

**PROCESSO SELETIVO 007/2015 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Cargo:	<b>AGENTE DE ALIMENTAÇÃO</b>	
Candidato(a):		Nota:
Assinatura:		Data: 16/01/2016

**Informações gerais:**

O tempo máximo disponível para fazer a prova é de 01h30min. A prova conta com 10 (dez) questões objetivas, cada uma com 4 (quatro) alternativas, das quais uma única será correta.

Ao terminar a prova deverá ser entregue ao fiscal de sala.

Será eliminado o candidato que desrespeitar qualquer membro da equipe de aplicação de provas, e durante a prova possuir e/ou utilizar equipamentos eletrônicos, calculadora, relógios, aparelhos de reprodução de som ou imagem, fones de ouvido ou ponto eletrônico, telefones celulares, fontes de consulta de qualquer espécie.

**Conhecimentos Específicos**

**1. Qual das alternativas traz situações em que não podemos manipular alimentos?**

- a) Com as mãos higienizadas;
- b) Com cortes nos pés, mesmo quando estão protegidos por sapatos fechados;
- c) Com cortes e feridas nas mãos ou infecções nos olhos;**
- d) Com roupas limpas e de banho tomado.

**2. Manipular alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Portanto para a produção de uma alimentação segura, os seguintes itens devem ser praticados:**

- a) Tomar banho diariamente, lavando as mãos apenas quando necessário, os cabelos devem ser presos com rabo de cavalo;
- b) Usar uniformes limpos, bem conservados e os cabelos podem ser soltos;
- c) Lavar as mãos antes das refeições e após o uso do banheiro, pode manter adornos como brincos, anéis e relógios antes de higienizar as mãos;
- d) Conservar unhas curtas, limpas e sem esmaltes ou bases.**

**3. Usei uma tábua de corte e uma faca para cortar um frango cru. Quando terminei, limpei-os com cuidado utilizando papel toalha. Os mesmos utensílios podem ser utilizados para desfiar o frango já cozido?**

- a) A faca precisa ser higienizada com água e sabão, mas é possível utilizar a mesma tábua de corte após limpá-la com papel toalha;
- b) Sim, o uso de papel toalha é suficiente para remover sujeiras e evitar qualquer contaminação tanto da tábua quanto da faca;
- c) Tábua precisa ser higienizada, mas é possível utilizar a mesma faca após limpá-la com papel toalha;
- d) Não. É preciso higienizar adequadamente os utensílios e, preferencialmente, utilizar outra tábua para desfiar o frango cozido.**

**4. O ambiente de manipulação:**

- a) Deve estar bem conservado e limpo;**
- b) Podem conter materiais em desuso, desde que bem organizados;
- c) Não interfere na segurança dos alimentos;
- d) Somente deve-se ter cuidado com a limpeza.

**5. Após as refeições, todo utensílio utilizado deve ser:**

- a) Deixado no refeitório para uso no dia seguinte;
- b) Recolhido e empilhado na maneira que se encontra;
- c) Recolhido, lavado e guardado no local adequado;**
- d) Recolhido, guardado e lavado no dia seguinte.

**6. São exemplos de lixo orgânico:**

- a) Garrafa pet, cascas de verduras, pregos;
- b) Resto de carne, fruta, casca de ovo;**
- c) Madeira, sacola plástica, vidro;
- d) Vidro de conserva, papel, madeira.

**7. Qual das alternativas abaixo indica o procedimento correto para descongelar os alimentos?**

- a) Geladeira;**
- b) Água corrente;
- c) Freezer;
- d) Na bancada da pia, em temperatura ambiente.

**8. A bactéria salmonela é responsável pela maior parte de todos os casos de:**

- a) Viroses
- b) Intoxicação alimentar.**
- c) Produção de esporos.
- d) Contaminação de congelados.

**9. O alimento e a água são condições essenciais para manutenção:**

- a) Da vida;**
- b) Da higiene;
- c) De epidemias;
- d) Da obesidade.

**10. Os agentes de alimentação devem higienizar as mãos obrigatoriamente:**

- a) Antes de iniciar as atividades de trabalho;**
- b) Antes de sair de casa para ir ao trabalho;
- c) Após manipular alimentos crus;
- d) Antes de recolher o lixo.