



CP 449 - Auxiliar de Cozinha



Instruções Gerais

Caro Candidato:

Leia com atenção e cumpra rigorosamente as seguintes instruções. Elas são parte da prova e das normas que regem este Concurso Público.

1. Este Caderno de Provas contém **60 questões objetivas** a serem respondidas. Recebido da fiscalização da sala, você deve conferi-lo, verificando se está completo. Caso contrário, deve solicitar a sua substituição.
2. O Caderno de Provas pode ser usado livremente para fazer rascunhos (cálculos, desenhos etc.), a fim de concluir pelas respostas às questões formuladas.
3. O tempo de duração total das provas será de **4 (quatro) horas e 30 (trinta) minutos**, incluída a leitura das instruções e o preenchimento dos cartões de leitura óptica (cartões de respostas).
4. Não será permitida a saída definitiva do candidato da sala antes de transcorrida uma (1) hora do início da prova.
5. O candidato poderá levar o Caderno de Provas consigo **somente** após transcorridas 3 h (três) horas do início da prova, desde que permaneça na sala até o término deste período.
6. Cada questão oferece **5 alternativas de resposta representadas pelas letras a, b, c, d e e, sendo somente uma correspondente à resposta correta.**
7. Iniciada a prova, é vedado formular perguntas, pois o entendimento das questões é parte integrante da mesma.
8. Não é permitido comunicar-se com outro candidato ou socorrer-se de consultas a livros, anotações, agendas eletrônicas, gravadores, usar máquina calculadora, telefone celular e/ou similares ou qualquer instrumento receptor/transmissor de mensagens.
9. No **CARTÃO DE LEITURA ÓPTICA PERSONALIZADO (CARTÃO DE RESPOSTAS)**, você deve preencher totalmente apenas **uma alternativa (a, b, c, d, e) de cada questão, com caneta de ponta grossa azul ou preta, suficientemente pressionada**, conforme o exemplo:

95	<input type="checkbox"/> A	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
96	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E
97	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input checked="" type="checkbox"/>

10. Ao final da prova, você deve devolver à fiscalização da sala os **CARTÕES DE RESPOSTAS devidamente assinados no verso**, sem amassá-los ou dobrá-los, **porquanto eles são insubstituíveis**. Os dois últimos candidatos deverão permanecer na sala até a entrega da prova pelo último candidato.
11. A questão não assinalada ou assinalada com mais de uma alternativa, emendada, rasurada, borrada, ou que vier com outra assinalação que não a prevista no item 9, **é nula**.
12. O Gabarito Preliminar será divulgado no site www.conesul.org, até 5 dias úteis após a realização desta prova.

BOA PROVA!

Língua Portuguesa

Capital teve redução de violência no trânsito em 2008

O ano de 2008 apresentou uma redução na violência do trânsito na Capital, na comparação com 2007. _____ uma diminuição de 1,43% no total de acidentes (23.015 contra 23.350); menos 10,50% em feridos (7.109 a 7.943); e menos 10,97% em vítimas fatais (138 a 155). A redução estendeu-se também no número de atropelamentos, com 1.191 casos em 2008 contra 1.410 em 2007 (menos 15,53%). Os dados são da Coordenação de Informações de Trânsito da Empresa Pública de Transporte e Circulação (EPTC).

Os motociclistas igualmente foram mais _____ na circulação do dia-a-dia. O ano de 2008 encerrou com menos 6,70% em acidentes (4.176 a 4.476); menos 6,81% em feridos; e menos 23,53% de vítimas fatais (52 a 68). Desde a implantação da Lei Seca, período entre 19 de junho e 31 de dezembro, na comparação com o mesmo período de 2007, houve uma redução de 3,92% em acidentes (12.756 a 13.276), menos 11,47% em feridos (3.95 a 4.411); e menos 31,82% em vítimas fatais (60 a 88).

Luiz Afonso Senna, secretário municipal da Mobilidade Urbana e diretor-presidente da EPTC, aponta alguns fatores que contribuíram para um trânsito menos violento em 2008, mesmo com o aumento da frota de carros e motos na cidade. “As permanentes ações de fiscalização, educação para o trânsito, engenharia de trânsito e transporte, a própria Lei Seca e o envolvimento de diversos segmentos da sociedade em campanhas para um trânsito mais qualificado contribuíram significativamente para esta redução. Mas os números da violência ainda são elevados. Todos devemos nos _____, cada vez mais, neste processo de mudança na cultura do trânsito, com mais respeito nas relações das pessoas na circulação da cidade”, observa.

Disponível em: http://www2.portoalegre.rs.gov.br/cs/default.php?req=101730&p_secao=3&di=2009-01-09. Acesso em: 09 jan. 2009.

1. Assinale a alternativa que completa **corretamente** as lacunas do texto.
 - a) Houve – conscientes – engajar
 - b) Houve – concientes – engajar
 - c) Ouve – conscientes – enganjar
 - d) Ouve – conscientes – engajar
 - e) Houve – concientes – enganjar
2. Assinale a palavra que é acentuada pela mesma razão de “violência”.
 - a) também
 - b) contribuíram
 - c) vítimas
 - d) própria
 - e) período

3. Complete os parênteses com (1) para dados referentes a 2008 e (2) para dados referentes a 2007.

- () 23.350 acidentes de trânsito.
- () 7.109 feridos.
- () 155 vítimas fatais.
- () 1.191 atropelamentos.

Assinale a alternativa, cujos algarismos completam **corretamente**, de cima para baixo, os parênteses.

- a) 2 – 2 – 1 – 1
- b) 2 – 1 – 1 – 1
- c) 2 – 1 – 2 – 1
- d) 1 – 1 – 2 – 2
- e) 1 – 2 – 1 – 2

4. Pelas características que apresenta, o texto é

- a) uma notícia.
- b) um artigo de opinião.
- c) uma resenha crítica.
- d) uma dissertação.
- e) uma crônica.

5. O tempo verbal predominante no texto é o

- a) presente do indicativo.
- b) pretérito imperfeito do indicativo.
- c) pretérito imperfeito do subjuntivo.
- d) futuro do pretérito.
- e) pretérito perfeito do indicativo.

6. O nexos “mas”, na penúltima frase do texto, estabelece relação de

- a) explicação.
- b) causa.
- c) oposição.
- d) comparação.
- e) consequência.

7. Levando em consideração as palavras do segundo parágrafo, assinale a alternativa que apresente apenas substantivos.

- a) motociclistas – circulação – menos
- b) ano – acidentes – feridos
- c) vítimas – fatais – desde
- d) implantação – Lei – Seca
- e) período – com – mesmo

8. Assinale a alternativa em que a palavra seja formada por composição.

- a) redução
- b) número
- c) coordenação
- d) dia-a-dia
- e) municipal

9. Assinale a alternativa em que a palavra **não** seja núcleo do sujeito.

- a) ano (1º parágrafo – 1ª frase)
- b) redução (1º parágrafo – 2ª frase)
- c) dados (1º parágrafo – 3ª frase)
- d) redução (2º parágrafo – última frase)
- e) todos (3º parágrafo – última frase)

10. A linguagem do texto é predominantemente

- a) informal.
- b) literária.
- c) denotativa.
- d) coloquial.
- e) conotativa.

Direito / Legislação

11. O atual reconhecimento constitucional dos direitos fundamentais resulta de um longo processo de evolução histórica. Os direitos fundamentais sociais são considerados direitos fundamentais de segunda dimensão ou geração. Esses direitos não configuram um direito de igualdade, baseado em regras de julgamento que implicam em um tratamento uniforme. Esses direitos são um direito de preferências e das desigualdades, ou seja, um direito discriminatório com propósitos compensatórios. Assinale a alternativa na qual **não** conste um direito social.

- a) Fundo de garantia do tempo de serviço.
- b) Propriedade.
- c) Moradia.
- d) Seguro desemprego.
- e) Proteção à maternidade.

12. Considerando as normas constitucionais que tratam dos direitos sociais dos trabalhadores, julgue as seguintes afirmações e, após, assinale a alternativa **correta**.

- I. É garantia constitucional o seguro-desemprego, em todos os casos de desemprego.
- II. É garantia constitucional a irredutibilidade do salário ou vencimentos, sem exceções.
- III. É garantia constitucional o repouso semanal não remunerado aos domingos.
- IV. É garantia constitucional a jornada de seis horas para o trabalho realizado em turnos ininterruptos de revezamento.
- V. É garantia constitucional o aviso prévio, sendo este de, no máximo, trinta dias.

- a) Apenas as afirmações I, III e V estão corretas.
- b) Apenas as afirmações II, IV e V estão incorretas.
- c) Apenas as afirmações I, II e V estão incorretas.
- d) Apenas as afirmações I, II, III e V estão incorretas.
- e) Apenas as afirmações I, II e V estão corretas.

13. Julgue as sentenças abaixo sobre os direitos sociais consagrados na Constituição Federal.

- I. É direito social dos trabalhadores a educação gratuita dos filhos e dependentes desde um até os sete anos de idade em creches e pré-escolas.
- II. É proibido qualquer trabalho aos menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de doze anos.
- III. É proibido o trabalho noturno aos menores de dezoito anos.
- IV. É direito social a reclamação trabalhista quanto aos créditos resultantes das relações de trabalho, com prazo decadencial de dois anos para os trabalhadores urbanos, até o limite de cinco anos contados da extinção do contrato de trabalho.

A quantidade de sentenças **incorretas** é igual a

- a) 1.
- b) 2.
- c) 3.
- d) 4.
- e) 0.

14. A regra é a proibição de acumulação remunerada de cargos públicos. As exceções estão contempladas na própria Constituição Federal. Julgue as seguintes sentenças quanto à acumulação remunerada de cargos públicos autorizada pela Constituição e, após, assinale a alternativa **correta**.

- I. É permitida a acumulação de um cargo privativo de profissionais da saúde com profissão regulamentada com outro cargo técnico ou científico de nível médio.
- II. É permitida a acumulação de dois cargos de professor de ensino médio.
- III. É permitida a acumulação de um cargo de professor universitário com dois cargos técnicos ou científicos.
- IV. É permitida a acumulação de dois cargos ou empregos privativos de profissionais da saúde com profissão regulamentada.
- V. É permitida a acumulação de um cargo de professor de nível médio com dois cargos de profissionais da saúde de nível superior com profissão regulamentada.

- a) Apenas as sentenças II e IV estão incorretas.
- b) Apenas as sentenças I, III e V estão incorretas.
- c) Apenas as sentenças I, II e V estão incorretas.
- d) Apenas as sentenças III e V estão incorretas.
- e) Apenas as sentenças I e III estão incorretas.

15. A competência do Município para organizar seu funcionalismo é consecutória da autonomia administrativa de que dispõe (Constituição Federal, artigo 30, inciso I). O servidor público municipal possui um determinado prazo para tomar posse no cargo público. Esse prazo é contado da data da publicação do ato de nomeação no órgão de divulgação oficial. Nos termos da Lei Complementar municipal nº 133, o referido prazo é de
- trinta dias.
 - vinte dias.
 - quinze dias.
 - dez dias.
 - cinco dias.
16. Com fulcro na Lei Orgânica do Município de Porto Alegre, julgue os seguintes itens e, após, assinale a alternativa **correta**.
- O Município de Porto Alegre é pessoa jurídica de direito público interno.
 - O dia 23 de março é considerado a data magna do município de Porto Alegre.
 - O Poder Judiciário municipal é independente e harmônico dos demais Poderes Públicos municipais.
 - O Ministério Público do Município deve representar contra o exercício irregular de recursos públicos.
 - A vida digna dos habitantes municipais deve ser promovida com base no compromisso fundamental da prestação integrada dos serviços públicos, dentre outros.
- Apenas os itens I, IV e V estão corretos.
 - Apenas os itens I, III e IV estão corretos.
 - Apenas os itens II e V estão corretos.
 - Apenas os itens I e V estão corretos.
 - Apenas os itens I e IV estão corretos.
17. Com base nas normas constitucionais acerca da administração pública, julgue as sentenças abaixo e, após, assinale a alternativa **correta**.
- Os proventos de aposentadoria por invalidez podem ser proporcionais ou integrais em razão da causa que deu origem à aposentadoria.
 - Como condição para a aquisição da estabilidade, o empregado público será submetido periodicamente à avaliação periódica de desempenho.
 - A aposentadoria compulsória deve ser com proventos integrais.
 - Os ocupantes de empregos públicos são estáveis após três anos de efetivo exercício.
 - O servidor público se aposenta compulsoriamente aos setenta anos de idade, sendo homem, e aos sessenta e cinco anos, se for mulher.
- Apenas as sentenças II, III, IV estão corretas.
 - Apenas as sentenças II e V estão corretas.
 - Apenas as sentenças I, III, IV e V estão incorretas.
 - Apenas as sentenças II e IV estão corretas.
 - Apenas as sentenças II, III, IV e V estão incorretas.
18. Em conformidade com a Lei Orgânica Municipal, julgue os seguintes itens e, após, assinale a alternativa **correta**.
- O Município de Porto Alegre pode criar fundos para desenvolvimento de programas específicos. Esses fundos devem ser regulamentados por lei específica.
 - Os processos licitatórios de concessão de serviços públicos devem ser publicados antecipadamente, por edital, no prazo mínimo de sessenta dias.
 - Os processos licitatórios de locações, permissões e cessão de uso de próprios municipais devem ser publicados antecipadamente, por edital, no prazo mínimo de quinze dias.
 - Os censos periódicos dos servidores públicos municipais devem ser publicados até o dia quinze de fevereiro de cada ano na imprensa oficial.
 - Fazem parte da administração indireta do município as autarquias, as sociedades de economia mista, as empresas públicas e as fundações públicas mantidas pelo Município.
- Apenas os itens I, II e V estão corretos.
 - Apenas os itens III, IV e V estão corretos.
 - Apenas os itens II, III e IV estão incorretos.
 - Apenas os itens I, III, IV e V estão corretos.
 - Apenas os itens I, II, III e IV estão incorretos.
19. O servidor público municipal de Porto Alegre possui o direito de gozar férias anuais remuneradas. Com sustentáculo na Constituição Federal e no Estatuto dos Funcionários Públicos do Município de Porto Alegre, julgue os seguintes itens sobre as férias dos servidores públicos e, após, assinale a alternativa **correta**.
- O direito a férias é garantido na Constituição.
 - O direito a férias é garantido no Estatuto municipal.
 - No município de Porto Alegre é garantido aos servidores municipais, no seu estatuto, o gozo de férias em três períodos esparsos de dez dias cada.
 - O funcionário que opere direta e continuamente com Raios X tem direito a trinta dias consecutivos de férias por semestre, acumuláveis até o máximo de dois períodos consecutivos.
 - A escala de férias deve ser organizada anualmente no mês de setembro, podendo ser alterada de acordo com os pedidos justificados dos funcionários.
- Apenas os itens III, IV e V estão incorretos.
 - Apenas os itens I, II, IV e V estão corretos.
 - Apenas os itens III e IV estão incorretos.
 - Apenas os itens I, II, III e V estão corretos.
 - Apenas os itens IV e V estão incorretos.

20. O Estatuto dos Funcionários Públicos do município de Porto Alegre contempla determinadas situações nas quais o afastamento do servidor é considerado como de efetivo exercício. Com base no referido Estatuto, julgue os seguintes itens:

- I. Casamento, até oito dias.
- II. Luto por falecimento dos sogros, até oito dias.
- III. Luto por falecimento dos irmãos, até oito dias.
- IV. Júri.
- V. Desempenho de mandato eletivo municipal.

Quantos dos itens acima contemplam afastamentos considerados como tempo de efetivo exercício, nos termos do Estatuto dos Funcionários Municipais?

- a) 5.
- b) 4.
- c) 3.
- d) 2.
- e) 1.

Conhecimentos Específicos

21. O meio ambiente oferece, ao homem, grande variedade de substâncias alimentares, a fim de compor a sua alimentação diária.

Marque abaixo a opção que contenha a substância de origem vegetal.

- a) Açúcar mascavo
- b) Creme de leite
- c) Sal
- d) Ovo
- e) Água potável

22. As bactérias são seres microscópicos e que precisam do homem para ter vida própria, precisam do ambiente adequado para se multiplicarem, tais como calor, água, alimentos que tenham algum teor de água e que sejam ricos em

- a) sal.
- b) vitaminas.
- c) gorduras.
- d) ácido acético.
- e) proteínas.

23. Uma das maneiras **erradas** de prevenir doenças provenientes dos alimentos é

- a) higienizar os utensílios.
- b) controlar a temperatura de cocção e aquecimento.
- c) lavar as mãos apenas no início das atividades do processamento de alimentos.
- d) manter os alimentos refrigerados e congelados corretamente.
- e) manter os alimentos afastados de temperaturas perigosas.

24. Os minerais formam um grupo de essenciais para o homem. Têm função construtora pois fazem parte de tecidos duros do organismo, como ossos e dentes. Têm também função reguladora, pois contribuem para a pressão osmótica, para manutenção do equilíbrio ácido-básico do meio interno, para a resposta normal aos estímulos nervosos, para o ritmo normal do coração, regulam a atividade metabólica etc....

Assinale a alternativa que preencha **corretamente** a lacuna do texto acima:

- a) alimentos
- b) nutrientes
- c) proteínas
- d) gorduras
- e) vitaminas

25. Os detergentes utilizados na cozinha são para

- a) reduzir o número de bactérias a um nível seguro.
- b) eliminar totalmente as bactérias.
- c) dar brilho na louça.
- d) remover a sujeira, gordura e restos de alimentos.
- e) esterilizar os utensílios e panelas.

26. Com os alimentos mantidos no freezer a multiplicação bacteriana é prevenida, porém a maioria sobrevive ao congelamento, podendo multiplicar-se quando se encontra fora desta faixa.

A que temperatura deve estar a parte interna de um freezer ?

- a) 4°C
- b) 12°C
- c) -18°C
- d) 18°C
- e) 1°C

27. Identifique as alternativas abaixo como verdadeiras(V) ou falsas(F).

- () Grãos e cereais deverão ser estocados junto com os alimentos refrigerados.
- () Raios solares direto nos alimentos estocados devem ser evitados.
- () Alimentos que estão fora do prazo de validade devem ser retirados do estoque e não utilizados para o consumo.
- () O espaço físico destinado a armazenamento de alimentos não necessitam de telas nas janelas e portas.

A sequência **correta**, de cima para baixo é

- a) F – F – V – V
- b) V – V – F – F
- c) V – F – F – V
- d) F – V – V – F
- e) F – F – F – V

28. Quando utilizamos a geladeira para armazenar os alimentos, as bactérias

- a) multiplicam-se bem depressa.
- b) multiplicam-se bem devagar.
- c) são eliminadas.
- d) ficam muito mais resistentes.
- e) param de crescer.

29. A preservação dos alimentos visa a redução de riscos de contaminação e do crescimento de bactérias. São considerados métodos de preservação :

- I. Congelamento
- II. Enlatamento
- III. Desidratação
- IV. Pasteurização
- V. Embalagem a vácuo

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

- a) Apenas I, IV e V.
- b) Apenas II e III.
- c) I, II, III, IV e V.
- d) Apenas IV e V.
- e) Apenas III.

30. Os glicídios representam para o organismo a mais apreciável e a mais econômica fonte de energia. São formados nos vegetais , através da fotossíntese.

Entre os poucos glicídios que se obtém dos animais, podemos citar

- a) a celulose.
- b) o arroz polido.
- c) o açúcar do mel.
- d) o alface.
- e) a batata doce.

31. Quando toda a superfície do alimento atinge 100°C, a maioria dos microrganismos é destruído em minutos, sendo que a temperatura interior do alimento deverá atingir

- a) 50°C
- b) 37°C
- c) 35°C
- d) 75°C
- e) 100°C

32. Analise as afirmativas abaixo e marque a opção **incorreta**.

- a) Diarréia e dores no estômago são sintomas comuns de intoxicação alimentar.
- b) Todas as bactérias são prejudiciais a saúde.
- c) Nem todas as bactérias produzem esporos.
- d) Utilizar produtos químicos adequados na cozinha ajuda na higiene ambiental.
- e) As bactérias multiplicam-se com o calor.

33. Qual característica citada abaixo indica que a carne está podre?

- I. A cor vermelha do tecido muscular se modifica para tons verdes e azulados.
- II. O gosto da carne fica amargo.
- III. Seu aspecto fica gelatinoso e pegajoso.
- IV. O cheiro é amoniacal e sulfídrico.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

- a) Apenas I, II e IV.
- b) Apenas a II e III.
- c) Apenas a IV.
- d) Apenas I e III.
- e) I, II, III e IV.

34. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, levando em consideração as principais fontes dos nutrientes da 1ª coluna.

- 1. Vitaminas
- 2. Proteínas
- 3. Hidratos de carbono

- () Cereais
- () Ovos
- () Frutas

A sequência **correta**, de cima para baixo, é

- a) 3 – 2 – 1
- b) 1 – 3 – 2
- c) 2 – 1 – 3
- d) 1 – 2 – 3
- e) 2 – 3 – 1

35. Qual(is) o(s) exame(s) laboratorial(is) importantes para os funcionários que trabalham em cozinhas?

- a) Apenas o de fezes.
- b) Fezes e Urina.
- c) Apenas o de sangue.
- d) Apenas o de urina.
- e) Fezes, sangue e urina.

36. São causas de acidentes em cozinhas

- I. Operação de maquinários por indivíduos treinados.
- II. Deficiência visual.
- III. Resistência ou aversão ao uso de E.P.I (Equipamento de proteção individual).
- IV. Transportar painéis em carrinhos adequados.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**:

- a) Apenas I, III e IV.
- b) Apenas II e III.
- c) Apenas a IV.
- d) Apenas a III.
- e) Apenas I e II.

37. Qual a definição **correta** de limpeza?

- a) O conjunto de operações realizadas com o objetivo de eliminar o número de germes vivos no ambiente de trabalho.
- b) Operação que elimina as sujidades visíveis ao microscópio e é realizada com a ajuda de detergente escolhidos em função da natureza dos resíduos e das superfícies a serem limpas.
- c) Operação capaz de desagregar as sujidades e de as manter em suspensão.
- d) Operação que mantém as gorduras em suspensão em água.
- e) Operação que necessita de uma ação mecânica para retirar as gorduras.

38. As gemas dos ovos são os principais veiculadores da

- a) *Salmonella enteritidis*
- b) *Escherichia coli*
- c) *Clostridium botulinum*
- d) *Staphylococcus aureus*
- e) *Vibrio cholerae*

39. Qual dos materiais citados abaixo **não** deve ser utilizado nas áreas de manipulação de alimentos?

- a) Vidro.
- b) Fórmica.
- c) Aço inoxidável.
- d) Porcelana.
- e) Madeira.

40. Os restos de alimentos e lixo devem ser retirados da cozinha

- a) após o almoço e jantar.
- b) uma vez ao dia.
- c) uma vez a cada dois dias.
- d) no turno da manhã.
- e) continuamente, durante todo o dia.

41. Analise as afirmativas referentes às finalidades da alimentação.

- I. Tem como finalidade o aporte de energia potencial.
- II. Tem como finalidade o aporte de nutrientes para os processos de crescimento, manutenção e para as necessidades próprias da gestação e da lactação.
- III. Tem como finalidade o aporte de gorduras necessários à regulação homeostática do meio externo do organismo, pele e pêlos.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

- a) Apenas III.
- b) Apenas I e III.
- c) Apenas I.
- d) Apenas I e II.
- e) Apenas II.

42. Em qual dos alimentos abaixo há maior probabilidade de crescimento bacteriano?

- a) Leite em pó.
- b) Açúcar.
- c) Azeite de oliva.
- d) Presunto cozido.
- e) Salsinha e cebolinha.

43. Na área destinada ao armazenamento de alimentos secos, qual dos alimentos abaixo deve ser armazenado nessa área?

- a) Queijos.
- b) Frutas.
- c) Legumes.
- d) Farinha.
- e) Carnes.

44. Uma alimentação normal, além de prover o organismo de todas as substâncias consideradas indispensáveis, deve, ainda, preencher os seguintes requisitos:

- I. Possuir poder saciante.
- II. Ser de fácil digestão.
- III. Possuir capacidade de deixar resíduos a fim de exercer ação útil e indispensável sobre o peristaltismo intestinal, como exemplo a celulose.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

- a) Apenas III.
- b) Apenas II.
- c) I, II e III.
- d) Apenas I e II.
- e) Apenas I.

45. Os hábitos alimentares característicos de cada grupo regional, cultural ou religioso devem ser respeitados. Existem boas práticas nutricionais em cada um deles e as necessidades alimentares podem ser satisfeitas em cada um dos diferentes padrões. A alimentação, em relação a hábitos alimentares, pode sofrer algumas restrições de ordem religiosa e como exemplo temos os Adventistas do Sétimo Dia que, em geral, não comem

- a) banana.
- b) manteiga.
- c) azeitona.
- d) ovos.
- e) aves.

46. Qual opção abaixo é considerada fonte de lipídios?

- a) Açúcar.
- b) Farinha de trigo.
- c) Espinafre.
- d) Batata doce.
- e) Óleo vegetal.

47. A Roda dos Alimentos tem sido um instrumento para a educação alimentar de grupos. Ela pode ser dividida em 4 quadrantes. Assinale abaixo a opção que contenha os alimentos que fazem parte do 3º quadrante.

- a) Leite , queijo, requeijão.
- b) Cereais, mel e óleo vegetal.
- c) Frutas e hortaliças.
- d) Carnes, ovos e peixes.
- e) Leguminosas secas e embutidos.

48. Os fungos são microrganismos que possuem vida própria e englobam os bolores e leveduras. Eles preferem alimentos que tenham quantidades maiores de e/ou açúcar.

Assinale a alternativa que preencha **corretamente** a lacuna do texto acima.

- a) água
- b) sal
- c) vinagre
- d) cálcio
- e) gorduras

49. Os microrganismos desenvolvem-se mesmo com poucas quantidades de, mas os processos de industrialização que empregam etapas a vácuo diminuem as probabilidades de grandes colônias.

Assinale a alternativa que preencha **corretamente** a lacuna do texto acima.

- a) nitrogênio
- b) oxigênio
- c) minerais
- d) nutrientes
- e) açúcar

50. Analise as afirmativas abaixo e marque a opção **correta**.

- a) A limpeza e desinfecção são simultâneas.
- b) As temperaturas abaixo de 30°C desnaturam os detergentes e por isso máquinas de lavar louça, devem ser limpas com detergentes apropriados.
- c) Dispersão é a etapa que reduz o tamanho das partículas de sujeira a proporções menores.
- d) O sabão foi o primeiro detergente inventado.
- e) O sabão não utiliza gordura vegetal para remover sujidades.

51. Todo alimento é formado por

- a) nutrientes.
- b) ácidos graxos insaturados.
- c) elementos tóxicos.
- d) agrotóxicos.
- e) polímeros.

52. A palavra **higiene** vem de Hygeia, deusa que, na Grécia antiga era tida como protetora da saúde, do bem estar orgânico. Tinha o papel de conselheira. A higiene trata dedoenças, busca meios para a manutenção e promoção da saúde.

Assinale a alternativa que preenche **corretamente** a lacuna do texto acima:

- a) curar
- b) manter
- c) causar
- d) prevenir
- e) eliminar

53. São substâncias alimentares de origem mineral:

- I. Água
- II. Banha
- III. Mel
- IV. Sal

Qual(is) é(são) **correto(s)**?

- a) Apenas III.
- b) Apenas II, III e IV.
- c) Apenas II e IV.
- d) Apenas I e II.
- e) Apenas I e IV.

54. As oleaginosas são de origem

- I. animal.
- II. mineral.
- III. vegetal.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

- a) Apenas II.
- b) Apenas II e III.
- c) Apenas III.
- d) Apenas I.
- e) Apenas I e II.

55. Analise as afirmativas abaixo e marque a opção **correta**.

- a) Em relação a aparência pessoal e higiene de funcionários na cozinha, as unhas longas e com esmalte claro são permitidos desde que sejam bem cuidados.
- b) Não é permitido usar bijuterias e acessórios em manipuladores de alimentos, pois os mesmos podem cair no alimento.
- c) Para os funcionários que auxiliam no pré-preparo de alimentos não é necessário usar touca no cabelo.
- d) Os homens que trabalham em cozinhas podem usar barbas desde que bem aparadas.
- e) Não é permitido o uso de luvas descartáveis no ambiente da cozinha, principalmente na manipulação de alimentos.

56. O manipulador de alimentos deve higienizar as mãos após

- I. Vestir-se para iniciar o trabalho.
- II. Levar as mãos no cabelo.
- III. Comer.
- IV. Usar o sanitário.
- V. Manusear alimentos crus.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

- a) Apenas I, II e IV.
- b) Apenas III e IV.
- c) Apenas V.
- d) I, II, III, IV e V
- e) Apenas II, III e IV.

57. Em relação à organização da cozinha, o que é **incorreto** afirmar?

- a) Um dos primeiros passos para preparar o ambiente da cozinha é priorizar os descartáveis, os mesmos devem ser armazenados adequadamente para que possam ser reaproveitados quando necessário.
- b) Um dos fatores determinantes dentro da organização da cozinha é priorizar o essencialmente necessário.
- c) Um dos importantes passos para preparar o ambiente da cozinha é colocar cada objeto em lugar definido para que qualquer funcionário possa encontrá-lo.
- d) Cuidar da aparência e da limpeza dos objetos bem como da cozinha fazem parte dos passos importantes da organização da cozinha.
- e) Higiene ao armazenar, uso de uniforme do manipulador e limpeza de caixa d'água são considerados métodos eficazes adotados em uma cozinha.

58. Identifique as alternativas abaixo como verdadeiras(V) ou falsas(F) em relação ao controle de pragas na cozinha.

- () O depósito onde são guardados os objetos como vassouras, rodos, baldes e produtos de limpeza em geral não necessitam de limpeza freqüente, pois não estão localizados dentro da cozinha.
- () No recebimento dos produtos, o funcionário do almoxarifado e depósito deverá estar atento e supervisionar as caixas, caixotes e embalagens, que podem estar abrigando insetos e pragas.
- () As janelas e portas dos depósitos não necessitam ter telas de proteção, pois a mesma dificulta a limpeza do local.
- () Não deve ser permitida a entrada de animais domésticos nas dependências da cozinha ou área de armazenamento.
- () Quando cair alimentos ou líquidos no chão e bancadas, estes deverão ser limpos imediatamente.

A sequência **correta**, de cima para baixo, é

- a) V – F – V – V – F
- b) F – F – F – V – F
- c) F – V – F – V – V
- d) V – V – F – F – V
- e) V – V – F – F – F

59. Segundo a revista Saúde nº 179- Agosto de 1998, p. 16, seção Check-up, do artigo “Onde pintou sujeira”, um grupo de pesquisadores da universidade do Arizona, em Tucson, nos Estados Unidos, colheu amostras em quatorze pontos da cozinha e do toalete de quinze residências daquela cidade e apontou o assento sanitário como a superfície mais limpa. Por enquanto, a equipe suspeita que o tampo da privada é seco demais para hospedar tantas bactérias, conhecidas como amantes de ambientes úmidos. O título de campeão de contaminação, nesta pesquisa, foi dado

- a) aos talheres.
- b) aos pratos.
- c) ao fogão.
- d) as panelas.
- e) aos panos de prato sujos.

60. Nos vestiários e instalações sanitárias, as portas deverão conter para evitar o manuseio. Estas deverão permanecer fechadas e não podem ter comunicação com o ambiente de manipulação de alimentos.

Assinale a alternativa que preencha **corretamente** a lacuna do texto acima.

- a) molas
- b) maçaneta
- c) aberturas
- d) campainha
- e) sensores

