

LÍNGUA PORTUGUESA (01-10)

Leia e interprete a tirinha a seguir, para responder às questões 1 a 5:



(Fonte: Facebook)

1. O humor da situação representada na tirinha está no choque entre:

- A) Linguagem culta e coloquial
- B) Registro poético e prosaico
- C) Função fática e conativa
- D) Sentido figurado e próprio

2. "Ninguém sabe o dia de amanhã" é uma frase do tipo:

- A) Imperativa
- B) Declarativa
- C) Exclamativa
- D) Optativa

3. Em qual alternativa a sílaba tônica encontra-se na mesma posição que na palavra "amanhã"?

- A) Sexta
- B) Dia
- C) Ninguém
- D) Sabe

4. Na tirinha, SABE e É são flexões dos verbos SABER e SER em qual modo e tempo?

- A) Indicativo e presente
- B) Subjuntivo e presente
- C) Imperativo e presente
- D) Indicativo e futuro do presente

5. Marque a alternativa em que a palavra "amanhã" apresenta sua correta divisão silábica:

- A) A-man-hã
- B) A-ma-nhã
- C) Ama-nhã
- D) Am-an-hã



Leia e interprete o texto a seguir, para responder às questões 6 a 10:

Em face da degradação do meio ambiente observada no Brasil e para preservar a qualidade de vida da população, deve-se fazer um balanço da situação atual e da legislação existente, para subsidiar projetos de preservação e recuperação das matas ciliares, reflorestamento das nascentes, despoluição das bacias hidrográficas e saneamento básico dos centros urbanos, com a construção de estações de tratamento de água, esgoto e lixo, principalmente hospitalares, e combate às enchentes nas regiões metropolitanas, notadamente na Grande São Paulo, onde a situação é de calamidade pública.

(João Gilberto Parenti Couto - trecho do livro "Decifrando um enigma chamado Brasil". Fonte: dominiopublico.gov.br)

6. Qual o antônimo da palavra "degradação"?

- A) Conservação
- B) Destruição
- C) Demolição
- D) Arrasamento

7. Qual o sinônimo da palavra "subsidiar"?

- A) Proibir
- B) Barrar
- C) Amparar
- D) Infringir

8. Marque a alternativa que apresenta apenas adjetivos:

- A) Degradação - qualidade - grande
- B) Nascentes - urbanos - hospitalares
- C) Face - metropolitanas - notadamente
- D) Atual - existente - ciliares

9. Marque a alternativa que apresenta apenas substantivos:

- A) Situação - esgoto - pública
- B) Vida - balanço - preservação
- C) Legislação - centros - principalmente
- D) Brasil - combate - hidrográficas

10. "Ambiente" e "atual" apresentam qual tipo de encontro vocálico, respectivamente?

- A) Hiato e hiato
- B) Ditongo e ditongo
- C) Hiato e ditongo
- D) Ditongo e hiato

MATEMÁTICA (11-20)

11. Qual é o resultado da expressão $3 \times (8 + 4) - 5$?

- A) 27
- B) 29
- C) 31
- D) 33



12. Se x é um número tal que $4x - 7 = 25$, qual é o valor de x ?

- A) 8
- B) 9
- C) 10
- D) 11

13. João tem uma corda de 26 centímetros de comprimento. Ele cortou um pedaço de 14 metros. Quanto restou?

- A) 12 metros
- B) 14 metros
- C) 16 metros
- D) 18 metros

14. Um retângulo tem uma largura de 15 unidades e uma área de 120 unidades quadradas. Qual é o comprimento do retângulo?

- A) 6 unidades
- B) 7 unidades
- C) 8 unidades
- D) 9 unidades

15. Se um ônibus viaja a uma velocidade média de 50 km/h, quanto tempo levará para percorrer uma distância de 200 km?

- A) 3 horas
- B) 4 horas
- C) 5 horas
- D) 6 horas

16. Um quadrado possui área igual a 25 cm. Qual é o comprimento de cada lado?

- A) 3 cm
- B) 4 cm
- C) 5 cm
- D) 6 cm

17. Qual é o resultado de $2^4 - 3^2$?

- A) 5
- B) 6
- C) 7
- D) 8

18. Se um livro tem 280 páginas e você lê 20 páginas por dia, quantos dias você levará para ler o livro inteiro?

- A) 14 dias
- B) 13 dias
- C) 15 dias
- D) 17 dias

19. Se você tem quinze dúzias de ovos e decide cozinhá-los, quantos ovos cozidos você terá?

- A) 15 ovos
- B) 180 ovos
- C) 120 ovos
- D) 100 ovos



20. Quantos quilos de legumes são necessários para servir porções de 120 gramas de legumes para 200 pessoas? Considere que cada pessoa tem direito a apenas uma porção.

- A) 12 kg
- B) 24 kg
- C) 50 kg
- D) 120 kg

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS (21-40)

21. Existem alimentos mais suscetíveis a contaminação e requerem um cuidado no processo de _____, _____ e _____, e os alimentos que apresentam maior chances para a contaminação são alguns deles: _____, _____ e _____.

Assinale a que apresenta as opções CORRETAS para o preenchimento das lacunas acima:

- A) estufa, armazenamento e temperatura; ovo cozido, carnes e água.
- B) preparo, estufa e higienização; leite, frutas e ovos.
- C) preparo, armazenamento e higienização; água, vegetais e frutas.
- D) armazenamento, estufa e higienização; laticínios, carnes e ovos cozidos.

22. Por ocasião do recebimento de alimentos congelados, a temperatura para o armazenamento desses itens não deverá ser?

- A) inferior a dez graus Celsius (10°C).
- B) superior a menos dezoito graus Celsius (-18°C).
- C) inferior a menos dezoito graus Celsius (-18°C).
- D) superior a dezoito graus Celsius (18°C).

23. Quais as normas que a Legislação Sanitária estabelece para garantir a Segurança dos Alimentos ao manipulá-los:

- A) Unhas curtas e sem esmalte, uniforme e sapatos limpos, sem adornos, cabelo preso, higienização das mãos, local limpo.
- B) Higiene pessoal, não falar em cima do alimento, unhas curtas e base, sem adornos, local limpo.
- C) Uniforme e sapatos limpos, sem adornos, unhas curtas sem esmalte e limpas, cabelo preso e touca, utensílios limpos.
- D) Uniforme e sapatos limpos, cabelo preso, sem adornos, local limpo.

24. Uma alimentação rica em hortaliças e legumes é ótima para a saúde. Qual o método adequado de preparo visando o cozimento e preservação do valor nutricional:

- A) cozinhar na pressão.
- B) cozinhar no vapor com bicarbonato de sódio.
- C) cozinhar com água e vinagre.
- D) cozinhar no vapor.

25. Escaldar, é uma técnica culinária que consiste em mergulhar rapidamente o alimento em água fervente, por um curto período de tempo, com diversos propósito, tais como:

- A) amolecer e remover a pele do alimento.
- B) melhorar a textura e clarificar o alimento.
- C) umedecer e dar sabor aos alimentos.
- D) eliminar impurezas e deixar crocante.



26. Leia as afirmativas abaixo:

I – Ao submeter uma preparação de alimentos ao método de cocção por calor seco, o alimento será: grelhado, assado no forno, frito ou salteado.

II – As preparações de alimentos após serem submetidos a cocção devem ser mantidos em temperaturas inferiores a 45°C para que não ocorra a multiplicação microbiana.

III – Os manipuladores de alimentos devem ter asseio pessoal, os uniformes devem ser trocados no mínimo três vezes na semana, mantê-los limpos e conservados, devem lavar as mãos ao chegar no trabalho, antes e após manipular alimentos, após usar sanitários, tocar em materiais contaminados e sempre que se fizer necessário.

IV – Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, comer, assobiar, manipular dinheiro, mexer em celular durante o horário de trabalho.

V – Ao manusear o pré-preparo de carne, o cozinheiro deve utilizar a luva de polipropileno para que não ocorra acidente de trabalho.

VI – A intoxicação alimentar é causada pela ingestão de água e alimentos contaminados, e esta contaminação pode ocorrer durante a compra dos alimentos, manipulação, preparo, conservação e os tipos de agentes causadores.

Assinale as afirmativas **INCORRETAS**:

- A) I, II, IV e V, somente.
- B) II, III, V e VI, somente.
- C) II, III, IV e V, somente.
- D) I, II, V e VI, somente.

27. Fazer o pré-preparo, preparo, manipular alimentos, precisa de uma atenção redobrada para segurança do alimento, de quem consome e de quem prepara. Assim, o cozinheiro necessita de atenção e proteção para que não ocorram situações de riscos e que possam gerar acidentes.

Assinale a alternativa **CORRETA** em relação aos cuidados que se deve ter para a segurança do alimento e para que não ocorram acidentes de trabalho:

- A) higiene na manipulação, temperatura, armazenamento, dos alimentos, utilizar luva de vinil para cortes de carnes cruas, fazer uso de luvas de vinil para manusear assadeiras quentes, manter os cabos das panelas voltadas para dentro dos limites do fogão.
- B) evitar a contaminação cruzada dos alimentos, manter a cozinha limpa, proteger as mãos das panelas quentes, utilizar luvas térmicas para manusear carnes cruas, temperatura e armazenamento correto dos alimentos, sapatos antiderrapante.
- C) armazenamento, controle da temperatura, higiene na manipulação e local, luvas de malha de aço para cortes de carne crua.
- D) utilizar avental de plástico na área de cozimento, utilizar calçado fechado, manter os cabos das panelas voltados para dentro dos limites do fogão.



28. Conforme o regulamento técnico determinado na RDC nº 216/2004 da ANVISA, todos os profissionais que atuam em Cozinha Industrial devem seguir as determinações contidas na resolução.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A) Compra dos alimentos em serviço de alimentação/cozinha.
- B) Procedimento para instalação de boas práticas de fabricação de alimentos.
- C) Controle de boas práticas.
- D) Garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

29. No serviço de alimentação, os casos de falta de higiene na manipulação podem gerar problemas de saúde aos comensais. Qual alternativa abaixo está INCORRETA:

- A) Os utensílios devem ser higienizados toda vez que forem utilizados.
- B) No pré-preparo de alimentos crus de carne e vegetais, pode ser utilizada a mesma tábua.
- C) Toda mudança de atividade durante o processo de manipulação deve lavar as mãos.
- D) Os equipamentos devem estar limpos e higienizados entre o uso de uma preparação e outra.

30. Qual a finalidade principal da temperatura para o armazenamento adequado para a segurança do alimento:

- A) prevenir a proliferação de contaminação cruzada e garantir a segurança do alimento.
- B) prevenir o crescimento microbiano.
- C) prevenir a proliferação dos agentes químicos.
- D) prevenir o crescimento de perigos contaminantes nos alimentos.

31. Marinada é uma técnica muito utilizada em preparação de carnes. Qual a finalidade desse processo?

- A) deixar a carne mais rosada e macia.
- B) realçar o sabor e evitar que resseque.
- C) acelerar o tempo de cozimento e reduzir a quantidade de umidade.
- D) cozer bem o alimento.

32. Para que não ocorra o risco de contaminação cruzada durante a manipulação dos alimentos, o manipulador de alimentos deve:

- A) utilizar a luva descartável para picar cenoura.
- B) aferir a temperatura do alimento.
- C) passar álcool gel 70% nas mãos após manipular a carne crua.
- D) lavar a tábua que cortou carne crua para cortar a carne cozida.

33. Qual a medida que deve ser tomada em caso de suspeita de vazamento de gás de cozinha:

- A) ligar o ventilador, abrindo as portas e janelas para fluir o gás e abrir a válvula.
- B) fechar o registro, abrir as portas e janelas para ventilar o ambiente.
- C) apague as luzes e abra as portas e janelas para permitir a saída do gás.
- D) fechar o registro e aguardar o técnico para verificar o vazamento.

34. Qual das alternativas indica uma prática correta para evitar a contaminação nos alimentos durante o processo:

- A) higienizar as bancadas antes e depois de cada uso.
- B) higienizar as mãos com álcool gel 70% após manusear a carne crua.
- C) congelar alimentos cozidos e crus no mesmo freezer.
- D) utilizar a mesma faca para cortar a carne crua e legumes.



35. DTHA (Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentos) são causadas pela ingestão de água e ou alimentos contaminados. Assinale a opção abaixo que indica uma forma de prevenção:

- A) higiene pessoal, como tomar banho diariamente.
- B) alimentos prontos frios, expostos ao consumo, devem ser mantidos acima de 5°C.
- C) lavar as mãos após ir ao banheiro.
- D) alimentos preparados, após cocção, deverão ser mantidos em cima do fogão.

36. Qual das alternativas abaixo descreve uma situação de contaminação cruzada de alimentos:

- A) ao preparar a refeição a cozinheira utilizou uma tábua de carne para cortar os bifés em tiras e depois colocou na panela para refogar.
- B) descascar a laranja para imediato consumo.
- C) a cozinheira estava cortando a carne crua, e ao término do processo lavou a tábua e a faca.
- D) a cozinheira está cortando a carne crua e precisou utilizar a tábua e a faca para preparar a salada, sem lavar.

37. Ao preparar uma variedade de petiscos para consumo direto, é necessário utilizar o EPI (Equipamento de Proteção Individual) essencial para que se evite a contaminação cruzada ao manusear estes alimentos. Nesse caso, qual EPI deve ser utilizado?

- A) luva descartável.
- B) luva de borracha nitrílica.
- C) luva térmica.
- D) luva malha de aço.

38. As bactérias causadoras de intoxicação alimentar se multiplicam rapidamente em condições favoráveis como:

- A) em freezer.
- B) em temperatura ambiente.
- C) em preparação no calor da chapa.
- D) nenhuma das alternativas.

39. Assinale a alternativa CORRETA:

- A) o uso de desinfetante nos vegetais tem como objetivo limpar os alimentos.
- B) perigos físicos, são agentes que podem contaminar os alimentos em qualquer etapa da cadeia produtiva, sendo ele: madeira e toxinas.
- C) para manter as facas afiadas e com corte, é necessária a utilização de pedra sabão para a manutenção das mesmas.
- D) as luvas são ferramentas importantes para proteger as mãos em diversas situações na cozinha como: luvas de malha de aço para manipular cortes de carnes.

40. Atuar em Serviço de Alimentação, especialmente na cozinha, exige o cumprimento de diversas normas e leis que visam garantir a segurança do alimento e a qualidade do produto e serviços. As principais normas e leis que se aplicam no serviço de alimentação/cozinha, é a RDC216/2004 (ANVISA) e a CVS5/13 (Vigilância Sanitária Municipal). Qual alternativa abaixo está CORRETA para ser aplicado na cozinha:

- A) manual de boas práticas de fabricação e qualidade do serviço de alimentação.
- B) manual de boas práticas para serviço de alimentação.
- C) manual de boas práticas de preparação.
- D) Cartilha de fabricação.



RASCUNHO: