

AVANÇASP



PREFEITURA MUNICIPAL DE
CERQUILHO/SP

CONCURSO PÚBLICO
01/2025

COZINHEIRA

Leia atentamente as instruções abaixo

1. PROVA E FOLHA DE RESPOSTAS

- Além deste Caderno de Prova, contendo 40 (quarenta) questões objetivas, você receberá do Fiscal de Sala:
- 01 (uma) Folha de Respostas destinada às respostas das questões objetivas. Confira se seus dados estão corretos.

2. TEMPO

- 03 (três) horas é o tempo disponível para realização da prova, já incluído o tempo para marcação da Folha de Respostas da prova objetiva;
- **01 (uma) hora** após o início da prova é possível, retirar-se da sala levando o caderno de prova;

3. INFORMAÇÕES GERAIS

- As questões objetivas têm 05 (cinco) alternativas de resposta (A, B, C, D, E) e somente **uma** delas está correta;
- Verifique se seu caderno está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, informe imediatamente o Fiscal da Sala, para que sejam tomadas as devidas providências;
- Confira seus dados pessoais na Folha de Respostas, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preenchimento;
- O preenchimento das respostas da prova objetiva é de sua responsabilidade e não será permitida a troca de Folha de Respostas em caso de erro de marcação pelo candidato;

- Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.

- Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na Folha de Respostas da prova objetiva, não sendo permitido anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de prova;

- Ao se retirar, entregue a Folha de Respostas preenchida e assinada ao Fiscal de Sala.

SERÁ ELIMINADO do presente certame o candidato que:

- a) for surpreendido, durante as provas, em qualquer tipo de comunicação com outro candidato;
- b) portar ou usar, qualquer tipo de aparelho eletrônico (calculadoras, bips/pagers, câmeras fotográficas, filmadoras, telefones celulares, smartphones, tablets, relógios, walkmans, MP3 players, fones de ouvido, agendas eletrônicas, notebooks, palmtops ou qualquer outro tipo de computador portátil, receptores ou gravadores) seja na sala de prova, sanitários, pátios ou qualquer outra dependência do local de prova;
- c) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou a Folha de Respostas;
- d) se recusar a entregar a Folha de Respostas, quando terminar o tempo estabelecido;
- e) não assinar a Lista de Presença e/ou a Folha de Respostas.

LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO

Leia o texto a seguir para responder às questões de 01 a 03.

Poesia matemática

Às folhas tantas
do livro matemático
um Quociente apaixonou-se
um dia
doidamente
por uma Incógnita.
Olhou-a com seu olhar inumerável
e viu-a do ápice à base
uma figura ímpar;
olhos romboides, boca trapezoide,
corpo retangular, seios esferoides.
Fez de sua uma vida
paralela à dela
até que se encontraram
no infinito.
"Quem és tu?", indagou ele
em ânsia radical.
"Sou a soma do quadrado dos catetos.
Mas pode me chamar de Hipotenusa."
E de falarem descobriram que eram
(o que em aritmética corresponde
a almas irmãs)
primos entre si.
E assim se amaram
ao quadrado da velocidade da luz
numa sexta potenciação
traçando
ao sabor do momento
e da paixão
retas, curvas, círculos e linhas senoidais
nos jardins da quarta dimensão.
Escandalizaram os ortodoxos das fórmulas
euclidianas
e os exegetas do Universo Finito.
Romperam convenções newtonianas e
pitagóricas.
E enfim resolveram se casar
constituir um lar,
mais que um lar,
uma perpendicular.
Convidaram para padrinhos
o Poliedro e a Bissetriz.
E fizeram planos, equações e diagramas para o

futuro
sonhando com uma felicidade
integral e diferencial.
E se casaram e tiveram uma secante e três cones
muito engraçadinhos.
(...)

FERNANDES, Millôr. *Poesia matemática*. Disponível em
<<https://www.ime.usp.br/~abe/lista/msg06802>>.

QUESTÃO 01

O texto “Poesia matemática” é estruturado na forma predominante de um(a):

- (A) narração em versos, apresentando fatos do relacionamento de um casal, com várias passagens descritivas.
- (B) descrição em versos, apresentando características dos filhos de um casal, com várias passagens narrativas.
- (C) dissertação em versos, desenvolvendo ideias sobre um relacionamento amoroso, de forma muito racional e objetiva.
- (D) poema narrativo, cujos versos são muito regulares em relação ao tamanho e à sonoridade.
- (E) poema descritivo, com rimas perfeitas em todos os versos.

QUESTÃO 02

Os fatos apresentados no texto “Poesia matemática” são apresentados sob a perspectiva de uma pessoa que:

- (A) se confunde com o próprio leitor do texto, colocando-se na primeira pessoa.
- (B) se confunde com um dos personagens do texto, colocando-se na primeira pessoa.
- (C) se confunde com um dos personagens do texto, colocando-se na terceira pessoa.
- (D) se diferencia dos personagens do texto, colocando-se na primeira pessoa.
- (E) se diferencia dos personagens do texto, colocando-se na terceira pessoa.

QUESTÃO 03

“Olhou-a com seu olhar inumerável e viu-a do ápice à base uma figura ímpar”

Em relação ao significado das três palavras destacadas no trecho acima, transcrito do texto, assinale a alternativa correta.

(A) Apresentam duplo sentido. Numa leitura, são conceitos matemáticos; em outra, “do ápice à base” é sinônimo de “dos pés à cabeça”, e “ímpar” é sinônimo de “comum”.

(B) Apresentam duplo sentido. Numa leitura, são conceitos matemáticos; em outra, “do ápice à base” é sinônimo de “da cabeça aos pés”, e “ímpar” é sinônimo de “diferente”.

(C) Apresentam duplo sentido. Numa leitura, são conceitos matemáticos; em outra, “do ápice à base” é sinônimo de “daqui em diante”, e “ímpar” é sinônimo de “comum”.

(D) Apresentam um único sentido, voltado para uma leitura do texto em termos puramente matemáticos.

(E) Apresentam um único sentido, voltado para a interpretação de que um dos personagens nem percebeu as características do outro.

QUESTÃO 04

Assinale a alternativa em que as palavras preenchem corretamente as lacunas da frase abaixo, na mesma ordem.

“Com o objetivo de _____ o trabalho, a turma deveria _____ datas, _____ o conteúdo e _____ um estilo de escrita bastante moderno.”

(A) finalizar – pesquisar – analisar – improvisar

(B) finalizar – pesquisar – analisar – improvisar

(C) finalizar – pesquisar – analisar – improvisar

(D) finalizar – pesquisar – analisar – improvisar

(E) finalizar – pesquisar – analisar – improvisar

QUESTÃO 05

Assinale a alternativa que se apresenta totalmente correta em relação à ocorrência ou não de crase.

(A) Somos incapazes de visualizar micróbios à olho nu.

(B) Conheço uma loja que está em liquidação, tanto para vendas à vista quanto à prazo.

(C) Daqui a alguns anos, a humanidade não deverá mais viver às pressas.

(D) Falamos tanto à pessoas interessadas quanto a alguns poucos desinteressados.

(E) Não tenho nada à dizer em relação àquele processo monstruoso.

QUESTÃO 06

Assinale a alternativa cujos elementos preenchem corretamente as lacunas do diálogo abaixo:

“– _____ me julga dessa maneira?”

– Julgo-o assim _____ não concordo com suas atitudes.

– Mas você não concorda _____?

– Na verdade, nem sei dizer o _____.”

(A) Por que – porque – por quê – porquê

(B) Porque – por que – por quê – porquê

(C) Por que – por que – porquê – porquê

(D) Por que – porque – porquê – por quê

(E) Porque – por que – porquê – por quê

QUESTÃO 07

“No nosso país, ainda há criança sem escola.”

Assinale a alternativa que apresenta uma forma reescrita do trecho destacado acima, com alterações de tempo e número, de acordo com a norma-padrão da Língua Portuguesa.

(A) Ainda hão crianças sem escola.

(B) Ainda existe crianças sem escola.

(C) Ainda haverão crianças sem escola.

(D) Ainda haviam crianças sem escola.

(E) Ainda havia crianças sem escola.

QUESTÃO 08

“Não se **preocupe**. **Aja** de acordo com a ética. Mesmo que todos se **abstivessem** de suas obrigações, você não **deveria desistir**, como já **fizera** diversas outras vezes.”

Em relação às formas verbais destacadas no enunciado acima, é correto afirmar que:

- (A) “preocupe” e “aja” indicam sugestão, conselho ou ordem, encontrando-se no presente do subjuntivo.
- (B) “abstivessem” encontra-se no futuro do subjuntivo, indicando uma ação hipotética, irreal, provável.
- (C) “deveria” indica sugestão, conselho ou ordem, encontrando-se no futuro do presente do indicativo.
- (D) “fizera” encontra-se no pretérito mais-que-perfeito do indicativo e sinaliza uma ação passada anterior a outra também passada.
- (E) “desistir” remete ao nome da ação verbal, encontrando-se na forma nominal conhecida por participípio.

QUESTÃO 09

- (I) É certo que ele fala bem.
- (II) É certo que ele fala bem mal.

Em relação às frases acima, é correto afirmar que:

- (A) (I) e (II) são sinônimas, uma vez que a referência feita por “bem” é a mesma nas duas frases.
- (B) tanto em (I) quanto em (II), “bem” possui o mesmo sentido e faz referência à forma verbal “fala”.
- (C) em (I) “bem” indica modo em relação a “fala”; em (II) “bem” indica intensidade em relação a “mal”.
- (D) em (I) “bem” indica modo em relação a “fala”; em (II) “bem” indica intensidade em relação a “fala”.
- (E) em (I) “bem” indica modo em relação a “certo”; em (II) “bem” indica intensidade em relação a “mal”.

QUESTÃO 10



DOAÇÃO DE ÓRGÃOS. Disponível em <<https://www.todamateria.com.br/o-cartaz-como-genero-textual/>>.

No cartaz acima, é correto afirmar, em relação aos elementos não verbais, que eles:

- (A) apelam ao sentimentalismo dos leitores ao expor parte do corpo de uma pessoa incapaz de salvar a vida de alguém.
- (B) se utilizam de um conhecido gesto de super-herói para reforçar a ideia de heroísmo em relação ao ato de doar órgãos.
- (C) se utilizam de uma imagem própria de uma cirurgia médica que não tem nenhuma relação direta com doação de órgãos.
- (D) se contradizem com o conteúdo veiculado pelos elementos verbais, uma vez que não apresentam nenhuma relação com herói.
- (E) não mantêm nenhuma relação com a ideia de um herói de verdade, servindo somente para chamar a atenção dos leitores.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO**QUESTÃO 11**

Uma costureira leva 30 minutos para confeccionar uma camisa. Se ela tem um pedido de 20 camisas e cada uma leva o mesmo tempo para ser feita, quantos minutos ela gastará ao todo para completar todo o pedido?

- (A) 450 minutos
- (B) 500 minutos
- (C) 550 minutos
- (D) 600 minutos
- (E) 660 minutos

QUESTÃO 12

Uma biblioteca comunitária tem capacidade para 400 membros ativos. Desses, 40% possuem um cartão de membro especial que oferece acesso gratuito a todos os eventos da biblioteca. Quantos membros não possuem o cartão especial e, portanto, precisam pagar pelos eventos?

- (A) 240
- (B) 220
- (C) 250
- (D) 300
- (E) 320

QUESTÃO 13

Se o x é o sexto sucessor ímpar de 23, qual é o valor de x ?

- (A) 31
- (B) 35
- (C) 36
- (D) 38
- (E) Nenhuma das alternativas está correta.

QUESTÃO 14

Se o y é o quarto antecessor par de 52, qual é o valor de y ?

- (A) 40
- (B) 42
- (C) 43
- (D) 44
- (E) 46

QUESTÃO 15

Em uma construtora, 20 trabalhadores construíram 4 andares de um edifício em 10 dias. Considerando as mesmas condições de trabalho, quantos andares esses mesmos trabalhadores poderão construir em 25 dias?

- (A) 6 andares
- (B) 8 andares
- (C) 10 andares
- (D) 12 andares
- (E) Nenhuma das alternativas está correta.

QUESTÃO 16

Considere a sequência: B, 2, D, 4, F, 6, H, 8, (...). Qual é o 15º termo dessa sequência?

- (A) N
- (B) 14
- (C) P
- (D) 16
- (E) 20

QUESTÃO 17

João está planejando comprar flores para um evento. Ele precisa de 20 vasos de flores. Cada vaso de flores custa R\$ 25,50. Quanto João gastará na compra dos vasos de flores?

- (A) R\$ 480,00
- (B) R\$ 510,00
- (C) R\$ 525,00
- (D) R\$ 540,00
- (E) R\$ 200,00

QUESTÃO 18

Em um teatro, cada fileira possui exatamente 22 assentos. Se o teatro tem 25 fileiras, qual é o número total de assentos no teatro?

- (A) 500
- (B) 501
- (C) 455
- (D) 480
- (E) 550

QUESTÃO 19

João colocou 5 sacos iguais sobre uma balança, que registrou o valor de 350g. Se ele colocar 10 sacos dos mesmos tipos sobre a mesma balança, qual será o valor registrado?

- (A) 730g
- (B) 720g
- (C) 710g
- (D) 700g
- (E) 450g

QUESTÃO 20

Um comprador adquiriu uma variedade de legumes em um mercado. Ao pesar cada tipo de legume, ele obteve os seguintes resultados:

- Batatas: 3,0 kg
- Cenouras: 2,2 kg
- Tomates: 1,5 kg
- Pimentões: 0,8 kg

Qual é a massa total dos legumes comprados pelo comprador?

- (A) 7,0 kg
- (B) 7,2 kg
- (C) 7,5 kg
- (D) 7,8 kg
- (E) 5, 2 kg

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**QUESTÃO 21**

De acordo com as recomendações para uma dieta saudável em adultos, assinale a alternativa correta.

- (A) A ingestão de açúcares livres pode chegar a 20% da ingestão calórica total sem prejuízos à saúde.
- (B) O consumo diário de frutas e vegetais deve ser de pelo menos 400g, excluindo batata, batata-doce, mandioca e outros tubérculos.
- (C) Gorduras saturadas e gorduras trans devem ser as principais fontes de energia na dieta diária.
- (D) É recomendado consumir mais de 10g de sal por dia para manter o equilíbrio mineral.
- (E) O ideal é evitar totalmente gorduras não saturadas, como as encontradas no azeite e nas nozes.

QUESTÃO 22

Analise as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta, considerando V (Verdadeiro) ou F (Falso):

- () É aceitável manter a caixa de gordura dentro da área de preparo de alimentos, desde que limpa diariamente;
 - () A limpeza da cozinha deve ser feita apenas no início das atividades, já que no final não há risco de contaminação;
 - () Manter piso, paredes e teto conservados, sem rachaduras, infiltrações ou mofo na cozinha, é uma medida essencial para evitar contaminações.
- (A) V, F, V.
 - (B) F, F, V.
 - (C) V, V, F.
 - (D) F, V, F.
 - (E) Nenhuma das alternativas.

QUESTÃO 23

No controle de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), frutas e hortaliças que serão consumidas cruas devem passar por um processo adequado de higienização. Esse processo inclui etapas de limpeza e desinfecção, sendo esta última realizada com solução clorada com imersão dos alimentos por 15 minutos. Após essa etapa, qual é o procedimento correto a ser realizado?

- (A) Consumir diretamente, sem enxaguar.
- (B) Passar por novo processo de imersão em água com sal.
- (C) Deixar exposto ao ar por 2 horas para evaporação do cloro.
- (D) Guardar diretamente na geladeira, ainda úmido.
- (E) Enxaguar com água potável e secar com papel toalha ou naturalmente.

QUESTÃO 24

O molho branco clássico, preparado com leite temperado por infusão de cebola, alho, folha de louro, noz-moscada, sal e pimenta-do-reino, servindo de base para diversas variações culinárias, é conhecido como:

- (A) Molho Bechamel.
- (B) Molho Vermelho.
- (C) Molho Mornay.
- (D) Molho Alfredo.
- (E) Molho Supremo.

QUESTÃO 25

O uso do frio é um dos métodos mais aplicados na conservação de alimentos, pois possui diversos benefícios. Considerando esse método, assinale a alternativa correta.

- (A) A conservação pelo frio acelera as reações enzimáticas para preservar melhor o alimento.
- (B) Esse método só pode ser aplicado a alimentos de origem animal.
- (C) Os microrganismos não possuem temperaturas ideais para crescimento, sendo o frio apenas uma medida estética de conservação.
- (D) O frio atua inibindo ou retardando tanto a proliferação microbiana quanto as reações químicas e enzimáticas.
- (E) A conservação pelo frio elimina totalmente os microrganismos presentes no alimento.

QUESTÃO 26

Em cozinhas industriais, além do uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), é essencial adotar medidas de segurança coletiva. Entre essas medidas estão a presença de extintores de incêndio, sistemas de prevenção, e combate a incêndios. Esse conjunto de recursos é denominado:

- (A) Equipamentos de Segurança Individual.
- (B) Sistemas de Prevenção Pessoal.
- (C) Equipamentos de Proteção Coletiva.
- (D) Dispositivos de Segurança Operacional.
- (E) Ferramentas de Proteção Ambiental.

QUESTÃO 27

Michele, cozinheira, comenta com uma amiga que pretende utilizar uma técnica para peixes ou carnes, na qual o alimento é imerso em um preparo líquido (vinhos, vinagre com ervas, especiarias, salmouras, suco de limão, suco de laranja, entre outros) por determinado tempo, a fim de deixá-lo macio e saboroso. Você prontamente percebe que essa técnica se trata de um(a):

- (A) Marinada.
- (B) Salteamento.
- (C) Grelhamento.
- (D) Defumação.
- (E) Branqueamento.

QUESTÃO 28

Quanto aos hábitos de higiene essenciais ao Manipulador de Alimentos para prevenir a contaminação, assinale a alternativa correta.

- (A) É permitido falar ao celular ou manusear dinheiro durante a manipulação de alimentos, desde que se lave as mãos depois.
- (B) Cantar ou assoviar enquanto manipula alimentos não interfere na higiene.
- (C) O uso de adornos pessoais, como anéis e pulseiras, é permitido se estiverem limpos.
- (D) É permitido fumar nas áreas de preparo, desde que longe dos alimentos.
- (E) Unhas devem ser curtas, limpas e sem esmalte ou base, pois podem acumular microrganismos e representar perigo físico.

QUESTÃO 29

O corte culinário específico para folhas e ervas, no qual as folhas são empilhadas, enroladas em formato de charuto e fatiadas em tiras finas, resultando em um acabamento elegante, leve e visualmente atraente, ideal para saladas, massas e sopas, é conhecido como:

- (A) Julienne.
- (B) Brunoise.
- (C) Chiffonade.
- (D) Bastão.
- (E) Mirepoix.

QUESTÃO 30

Durante uma inspeção na cozinha de um restaurante, o fiscal observa que uma auxiliar está realizando a higienização de um equipamento elétrico sem seguir o procedimento adequado, deixando-o ligado à tomada e aplicando álcool 70% diretamente sobre os fios. Considerando as orientações corretas para higienização desses equipamentos, qual deve ser a sequência de etapas a ser adotada?

- (A) Desligar da tomada, desmontar, lavar com detergente e esponja, enxaguar, desinfetar com álcool 70%, secar, higienizar partes fixas e fios, finalizar com álcool nas partes metálicas, montar e guardar.
- (B) Desmontar o equipamento, lavar com água corrente, secar e aplicar álcool 70%.
- (C) Lavar com detergente e esponja, desmontar, enxaguar, aplicar álcool e guardar.
- (D) Desligar da tomada, secar o equipamento, aplicar álcool 70% e guardar.
- (E) Desmontar, enxaguar, passar pano seco e aplicar álcool 70% apenas nas partes plásticas.

QUESTÃO 31

Em um refeitório, após o término da cocção, as refeições precisam aguardar a distribuição. De acordo com as boas práticas, qual é o procedimento correto para manter a segurança e qualidade dos alimentos nesse intervalo?

- (A) Guardar saladas e preparações frias nas prateleiras inferiores do refrigerador.
- (B) Manter os alimentos quentes acima de 20 °C e as preparações frias sobre a bancada, cobertas.
- (C) Deixar os alimentos quentes descobertos para facilitar o resfriamento e evitar condensação.
- (D) Manter os alimentos quentes acima de 60 °C em banho-maria, com os utensílios tampados, e conservar as preparações frias cobertas em refrigerador, nas prateleiras superiores.
- (E) Manter alimentos quentes e frios à temperatura ambiente até o momento da distribuição.

QUESTÃO 32

Ao escolher e consumir um alimento, é fundamental observar não apenas seu valor nutritivo, mas também as condições de higiene. De acordo com as recomendações de boas práticas, assinale a alternativa correta.

- (A) É seguro consumir ovos e leite de origem clandestina desde que estejam frescos.
- (B) Carnes, aves e peixes devem ser cozidos em temperatura superior a 70 °C para eliminar a maior parte das contaminações.
- (C) É aconselhável preparar a comida com bastante antecedência e deixá-la à temperatura ambiente até servir.
- (D) Lavar frutas e verduras apenas com água corrente já garante a eliminação completa de microrganismos.
- (E) É dispensável verificar se o alimento apresenta o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

QUESTÃO 33

Para manter uma alimentação saudável e equilibrada, há necessidade de variedade de frutas e verduras, o consumo moderado de alimentos gordurosos, frituras, doces e sal, a restrição de bebidas alcoólicas e a ingestão adequada de água, sobre isso analise as afirmativas e assinale a alternativa correta.

- (A) Deve-se variar não apenas o tipo, mas também as cores das frutas e verduras para obter diferentes micronutrientes.
- (B) É recomendável consumir bebidas alcoólicas com frequência moderada para manter o equilíbrio nutricional.
- (C) A água é considerada um grupo alimentar na Pirâmide de Alimentos.
- (D) O consumo de doces e frituras deve ser incentivado para aumentar a ingestão calórica.
- (E) Beber apenas 2 copos de água por dia é suficiente para a maioria das pessoas.

QUESTÃO 34

No controle de recebimento de alimentos, após a conferência da nota fiscal e das condições da entrega, o responsável deve verificar individualmente cada produto. Entre as ações corretas nesse processo, assinale a alternativa adequada.

- (A) Conferir apenas o prazo de validade, dispensando a análise do selo de inspeção.
- (B) Aceitar alimentos fora do prazo de validade, desde que estejam com boa aparência.
- (C) Checar somente as características visuais, sem considerar informações de rotulagem.
- (D) Receber todos os produtos independentemente da ausência de selo de inspeção.
- (E) Verificar prazo de validade, selo de inspeção, rotulagem e se as características do produto correspondem às datas de embalagem e vencimento.

QUESTÃO 35

Observe a imagem abaixo e identifique o equipamento mostrado. Ele é utilizado principalmente em atividades que envolvem o manuseio de facas ou lâminas, com o objetivo de proteger as mãos contra cortes e perfurações.



Trata-se de uma:

- (A) Luva de borracha para limpeza pesada.
- (B) Luva térmica para altas temperaturas.
- (C) Luva de malha de aço, classificada como EPI para prevenção de cortes com facas.
- (D) Luva de algodão para serviços gerais.
- (E) Luva descartável para manipulação de alimentos.

QUESTÃO 36

A técnica culinária conhecida como “flambar” consiste em adicionar ao alimento uma bebida alcoólica, como vinho, conhaque ou cachaça, e atear fogo rapidamente para que o álcool evapore. Essa técnica serve principalmente para:

- (A) Cozinhar o alimento sem alterar seu sabor.
- (B) Conservar o alimento por mais tempo.
- (C) Realçar o sabor e aroma, eliminando o teor alcoólico.
- (D) Reduzir a acidez do alimento.
- (E) Tornar o alimento mais crocante.

QUESTÃO 37

Em uma cozinha industrial, o chefe de estoque explica aos novos funcionários que os alimentos devem ser organizados de forma que os mais antigos sejam utilizados antes dos mais novos, seguindo o princípio do “Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair”. Esse método é conhecido como:

- (A) LIFO.
- (B) Estoque inverso.
- (C) FIFO.
- (D) Rotatividade zero.
- (E) Armazenamento cruzado.

QUESTÃO 38

Durante um treinamento sobre boas práticas na cozinha, o instrutor explica que alguns utensílios podem ser lavados com detergente neutro e, em seguida, imersos em solução sanitizante sem sofrer danos, garantindo a desinfecção adequada. Ele está se referindo a utensílios feitos de:

- (A) Alumínio e Madeira.
- (B) Madeira e bambu.
- (C) Vidro e porcelana.
- (D) Ferro fundido e Madeira.
- (E) Plástico e silicone.

QUESTÃO 39

Após preparar cortes de carne em uma cozinha industrial, o chef orienta sua equipe a higienizar superfícies e utensílios usando produtos seguros para alimentos, seguindo rigorosamente as instruções do fabricante. Essa prática tem como principal objetivo:

- (A) Garantir a segurança alimentar e prevenir contaminações.
- (B) Apenas evitar que utensílios percam o brilho.
- (C) Aumentar o sabor da carne.
- (D) Melhorar a apresentação visual do prato.
- (E) Reduzir o tempo de preparo das refeições

QUESTÃO 40

O ponto ideal de cocção da massa é caracterizado pela textura firme, ligeiramente resistente à mastigação, obtida quando o centro deixa de apresentar a parte esbranquiçada, mas ainda mantém consistência. Esse ponto é conhecido como:

- (A) Semi cozido.
- (B) Ao forno.
- (C) Ao vapor.
- (D) Al dente.
- (E) Pré-cozida.

