

PROVA OBJETIVA

CARGO: AGENTE DE ALIMENTAÇÃO

01) As embalagens dos alimentos devem apresentar as seguintes condições, EXCETO:

- A) somente o prazo de validade não garante
- B) as embalagens de alimentos congelados não devem ter formações de cristais de gelo em seu interior, pois isto é sinal de recongelamento.
- C) havendo deformações do gargalo o produto contido no seu interior deve ser desprezado.

D) produtos fracionados em embalagens fechadas devem conter na sua parte externa, apenas a data de fabricação em local visível.

02) Quanto às condições ideais de armazenamento de alimentos, podemos afirmar:

- A) devemos armazenar e utilizar sobras cujo prazo de preparo tenha ocorrido há mais de 72 horas.
- B) os produtos alimentícios devem ser guardados de modo que os produtos de limpeza e higienização fiquem nas prateleiras superiores e os alimentos na prateleira imediatamente abaixo.
- C) após abertos, os produtos deverão continuar em suas embalagens originais até o seu consumo

D) realizar a retirada dos alimentos para o uso, respeitando sempre a data de validade

03) Em relação à higienização da cozinha e do refeitório, NÃO se deve:

A) lavar as paredes, azulejos, portas e maçanetas das diversas áreas, diariamente, após o expediente, com bastante água e sabão.

B) após o uso, higienizar as bancadas de preparo com detergente e água quente procedendo à desinfecção com cera líquida.

C) lavar as pias e tanques, diariamente, com saponáceo clorado e água quente, enxaguar e secar.

D) lavar e ferver os panos de prato em solução de hipoclorito, pois quando sujos, facilitam a reprodução de microorganismos.

04) Para garantir uma perfeita higienização dos utensílios é preciso:

A) lavar os utensílios e louças com sabão em pedra e higienizar com desinfetante.

B) lavar os utensílios mais engordurados primeiro, seguindo a ordem: copos, canecas, talheres, pratos e por último as panelas.

C) retirar sempre os restos de comida e gordura dos utensílios, para evitar o entupimento e mau cheiro da pia.

D) guardar utensílios como panelas, copos e xícaras com a base para baixo, evitando o contato da parte interna com poeira e insetos.

<p>05) De acordo com dados da Organização Mundial de Saúde – OMS – os manipuladores de alimentos são responsáveis, direta ou indiretamente, por até 26% dos surtos de DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos). Deve o Agente de Alimentação observar boas práticas para manipulação de alimentos na tentativa de contribuir para reduzir os números desta estatística. As normas higiênico-sanitárias recomendam o uso de EPI para a segurança do manipulador e maior controle sobre a qualidade dos alimentos. Sobre os EPI's dos que manuseiam alimentos é correto afirmar:</p>	<p>cronograma, o pedido de compra e a tabela de especificação dos gêneros.</p> <p>C) verificar se a qualidade do produto, a integridade das embalagens foram preservadas.</p> <p>D) transportar os alimentos em veículos abertos que permitem mais facilmente a conferência dos gêneros além de tornar mais prático o descarregar das mercadorias.</p>
<p>A) as toucas de proteção capilar têm como finalidade única a proteção do produto, evitando que o mesmo seja contaminado no ato da manipulação.</p> <p>B) as luvas de proteção contra agentes térmicos devem ser descartadas a cada turno de trabalho ou quando estiverem fisicamente danificadas ou sujas. C) as luvas usadas na higiene dos utensílios são as confeccionadas com material cuja resistência permita o seu reaproveitamento a cada uso (após higienização adequada), salvo se de alguma forma houverem sido danificada</p> <p>D) o avental deve ter o seu uso restrito à área de manipulação de alimentos.</p>	<p>07) A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – órgão ligado ao Ministério da Saúde preconiza que o controle químico de vetores e pragas no local de manipulação de alimentos, a fim de evitar risco à saúde e contaminação de alimentos, utensílios e equipamentos, deve ser realizado:</p> <p>A) pelo Agente de Alimentação fazendo uso de fórmulas de fabricação caseira.</p> <p>B) pelos próprios funcionários da instituição usando produtos tóxicos, seguindo as instruções da embalagem.</p> <p>C) por empresa especializada, devidamente registrada.</p> <p>D) por empresa fabricante de produtos químicos.</p>
<p>06) Devemos verificar no recebimento dos alimentos alguns fatores, EXCETO:</p> <p>A) definir um local fixo para recepção de gêneros, de preferência com bancada de aço inox, balança e tanque com esguicho. B) manter em local de fácil acesso, para conferência e consulta, o</p>	<p>08) A respeito das recomendações presentes nas regras da OMS (Organização Mundial da Saúde) sobre a preparação higiênica dos alimentos, assinale a alternativa INCORRETA:</p> <p>A) Lavar as mãos constantemente.</p> <p>B) Cozinhar bem os alimentos.</p> <p>C) Consumir imediatamente os alimentos cozidos.</p> <p>D) Utilizar sempre água.</p>

<p>09) Em relação aos principais fatores responsáveis pela deterioração e contaminação dos alimentos durante o período de estocagem, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta a(s) correta(s).</p>	<p>A) Usar grande quantidade de cloro para desinfecção dos alimentos e do ambiente.</p> <p>B) Medir o pH da maionese, para avaliar se está nos padrões industriais.</p> <p>C) Medir a temperatura de cocção, de reaquecimento, de refrigeração, da água do banho-maria, dos alimentos na distribuição.</p> <p>D) Medir o tempo de pré-preparo, preparo final e distribuição.</p>
<p>I. A não obediência à temperatura e umidade exigidas para a conservação dos produtos.</p> <p>II. A conservação precária das instalações, possibilitando infiltrações de água de chuva, a presença de artrópodes e de roedores.</p> <p>III. A sobreposição das embalagens, não obedecendo às normas estabelecidas pela indústria.</p> <p>IV. O empilhamento ou o amontoamento, impedindo o resfriamento dos produtos localizados nos centros das pilhas.</p>	<p>12) A área onde são armazenados produtos não perecíveis é denominada como:</p> <p>A) estoque refrigerado.</p> <p>B) estoque seco.</p> <p>C) estoque congelado.</p> <p>D) estoque frio.</p>
<p>(A) Apenas I.</p> <p>B) Apenas II e III.</p> <p>C) Apenas I e IV.</p> <p>D) Apenas I, II, III e IV.</p>	<p>13) Para higienização de frutas e hortaliças, assinale a alternativa que indica qual a quantidade correta de água sanitária para 1 litro de água.</p>
<p>10) As sacarias devem ser estocadas em estrados afastados da parede e distantes do chão, e serem dispostas na forma:</p> <p>A) intercalada.</p> <p>B) cruzada.</p> <p>C) horizontal.</p> <p>D) vertical.</p>	<p>A) 10 colheres de sopa.</p> <p>B) 03 colheres de sopa.</p> <p>C) 01 colher de sopa.</p> <p>D) 05 colheres de sopa.</p>
<p>11) Assinale a alternativa que NÃO apresenta um dos exemplos de monitoramento dos alimentos.</p>	<p>14) Assinale a alternativa que contenha apenas os meios de conservação de alimento por calor.</p> <p>A) Pasteurização e Congelamento.</p> <p>B) Esterilização e Pasteurização.</p> <p>C) Branqueamento e Refrigeração.</p> <p>D) Refrigeração e Desidratação.</p>

- 15) Para as hortaliças não perderem seus nutrientes, as medidas que devemos tomar durante seu cozimento são:**
- A) cozinha-las com bastante antecedência.
B) durante o cozimento, deixar a couve-flor com o talo voltado para baixo.
C) cozinha-las sem casca.
D) durante o cozimento do repolho, deixar a panela tampada.
- 16) O tempo máximo de armazenamento de pescados crus ou cozidos é:**
- A) 72 horas.
B) 36 horas.
C) 24 horas.
D) 12 horas
- 17) A composição do lixo é importante para seu acondicionamento, coleta, transporte e destino final, assinale a alternativa que contém detritos inorgânicos.**
- A) Restos de alimentos e vegetais.
B) Papéis e panos.
C) Restos de alimentos e latas.
D) Papéis e resíduos de queima de certos combustíveis.
- 18) A frequência certa de limpeza de tetos, forros e das paredes, respectivamente, em uma cozinha é:**
- A) uma vez por mês e uma vez por semana.
B) uma vez por semana e uma vez por mês.
- C) duas vezes por semana e duas vezes por mês.
D) uma vez ao dia e uma vez por semana.
- 19) O reaquecimento de sobras quentes de alimentos deve ocorrer em temperatura de 74°C e mantidas em 65°C ou mais e serem servidas no tempo de, no máximo:**
- A) 24 horas.
B) 36 horas.
C) 48 horas.
D) 12 horas
- 20) A área onde são armazenados produtos não perecíveis é denominada como:**
- A) estoque refrigerado.
B) estoque seco.
C) estoque congelado.
D) estoque frio.