoal, julgue os próximos itens.

- 85** Não há problemas em vestir o uniforme de serviço antes de ir para o trabalho, desde que ele esteja lavado e limpo.
- 86** Quando doente, com corte ou feridas nas mãos, o funcionário não deve manipular alimentos.
- 87** Na hora de preparar e servir alimentos, devem ser retirados anéis, aliança e relógio; brincos e colares são permitidos.
- 88** Para a secagem das mãos, podem ser utilizados papel toalha, sistema de secagem com ar ou pano de prato.
- 89** Aqueles que manipulam alimentos devem manter as unhas curtas e limpas, sendo permitidos apenas base ou esmalte de cor clara.
- 90** O funcionário deve higienizar as mãos sempre que usar o celular.
- 91** O uso de protetor de cabelo (touca ou rede) é obrigatório durante todas as atividades na cozinha.
- 92** Não é permitido que manipuladores de alimentos utilizem barba.
- 93** Para higienização das mãos, a lavagem pode ser substituída pelo uso de álcool em gel a 70%.

Ao receber alimentos e ingredientes na cozinha/copa, o funcionário deve estar atento a alguns cuidados que manterão esses produtos próprios para o consumo. Quanto a controle de qualidade de alimentos, julgue os itens seguintes.

- 94** Produtos não perecíveis são aqueles que não têm validade determinada, ou seja, nunca estragam.
- 95** Ao receber os produtos na cozinha/copa, para armazená-los, a ordem a ser seguida é: produtos refrigerados primeiro (pois são os que mais oscilam em temperatura durante o transporte); depois produtos congelados; e, por último, produtos não perecíveis.
- 96** Não se deve utilizar alimentos que estejam em latas amassadas ou estufadas, pois podem estar contaminados.
- 97** Frutas e vegetais podem ser armazenados nas caixas de papelão em que vieram, desde que inspecionadas e verificada a ausência de insetos ou sujeiras.
- 98** Os produtos devem ser descartados quinze dias antes da data de validade impressa na embalagem para garantir que não estejam estragados ou contaminados.
- 99** Apesar de terem sido feitas para cozinhar alimentos, não há problemas em utilizar panelas para armazenamento dos alimentos na geladeira, desde que elas estejam tampadas e em bom estado de conservação, sem amassados.
- 100** Alimento *in natura* é todo alimento de origem vegetal ou animal cujo consumo imediato exija apenas a remoção da parte não comestível e a higienização.
- 101** Após aberta a embalagem, alimentos que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados.
- 102** Latas devem ser sempre lavadas antes de abertas.
- 103** A lista de ingredientes presente na embalagem indica todos os ingredientes do produto.

Equipamentos de Proteção Individual (EPI) são todos os dispositivos ou produtos, de uso individual, utilizados pelos trabalhadores, destinados à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho. Com relação aos EPI utilizados em cozinhas/copas, julgue os itens a seguir.

- 104** O empregador é obrigado a fornecer os EPI a seus funcionários, em perfeitas condições de uso, caso sejam necessários.
- 105** É obrigatório o uso de máscara e luvas descartáveis por manipuladores de alimentos em serviços de alimentação.
- 106** Luvas de borracha de cano longo devem ser utilizadas pelo funcionário quando ele for realizar a lavagem e a desinfecção de ambientes, equipamentos ou utensílios.
- 107** Os funcionários que trabalham em cozinhas podem utilizar qualquer tipo de calçado, desde que não sejam chinelos ou sapatos de salto.

O pré-preparo é a primeira etapa de manipulação pela qual os alimentos passam antes de serem consumidos crus ou submetidos à cocção. Acerca das etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos em cozinhas/copas, julgue os itens que se seguem.

- 108** Quando a área da cozinha não permitir realizar as atividades de pré-preparo e preparo do alimento em espaços diferenciados, deve haver higienização, entre uma etapa e outra, das bancadas, dos equipamentos e dos utensílios.
- 109** Não é necessário lavar a placa de corte ou a faca se o alimento cortado foi o frango e o peixe será cortado na sequência, pois ambos são do grupo das carnes.
- 110** Os únicos alimentos que podem ser descongelados à temperatura ambiente são as carnes, desde que não fiquem mais de quatro horas fora da geladeira.
- 111** O pré-preparo consiste na higienização, na sanitização, na seleção, no fracionamento ou na adição de temperos e outros ingredientes.
- 112** Para evitar contaminação, durante o pré-preparo de uma carne, não pode haver alimento pronto para o consumo na bancada e vice-versa.
- 113** A zona de temperatura entre 5 °C e 60 °C favorece a multiplicação dos microrganismos, portanto, antes de serem servidos, os alimentos quentes devem ser mantidos bem quentes e os frios bem frios para que se mantenham adequados ao consumo.

Tão importantes quanto os conhecimentos técnicos são a postura profissional do funcionário, sua ética no trabalho e a forma como ele se relaciona com seus colegas. A respeito de ética e relacionamento interpessoal no trabalho, julgue os itens subsequentes.

- 114** Um exemplo de cortesia é o copeiro perguntar, ao se aproximar, como a pessoa está ou o que fará no fim de semana e como vai sua família, sempre iniciando uma boa conversa.
- 115** Ao se aproximar, o copeiro deve manter-se calado, nunca se dirigindo àquele que está atendendo, nem para dizer bom dia.
- 116** Deve-se evitar o uso de perfumes com fragrância forte, contudo, no caso de mulheres, recomenda-se o uso de maquiagem discreta.
- 117** Caso precise se atrasar ou faltar, isso deve ser sempre comunicado com maior antecedência possível ao seu superior.
- 118** Jamais se deve mexer em mesa, gaveta, informações ou documentos alheios, a não ser que se tenha autorização para tal.
- 119** Telefones, equipamentos ou materiais da empresa podem ser utilizados para fins pessoais, desde que isso não prejudique o andamento do trabalho.
- 120** O copeiro deve manter a ordem e a organização do ambiente da copa.