

PROCESSO SELETIVO EXTERNO – 10/2023**2ª ETAPA: PROVA DE CONHECIMENTO****RESULTADO PRELIMINAR**

Instrutor I – Horista Nível II – Saúde – PSSA (Nutrição e/ou Engenharia de alimentos e/ou Engenharia de produção) – Jurisdição: Mossoró RN	
APROVADOS	
NOME DO CANDIDATO	SITUAÇÃO
LAYNE KARLA OLIVEIRA BARRETO	9,0
RAFAELLY MELICIA DANTAS DOS SANTOS BORGES	7,4

QUESTÕES OBJETIVAS

GABARITO				
1	2	3	4	5
D	B	D	D	G

QUESTÕES SUBJETIVAS**6. Qual é a principal finalidade da adequação de layout em um serviço de alimentação?**

Resposta correta: Melhorar a eficiência operacional e a segurança alimentar.

7. Explique a importância do controle higiênico sanitário em serviços de alimentação e cite três medidas que podem ser adotadas para garantir a segurança dos alimentos.

Resposta esperada: O controle higiênico sanitário em serviço de alimentação é essencial para garantir a segurança dos alimentos consumidos pelos clientes. Ele consiste na implementação de práticas e medidas que visam prevenir a contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos, como bactérias, vírus e parasitas, além de minimizar os riscos de contaminação por substâncias químicas e físicas. Algumas medidas que podem ser adotadas para garantir a segurança dos alimentos incluem:

- Higiene pessoal adequada dos manipuladores de alimentos, como a lavagem frequente das mãos, utilização de uniformes limpos e a higiene dos cabelos e unhas.
- Limpeza e desinfecção regular de equipamentos, utensílios e superfícies de trabalho, para evitar a contaminação cruzada entre alimentos crus e prontos para consumo.

· **Controle de temperatura:** A temperatura é um fator crítico para a segurança alimentar. É necessário garantir que os alimentos sejam armazenados, preparados e mantidos em temperaturas seguras. Alimentos perecíveis devem ser mantidos sob refrigeração a temperaturas abaixo de 5°C, enquanto alimentos quentes devem ser mantidos a temperatura acima de 60°C. o controle adequado da temperatura previne a proliferação de microrganismos que podem causar doenças transmitidas por alimentos.

É importante destacar que essas são apenas três medidas que contribuem para o controle higiênico sanitário em serviços de alimentação, mas existem outras ações e práticas que devem ser adotadas, como treinamento constante dos manipuladores de alimentos, o controle de prazos de validade, o armazenamento adequado dos alimentos, a proteção contra pragas e vetores, entre outras.

8. Explique a importância da gestão de estoque e custos na indústria de alimentos, destacando as principais estratégias e práticas utilizadas para otimizar esses processos.

Resposta esperada: A gestão de estoque e custos na indústria de alimentos é essencial para garantir a eficiência operacional, a redução de desperdícios e o controle financeiro. Através de estratégias como o planejamento da demanda, o monitoramento dos níveis de estoque, a adoção de métodos de controle de estoque adequados e a negociação com fornecedores, é possível evitar o excesso ou a falta de produtos, reduzir os custos de armazenagem e minimizar perdas. Além disso, a gestão de custos permite identificar oportunidades de redução de despesas e aumentar a competitividade da empresa. Para otimizar esses processos, é importante utilizar ferramentas como o cálculo custo médio ponderado, o uso de indicadores de desempenho e a integração de sistemas de gestão.

9. Explique o que é o APPCC e quais são os seus principais passos.

Resposta esperada: O APPCC, sigla para Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, é um sistema utilizado na indústria de alimentos para identificar, avaliar e controlar os perigos que podem comprometer a segurança dos alimentos. O objetivo do APPCC é garantir a produção de alimentos seguros, prevenindo a ocorrência de problemas de saúde relacionados ao consumo de alimentos contaminados ou inadequados.

O sistema APPCC é baseado em sete princípios e envolve a aplicação de uma abordagem sistemática para identificar os perigos em cada etapa do processo de produção de alimentos e implementar medidas de controle eficazes. Os principais passos do APPCC são os seguintes:

1. **Identificação dos perigos:** Nesse primeiro passo, são identificados todos os perigos potenciais que podem afetar a segurança dos alimentos, como contaminação biológica, química ou física.
2. **Determinação dos pontos críticos de controle (PCC):** São identificados os pontos críticos no processo de produção em que os perigos podem ser controlados ou eliminados. Esses pontos são fundamentais para garantir a segurança dos alimentos.
3. **Estabelecimento dos limites críticos:** São definidos os critérios específicos que indicam se um determinado ponto crítico de controle está sob controle. Esses limites podem ser temperaturas, tempos de processamento, níveis de pH, entre outros.
4. **Estabelecimento do sistema de monitoramento:** São estabelecidos os procedimentos para monitorar os pontos críticos de controle de forma contínua, a fim de garantir que os limites críticos sejam atendidos.

5. Estabelecimento das ações corretivas: Caso um desvio ou não conformidade seja detectado no monitoramento dos pontos críticos de controle, são estabelecidas ações corretivas para controlar a situação e prevenir a ocorrência de problemas.

6. Estabelecimento dos procedimentos de verificação: São definidos os procedimentos para verificar se o sistema APPCC está funcionando corretamente e se os controles estão sendo eficazes na garantia da segurança dos alimentos.

7. Estabelecimento da documentação e registro: Todos os dados e informações referentes ao sistema APPCC devem ser devidamente documentados e registrados para fins de rastreabilidade e auditoria.

Esses passos garantem uma abordagem sistemática e proativa na identificação, prevenção e controle dos perigos nos alimentos, assegurando a produção de alimentos seguros e de qualidade. O APPCC é uma ferramenta amplamente reconhecida e adotada internacionalmente, sendo um requisito em muitos sistemas de segurança alimentar e legislações sanitárias.

10. Discorra sobre a importância da rotulagem nutricional nos alimentos e como um consultor de alimentos pode contribuir para um supermercado que produz o seu próprio alimento?

Resposta esperada: A rotulagem nutricional nos alimentos é fundamental para informar aos consumidores sobre os valores nutricionais dos alimentos que estão consumindo, permitindo que eles possam tomar decisões informadas sobre a alimentação. Com a crescente preocupação da população com a saúde e o bem-estar, a rotulagem nutricional tornou-se um aspecto importante para incentivar uma alimentação mais saudável e equilibrada.

Quando se trata de um supermercado que produz seu próprio alimento, o consultor de alimentos pode contribuir de diversas formas para a implementação de uma rotulagem nutricional adequada. Primeiramente, o consultor pode auxiliar na análise e seleção dos ingredientes utilizados na produção dos alimentos, buscando escolher aqueles que sejam mais saudáveis e nutritivos.

Além disso, o consultor pode ajudar a desenvolver e implementar um sistema de rotulagem nutricional claro e preciso, que seja facilmente compreensível pelos consumidores. Isso pode incluir o uso de símbolos ou gráficos que facilitem a visualização dos valores nutricionais dos alimentos.

O consultor de alimentos também pode contribuir para a promoção de uma alimentação saudável ao orientar o supermercado a oferecer opções mais saudáveis ao orientar o supermercado a oferecer opções mais saudáveis de alimentos, com baixo teor de gordura, açúcar e sódio, por exemplo. Dessa forma, a rotulagem nutricional pode auxiliar na promoção de uma alimentação saudável e equilibrada, e o consultor de alimentos pode desempenhar um papel importante nesse processo, ajudando a implementar práticas e políticas que incentivem escolhas alimentares mais saudáveis.

NATAL/RN, 13 de novembro de 2023

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - AR/RN

Núcleo de Gestão de Pessoas