



CP 451 - Cozinheiro



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. Os alimentos armazenados em temperatura ambiente estão sujeitos às variações de temperatura e umidade, razão porque o local deve ser bem ventilado, livre de umidade, conservado sempre limpo. A temperatura conveniente deste local deve ser de

- a) 37°C
- b) 10°C
- c) 18°C
- d) 4°C
- e) 25°C

22. De um modo geral, os alimentos que não necessitam ser armazenados na refrigeração são:

- a) requeijão e mortadela.
- b) farinha e biscoitos.
- c) queijo e carne de porco.
- d) carne de frango e presunto.
- e) manteiga e nata.

23. Assinale a alternativa que melhor define as características da carne bovina **imprópria** para consumo.

- a) Cor rosa-avermelhada, gordura dura e branca.
- b) Cor vermelho-escura, viscosa, gordura mole, flácida, amarela, odor amoniacal.
- c) Cor uniforme, carne mole, músculos com muita elasticidade.
- d) Corpo compacto com bastante carne, cor rosada, macia e aderente.
- e) Cor rosa-castanho e bege escuro ou marrom-avermelhado, mole, gordura amarelo.

24. São fontes de proteínas de alto valor biológico:

- a) banana e alface.
- b) arroz e açúcar.
- c) queijo e ovos.
- d) batata e amendoim.
- e) feijão e sal.

25. Vitaminas são substâncias encontradas nos alimentos em pequenas concentrações mas exercendo funções específicas e vitais nas células e nos tecidos do corpo. A deficiência de vitamina isolada, ou seja, em adultos e uma só vitamina, é rara, sendo mais encontradas as síndromes de carência vitamínicas. A deficiência de vitamina D acarreta o raquitismo nas crianças e a osteomalácia nos adultos. As principais fontes de vitamina D são

- a) manteiga, gema de ovo e óleo de fígado de bacalhau.
- b) melão, damasco e banana.
- c) farinha de trigo, alface e maçã.
- d) frango, batata e rúcula.
- e) cenoura, feijão e arroz.

26. Analise as afirmativas abaixo em relação aos procedimentos utilizados para proteger os alimentos de contaminação de microrganismos.

- I. Manter os alimentos e equipamentos fora do chão.
- II. Manter separados os alimentos crus e cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e ao servir.
- III. Permitir, com segurança, a entrada de animais de estimação na cozinha.
- IV. Utilizar as mesmas superfícies e facas para a preparação de alimentos crus e cozidos.
- V. Devem manter elevados padrões de higiene pessoal todos os manipuladores de alimentos.

Qual(is) está(ão) **incorreta(s)**:

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

27. O congelamento consiste em levar os alimentos a uma temperatura de

- a) 0°C
- b) 1°C abaixo de zero.
- c) 1°C acima de zero.
- d) 18°C abaixo de zero.
- e) 5°C abaixo de zero.

28. Numere a segunda coluna de acordo com a primeira, levando em consideração os tipos de contaminação nos alimentos causados por diferentes agentes.

1. contaminação por bactérias
2. contaminação física
3. contaminação química
4. contaminação natural ou vegetal

- () salmonela
() soda cáustica
() folhas de ruibarbo
() pregos

A sequência **correta** de cima para baixo, da segunda coluna, é

- a) 2 – 3 – 4 – 1
- b) 1 – 4 – 3 – 2
- c) 1 – 3 – 4 – 2
- d) 2 – 1 – 4 – 3
- e) 4 – 3 – 1 – 2

29. O refrigerador deve ficar regulado para funcionar a uma temperatura que esteja entre

- a) 12 e 18°C.
- b) -1 e 10°C.
- c) 1 e 4°C.
- d) 8 e 12°C.
- e) 5 e 7°C.

30. Os alimentos não consumidos imediatamente depois do cozimento devem ser mantidos a uma temperatura superior a..... ou inferior a.....

Assinale a alternativa que preenche **correta** e respectivamente a lacuna da frase acima.

- a) 95°C / 0°C
- b) 100°C / 2°C
- c) 80°C / 37°C
- d) 65°C / 5°C
- e) 85°C / 1°C

31. Qual o tipo de prateleira mais indicado para armazenamento de alimentos secos?

- a) Sólida, de tábuas de madeira.
- b) Sólida, de vidro.
- c) Vazada, de madeira.
- d) Sólida, de madeira.
- e) Vazada, de aço inoxidável.

32. Os alimentos cozidos que devem ser servidos frios precisam esfriar dentro de

- a) 6 horas.
- b) 12 horas.
- c) 3 horas.
- d) 1 hora e meia.
- e) 5 horas.

33. Todos os produtos congelados, em especial as carnes de aves, devem ser descongeladas

- a) em refrigerador.
- b) com banhos de água quente.
- c) debaixo da água corrente da torneira.
- d) no sol.
- e) em frente ao ventilador.

34. As bactérias causadoras de intoxicação multiplicam-se a uma temperatura de....., que é a temperatura normal do organismo humano.

Assinale a alternativa que preencha **corretamente** a lacuna da frase acima.

- a) 27°C
- b) 37°C
- c) 25°C
- d) 29°C
- e) 20°C

35. As bactérias são iguais a qualquer outra forma de vida, quando se trata das exigências para se multiplicarem e crescerem. Essas exigências são, calor, alimentos, umidade e

- a) tempo.
- b) sujeira.
- c) açúcar.
- d) cozimento.
- e) acidez.

36. O manipulador que apresentar os sintomas de diarreia, vômito ou infecção da pele e continuam trabalhando, pode estar disseminando as bactérias de

- a) Giárdia.
- b) Ascaris Lumbricóides.
- c) Estafilococo.
- d) Tuberculose.
- e) AIDS.

37. Um dos métodos de cocção é o calor úmido, cuja ação é

- a) desidratar o alimento.
- b) dessalgar o alimento.
- c) eliminar o odor do alimento.
- d) hidratar o alimento.
- e) aquecer o alimento.

38. A cocção no forno pode ser feita em diferentes temperaturas, dependendo da preparação. Considera-se forno baixo as temperaturas

- a) 200 a 230°C
- b) 120 a 180°C
- c) 180 a 200°C
- d) 250 a 280°C
- e) 30 a 80°C

39. A folha de louro é usualmente utilizada em preparações como

- a) arroz.
- b) salada de frutas.
- c) pão caseiro.
- d) doces caseiros.
- e) feijão.

40. A operação culinária conhecida como “saltar” significa o mesmo que

- a) refogar.
- b) brilhantar.
- c) sovar.
- d) polvilhar.
- e) untar.

41. Assinale abaixo a opção que contenha alimentos ricos em nutrientes energéticos.

- a) Inhamo, batata doce, mel e toucinho.
- b) Alface, agrião, limão e banana.
- c) Ovos, feijão e peixe de água doce.
- d) Tutano, cenoura, acerola e fígado de boi.
- e) camarão, leite, queijo, abobrinha e mamão.

42. A Roda dos Alimentos tem sido um instrumento para a educação alimentar de grupos. Considera-se que o manipulador de alimentos, desejando ser um profissional ligado à área da saúde, tenha o conhecimento dos pelo menos quatro quadrantes que compõem a Roda dos Alimentos. Assinale abaixo a opção que contenha os alimentos que fazem parte do 2º quadrante.

- a) Água, maçã e mamão.
- b) Hortaliças, cana-de-açúcar e azeite de oliva.
- c) Leite, requeijão e queijo.
- d) Manteiga e nata.
- e) Ovos, leguminosas secas e peixes.

43. Identifique as afirmativas abaixo como verdadeiras(V) ou falsas(F).

- () Manter a higienização ambiental, controlar as pragas e o lixo são procedimentos que ajudam a prevenir doenças provenientes de alimentos.
- () O uso de Equipamentos de Proteção Individual (E.P.I) no ambiente da cozinha não é importante, mas evita que a roupa de uso do funcionário não fique suja.
- () As verduras higienizadas com vinagre elimina parasitas e bactérias patogênicas.
- () A adição de bicarbonato de sódio nas frutas, ajuda a limpar e aprimorar a cor.

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

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

44. Na culinária convencional qual o significado da operação “branquear”?

- a) Dar consistência a uma mistura.
- b) Mergulhar carnes ou legumes em água fervente, durante alguns minutos.
- c) Mergulhar legumes e verduras em água sanitária.
- d) Deixar entranhar bem qualquer preparação em algum molho.
- e) Tirar o excesso de sal de um caldo ou molho.

45. Do ponto de vista sanitário, a panificação pode ser considerada um processo de utilização do calor, embora, tecnologicamente, a panificação se baseie na fermentação enzimática das proteínas contidas no trigo e que são passíveis de se transformar em

- a) açúcar.
- b) gordura.
- c) fermento.
- d) glúten.
- e) biscoito.

46. Em relação aos ovos, o que é **incorreto** afirmar?

- a) Ovos submetidos a temperaturas baixas (-3º) não sofrem alterações em suas características.
- b) Ovos hemorrágicos, ou seja, ovos com manchas aderidas, devem ser descartados.
- c) Ovos que apresentam ruptura em sua película devem ser descartados.
- d) Ovos que apresentarem cheiro de hidrogênio sulfurado não servem para consumo.
- e) Um meio fácil de distinguir um ovo corretamente refrigerado de um ovo não refrigerado é quebrá-lo sobre um prato. No ovo refrigerado a clara apresenta duas zonas, uma consistente, que rodeia a gema, outra fluida, aquosa, de borda irregular. O ovo refrigerado, depois de cozido, é descascado com dificuldade.

47. Qual dos alimentos abaixo é classificado como bulbo?

- a) Alho.
- b) Agrião.
- c) Feijão.
- d) Arroz.
- e) Carne bovina.

48. A Maionese é classificada como molho

- a) engrossado.
- b) ligado.
- c) emulsionado.
- d) líquido.
- e) pardo.

49. Na cocção conhecida como “Banho Maria”, a vasilha com preparação para cozinhar é colocada dentro de outra com água. O calor de aproximadamente atinge igualmente toda a superfície da vasilha imersa na água.

Assinale a alternativa que preencha **corretamente** a lacuna da frase acima.

- a) 200°C
- b) 70°C
- c) 37°C
- d) 100°C
- e) 85°C

50. Analise as afirmativas abaixo relativas a frituras.

- I. Devemos conservar a gordura limpa durante a fritura.
- II. A gordura que espumar está em boas condições de consumo.
- III. É importante manter a uniformidade no corte dos alimentos vegetais ou nos pedaços de peixe ou ave para que o aspecto da preparação seja o melhor possível.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

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

51. A Portaria do Ministério da Saúde de 30 de julho de 1997 que aprova as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos é a Portaria

- a) 1428.
- b) 326.
- c) 275.
- d) 216.
- e) 218.

52. Em relação à temperatura, a recomendação para óleo de fritura é que este não ultrapasse os

- a) 100°C.
- b) 80°C.
- c) 120°C.
- d) 180°C.
- e) 250°C.

53. Os roedores são animais que podem transmitir doenças. Abaixo assinale a questão que contenha o microorganismo que pode ser transmitido por este animal.

- a) *Salmonella sp*
- b) *Bacillus cereus*
- c) *Leptospira sp.*
- d) *Staphylococcus aureus*
- e) *Shigella SP*

54. As recomendações para armazenamento sob refrigeração para alimentos pós-cocção é de até

- a) 4°C por 12 horas.
- b) 10°C por 10 dias.
- c) 8°C por 6 horas.
- d) 4°C por 72 horas.
- e) 6°C por 72 horas.

55. Identifique as assertivas abaixo como verdadeiras(V) ou falsas(F) considerando o descongelamento **correto** de alimentos.

- () Deve ocorrer em câmara ou geladeira a 12°C.
- () O descongelamento é favorecido quando a porção do alimento é grande (mínimo 5Kg).
- () As carnes em geral devem ser mantidas até 10°C e serem consumidas em 5 dias.
- () Não recongelar alimentos crus descongelados.

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

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

56. Em relação à disposição e controle no armazenamento, os alimentos que sofreram tratamento térmico e que serão refrigerados devem ser cobertos após sofrerem resfriamento adequado, ou seja, quando atingirem a temperatura de ou menos.

Assinale a alternativa que preencha **corretamente** a lacuna da frase acima.

- a) 64°C
- b) 72°C
- c) 21°C
- d) 100°C
- e) 60°C

57. Analise as afirmativas abaixo referentes a condutas e critérios para distribuição de alimentos quentes e frios.

- I. Alimentos que na cocção atingiram temperatura interna de no mínimo 37°C podem ficar na distribuição ou espera a 28°C por 12 horas.
- II. Sobremesas cremosas deverão ser distribuídos no máximo a 10°C por até 4 horas.
- III. Alimentos frios que ficaram na distribuição mais que 2 horas entre 10°C e 21°C devem ser desprezados.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

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

58. Os preservantes químicos podem diminuir ou fazer parar a multiplicação de microorganismos. São considerados preservantes químicos:

- I. Açúcar
- II. Sal
- III. Vinagre

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

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

59. O manipulador pode evitar que os alimentos se contaminem

- I. evitando cantar enquanto prepara os alimentos.
- II. lavando bem as mãos com água e sabão toda vez que for preparar, guardar ou distribuir alimentos.
- III. evitando lavar os uniformes com frequência.

Qual(is) está(ão) **correta(s)**?

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

60. Ferver por minutos ou deixar imersos por minutos em solução de hipoclorito de sódio é uma das recomendações adequadas de limpeza para os utensílios de cozinha.

Assinale a alternativa que preencha **correta** e respectivamente a lacuna da frase acima.

- a) 15 / 2
- b) 5 / 10
- c) 3 / 15
- d) 10 / 20
- e) 20 / 30

