



PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAMOTI – CE
CONCURSO PÚBLICO
EDITAL Nº 001/2025 DE 06 DE AGOSTO 2025

COZINHEIRO

NOME DO CANDIDATO: _____

RG: _____ ÓRGÃO EXPEDIDOR: _____

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--	--	--

ASSINATURA: _____

LEIA COM ATENÇÃO E SIGA RIGOROSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES:

1. Este caderno contém 60 (sessenta) questões de múltipla escolha, numeradas de 1 (um) a 60 (sessenta).
2. Cada uma das questões apresenta um enunciado seguido de 5 (cinco) alternativas, das quais somente uma deve ser assinalada.
3. Examine se a prova está completa com a sequência numérica das questões, se há falhas ou imperfeições gráficas que causem dúvidas. Qualquer reclamação deverá ser feita durante os 20 minutos iniciais. Após esse tempo, qualquer reclamação será desconsiderada.
4. Depois de decorridas 2 (duas) horas do início da prova, será distribuído **a folha de respostas**, o qual será o único documento válido para a correção. Ao recebê-lo, verifique se seu nome e seu número de inscrição estão corretos. Reclame imediatamente se houver discrepância.
5. A folha de respostas não pode ser dobrada, amassada, rasurada ou manchada. Exceto sua assinatura e data de nascimento, nada deve ser escrito ou registrado fora dos locais destinados às respostas. Tenha muita atenção ao marcar sua folha de respostas, pois não haverá substituição por erro do candidato. Marque sua resposta pintando completamente o espaço correspondente à alternativa de sua opção.

Ex.: A ○ B ● C ○ D ○ E ○
6. A leitora de marcas não registrará as respostas em que houver falta de nitidez, uso de corretivo, marcação a lápis ou marcação de mais de uma letra. Não serão computadas questões não assinaladas.
7. Durante a prova, é proibido o intercâmbio e o empréstimo de material de qualquer natureza entre os candidatos. A tentativa de fraude, a indisciplina e o desrespeito às autoridades encarregadas dos trabalhos são faltas que implicarão a desclassificação do candidato.
8. Qualquer forma de comunicação entre candidatos implicará a eliminação de ambos do certame.
9. Não será permitido ao candidato, durante a realização das provas, portar armas, aparelhos eletrônicos de qualquer natureza, relógios, bolsas, livros, jornais e impressos em geral; bonés, chapéus, lenço de cabelo, bandanas etc.
10. É vedado o uso de telefone celular ou de qualquer outro meio de comunicação. O candidato que for flagrado portando aparelho celular ou qualquer outro meio de comunicação, durante o período de realização da prova, e/ou o aparelho celular tocar será sumariamente eliminado do certame.
11. Em caso de dúvida, durante a prova, levante o braço para solicitar atendimento da fiscalização. Jamais pergunte em voz alta.
12. Ao terminar a resolução da prova, entregue-a ao fiscal de sala juntamente com **a folha de respostas**. Não se esqueça de **assinar a folha de respostas e a folha de frequência**.
13. O candidato que permanecer na sala de provas, por mais de 3h30min, poderá levar consigo o caderno de provas, fornecido pela **ORGANIZADORA**.
14. As provas terão duração de 4 (quatro) horas com início às 14h e término às 18h. O candidato só poderá ausentar-se da sala depois de decorridas duas horas do início das provas.
15. Os **Gabaritos Preliminares das Provas Objetivas** serão divulgados 72 (setenta e duas) horas após a realização das mesmas.

RASCUNHO

CONHECIMENTOS GERAIS

Leia o texto e responda às questões de 1 a 7.

Coleta seletiva: do cesto à reciclagem.

A coleta seletiva começa dentro de casa, quando separamos materiais recicláveis do lixo orgânico. Ao fazer essa distinção, facilitamos o trabalho de catadores, cooperativas e serviços municipais, que dependem de resíduos mais limpos e organizados para que o processo ganhe eficiência. Não se trata apenas de “jogar no saco certo”, mas de preparar o material para a reciclagem: retirar restos de comida, enxaguar levemente embalagens e achatar garrafas e caixas para reduzir volume.

Papéis, plásticos, vidros e metais seguem fluxos diferentes após a coleta. Quanto melhor separados estiverem, maior a chance de aproveitamento e menor o custo do transporte. Uma lata de alumínio, por exemplo, pode voltar rapidamente ao mercado depois de reprocessada, economizando energia em comparação à produção a partir da matéria-prima. Embalagens mistas exigem atenção: quando há camadas de materiais diferentes coladas, a reciclagem pode ser inviável; nesses casos, vale consultar orientações locais para o descarte correto.

Nos condomínios, a coleta seletiva funciona melhor quando há sinalização clara e horários definidos. Quadros informativos com fotos de itens aceitos e não aceitos ajudam moradores a evitar erros comuns, como descartar vidro quebrado sem proteção adequada ou misturar resíduos perigosos com recicláveis. Em muitas cidades, cooperativas recebem materiais diretamente; conhecer o calendário municipal evita deixar sacos expostos à chuva, que atrapalha a triagem e contamina o conteúdo.

Fazer a nossa parte tem impacto ambiental e social. A reciclagem reduz a pressão sobre aterros, diminui a extração de recursos naturais e fortalece a renda de quem atua na cadeia dos recicláveis. Com organização e constância, cada domicílio vira um pequeno ponto de coleta, capaz de somar resultados expressivos no volume total da cidade. Separar, limpar, acondicionar e respeitar o calendário são passos simples que constroem uma rotina sustentável e cidadã.

Fonte: <https://antigo.mma.gov.br/cidades-sustentaveis/residuos-solidos/catadores-de-materiais-reciclaveis/reciclagem-e-reaproveitamento.html>? - Adaptado

1. Ao fazer sua argumentação o autor do texto, deseja

- incentivar proibições gerais aos descartes, com regras punitivas e fiscalização intensiva.
- defender que cooperativas resolvem sozinhas, independentemente do comportamento doméstico.
- mostrar que separar, preparar e organizar resíduos em casa torna a reciclagem mais eficiente.
- sugerir que a coleta seletiva depende apenas de campanhas de mídia nacionais.
- afirmar que embalagens mistas são inevitavelmente não recicláveis em qualquer cenário.

2. A frase “Não se trata apenas de ‘jogar no saco certo’, mas de preparar o material” pode ser parafraseada, sem mudar o sentido, como se apresenta na afirmação:

- O essencial não é só classificar o lixo; é também deixá-lo pronto para ser reciclado.
- A regra correta é lavar rótulos e remover todas as tampas antes de qualquer descarte.
- O ideal é escolher embalagens caras, porque elas garantem reciclagem automática no pátio.
- O ponto central é usar o saco correto, o restante fica a cargo do serviço municipal.
- A preparação do material é responsabilidade exclusiva dos catadores e das cooperativas.

3. Conforme o texto, qual conjunto de ações corresponde a “preparar o material para a reciclagem”?

- Perfumar recipientes, polir rótulos e guardar tampas para uso decorativo doméstico.
- Lavar com água quente e detergente abundante até remover qualquer odor residual.

- Secar embalagens ao sol até zero umidade e armazenar em sacos a vácuo.
- Retirar restos de comida, enxaguar levemente embalagens e achatar garrafas e caixas.
- Compactar vidro com objetos cortantes para reduzir o volume de maneira extrema.

4. Qual relação de causa e efeito o texto estabelece entre separação e custo logístico?

- Quanto melhor separados estiverem, menor o aproveitamento e maior o custo do transporte.
- Separação caseira é neutra: não altera aproveitamento nem despesas de deslocamento.
- Melhor separação aumenta o aproveitamento e tende a reduzir custos de transporte.
- Classificar em casa aumenta a contaminação e eleva inevitavelmente os custos.
- Fluxos por material encarecem o frete e reduzem a eficiência do sistema.

5. Sobre embalagens mistas, qual cenário exige atenção especial?

- Garrafas PET transparentes com rótulo de papel facilmente destacável à mão.
- Latas de alumínio amassadas, retornando rápido ao mercado após reprocesso.
- Vidro verde com tampa metálica removida antes da triagem inicial.
- Papelão seco e limpo, separado do lixo orgânico desde a origem.
- Caixas com camadas de materiais diferentes coladas, que podem inviabilizar a reciclagem.

6. Em condomínios, qual prática deve ser coibida?

- Descartar vidro quebrado sem proteção adequada, junto aos recicláveis comuns.
- Sinalizar pontos com fotos de itens aceitos e não aceitos nas lixeiras.
- Definir horários fixos para coleta, comunicados nos quadros do prédio.
- Consultar o calendário municipal para evitar exposição prolongada dos sacos.
- Encaminhar resíduos perigosos para pontos de entrega e não para a coleta comum.

7. Por que deixar sacos expostos à chuva é apontado como problema no texto?

- Porque aumenta o peso e reduz a capacidade legal do caminhão de coleta seletiva.
- Porque dificulta a triagem e contamina o conteúdo separado previamente.
- Porque dissolve plásticos e torna inviável qualquer reaproveitamento subsequente.
- Porque proíbe o reprocesso do alumínio e do vidro independentemente da limpeza.
- Porque obriga o uso de embalagens caras e inviáveis para a comunidade.

8. Em qual alternativa as palavras são acentuadas pela mesma regra?

- País – Anéis – Baú.
- Fácil – Lápis – Tórax.
- Também – Ninguém – Hifen.
- Café – Papel – Sabiá.
- Saudade – Piauí – Graúda.

9. Leia a afirmativa a seguir.

“Ele estudou muito, _____ ainda errou a conta; chegou _____ confiante do que ontem.”

Marque a opção que preenche CORRETA e respectivamente as lacunas.

- a) mas / mais
- b) mais / mas
- c) mas / mas
- d) mais / mais
- e) mas / maus

10. Leia a afirmativa a seguir.

“A empresa formalizou a _____ de direitos autorais e abriu uma nova _____ de atendimento ao público.”

Marque a opção que preenche CORRETA e respectivamente as lacunas.

- a) sessão / seção
- b) seção / sessão
- c) cessão / sessão
- d) sessão / cessão
- e) cessão / seção

11. Qual frase está pontuada corretamente?

- a) Embora os alunos estudem muito devem, revisar no dia anterior.
- b) Embora os alunos estudem muito, devem revisar no dia anterior.
- c) Os alunos estudem muito, entretanto devem revisar no dia anterior.
- d) Os alunos estudem muito entretanto, devem revisar no dia anterior.
- e) Embora os alunos, estudem muito devem revisar, no dia anterior.

12. A classificação dos processos de formação está CORRETA na opção

- a) Infeliz (sufixação)
- b) Planalto (justaposição)
- c) Planalto (composição por aglutinação)
- d) Embranquecer (sufixação simples)
- e) Açucareiro (parassíntese)

13. Assinale a alternativa com concordância CORRETA em ambas as frases.

- a) Havia muitas pessoas na fila. Faz dois anos que não nos vemos.
- b) Haviã muitas pessoas na fila. Fazem dois anos que não nos vemos.
- c) Havia muitas pessoas na fila. Fazem dois anos que não nos vemos.
- d) Haviã muitas pessoas na fila. Faz dois anos que não nos vemos.
- e) Houverã muitas pessoas na fila. Faz dois anos que não nos vemos.

14. Qual a opção que a concordância nominal está inteiramente CORRETA?

- a) É proibido a entrada de veículos aos domingos.
- b) São proibido a entrada e a saída de veículos.
- c) É proibidas a entrada de veículos aos domingos.
- d) É proibida a entrada de veículos aos domingos.
- e) É proibido as entradas de veículos aos domingos.

15. Marque a opção em que o primeiro par de palavras apresenta sinônimos e o segundo par, antônimos?

- a) Comprar/Adquirir – Discreto/Reservado.
- b) Rápido/Célebre – Claro/Transparente.
- c) Estável/Inconstante – Oculto/Secreto.
- d) Fraco/Débil – Sereno/Pacífico.
- e) Economizar/Poupar – Escasso/Abundante.

16. Na frase: “Chuva de descontos: corra para aproveitar!”, predominam quais características?

- a) Linguagem não verbal, denotativa e formal.
- b) Linguagem verbal, denotativa e formal.
- c) Linguagem verbal, denotativa e coloquial.
- d) Linguagem verbal, conotativa e tendência ao coloquial/publicitário.
- e) Linguagem não verbal, conotativa e técnica.

17. Em qual alternativa a análise da palavra está CORRETA?

- a) Prato — pra-to: dissílaba; encontro consonantal pr.
- b) Saúde — sa-ú-de: dissílaba; ditongo aú.
- c) Carro — car-ro: trissílaba; encontro rr.
- d) Veia — ve-ia: dissílaba; hiato e-i.
- e) Quarto — quar-to: dissílaba; dígrafo qu.

18. Em uma turma de 40 alunos, 18 estudam matemática, 15 estudam física e 10 estudam ambas as disciplinas. Quantos alunos não estudam nem Matemática nem Física?

- a) 7.
- b) 10.
- c) 12.
- d) 17.
- e) 20.

19. Dois caminhões fazem entregas em um galpão: um a cada 84 dias e outro a cada 120 dias. Depois de quantos dias, as duas entregas ocorrerão no mesmo dia?

- a) 420.
- b) 840.
- c) 1260.
- d) 1680.
- e) 2520.

20. Dois terrenos têm áreas de 252 m² e 198 m². Para cercá-los com lotes quadrados de mesmo tamanho e sem sobras, qual deve ser o lado máximo de cada lote?

- a) 6.
- b) 9.
- c) 18.
- d) 21.
- e) 27.

21. Simplificando a expressão: $(\sqrt[3]{8})^4 \div \sqrt{16}$, encontramos o valor de

- a) 8.
- b) 9.
- c) 11.
- d) 26.
- e) 32.

22. Um produto custa R\$ 480,00. O preço sofre dois descontos sucessivos: o primeiro de 20% e o segundo de 15%. O valor final do produto é

- a) R\$ 288,80.
- b) R\$ 293,00.
- c) R\$ 313,60.
- d) R\$ 317,90.
- e) R\$ 326,40.

23. Resolvendo o sistema:

$$\begin{cases} 2y + 3y = 12 \\ 4x - y = 2 \end{cases}$$

encontramos os dados da opção

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

24. Calcule o valor numérico de $2a^2 - 3b + ab$ para $a = -2$ e $b = 5$ e marque a opção CORRETA.

- a) -11.
- b) -12.
- c) -13.
- d) -14.
- e) -17.

25. Um terreno retangular mede 2,4 hm de comprimento por 350 m de largura. Sua área, em m^2 , é de

- a) 84.000.
- b) 84.500.
- c) 85.000.
- d) 86.000.
- e) 86.500.

26. Um triângulo isóceles tem lados iguais medindo 10 cm e base de 12 cm. Calculando a área, encontraremos o valor da opção

- a) 36 cm^2 .
- b) 42 cm^2 .
- c) 48 cm^2 .
- d) 50 cm^2 .
- e) 56 cm^2 .

27. Um triângulo retângulo tem hipotenusa de 25 cm e um dos catetos de 20 cm. O outro cateto mede

- a) 12 cm.
- b) 15 cm.
- c) 18 cm.
- d) 19 cm.
- e) 21 cm.

28. O que é a base produtiva histórica de Paramoti/CE?

- a) Fruticultura irrigada de exportação com centros de seleção.
- b) Engenhos canavieiros com produção ampla de açúcar e circulação por rios.
- c) Milho e feijão de sequeiro, caprinos, bovinos leves e feiras regionais.
- d) Cafezais de altitude com torrefação local e venda a mercados finos.
- e) Extração madeireira em florestas densas com serrarias.

29. Paramoti é um município localizado no Sertão de Canindé, no Ceará. Qual das afirmativas apresenta corretamente uma de suas características geográficas?

- a) Situa-se em área litorânea com presença de dunas e lagoas costeiras.
- b) Está inserido no semiárido, com caatinga predominante e relevo de colinas.
- c) Localiza-se em região de planaltos úmidos, marcada por matas densas.
- d) Possui clima tropical de altitude com invernos rigorosos.
- e) É cortado por grandes rios navegáveis que favorecem portos fluviais.

30. A origem do topônimo "Paramoti" está relacionada à(ao)

- a) tradição portuguesa ligada à colonização do sertão.
- b) termo tupi que faz referência a um rio estreito.
- c) homenagem a um antigo coronel da região.
- d) influência espanhola registrada em mapas coloniais.
- e) nome dado por missionários franceses no século XVII.

31. Assinale a alternativa que apresenta, apenas, municípios que fazem limite com Paramoti/CE.

- a) Caridade, Tejuçuoca e Pentecoste.
- b) Pentecoste, Itapajé e Canindé.
- c) General Sampaio, Itatira e Pentecoste.
- d) Caridade, Iruçuca e Canindé.
- e) Canindé, General Sampaio e Apuiarés.

32. A participação política em Paramoti/CE expressa no(na)

- a) divisão das decisões políticas entre órgãos privados.
- b) substituição das eleições locais por consultas informais.
- c) predomínio de interesses de empresas sobre o debate público.
- d) maior atuação dos conselhos municipais e associações comunitárias.
- e) centralização das demandas em órgão de fora do Município.

33. Quais elementos explicam a fixação inicial das famílias na área que se tornou Paramoti/CE?

- a) Pontos d'água, trilhas de gado, capela e pequeno comércio.
- b) Estação ferroviária, cais regional e colônias de imigrantes.
- c) Posto telegráfico, quartel local e escola normal estadual.
- d) Perímetro irrigado, rede de canais e armazéns frigoríficos.
- e) Centro de compra de algodão.

34. Marque a opção que apresenta a causa imediata da guerra que está em curso na Ucrânia.

- a) Disputa por tarifas e rotas de energia, com sanções e protestos.
- b) Ação militar russa na Ucrânia, com invasão e ataques coordenados.
- c) Reforma ucraniana que extinguiu a oposição e reconfigurou o parlamento.
- d) Adesão imediata a alianças militares, seguida de manobras e desfiles.
- e) Protestos regionais contidos pela polícia, finalizados com acordo administrativo.

35. O aquecimento do Planeta afeta o clima de várias regiões. Marque um efeito observado.

- a) Invernos rigorosos constantes em todos os continentes.
- b) Queda garantida do nível do mar em todas as costas.
- c) Desaparecimento total das chuvas em regiões tropicais.
- d) Formação diária de neve em áreas equatoriais.
- e) Ondas de calor mais frequentes e eventos extremos mais intensos.

36. O exercício da ética profissional exige, do trabalhador,

- a) neutralidade total diante de situações de assédio ou discriminação.
- b) aceitação de práticas informais que substituam regras de comportamento.
- c) subordinação de princípios morais a pressões de trabalho.
- d) cumprimento das normas da profissão aliado ao respeito.
- e) ajuste dos valores éticos conforme interesses individuais momentâneos.

37. Um dos principais problemas ambientais no Brasil na atualidade é o(a)

- a) expansão de corredores ecológicos em biomas protegidos.
- b) recuperação plena de áreas degradadas em curto prazo.
- c) desmatamento na Amazônia e suas repercussões globais.
- d) redução progressiva dos impactos da agropecuária extensiva.
- e) consolidação dos objetivos de redução da poluição.

38. Em julho de 2025, um acontecimento natural ganhou destaque na mídia do Ceará. Estamos falando sobre o(a)

- a) forte tempestade que alagou a região metropolitana de Fortaleza.
- b) enxurrada que atingiu o Cariri, destruindo pontes e estradas.
- c) incêndio florestal de grandes proporções que ocorreu na Serra da Ibiapaba.
- d) deslizamento de encosta que afetou bairros de Sobral.
- e) tremor de terra que foi registrado em Uruoca, com magnitude de 1,9 mR.

39. O filme brasileiro “Ainda Estou Aqui” teve grande repercussão em 2025. Qual foi sua principal conquista?

- Foi premiado como Melhor Documentário em Longa-Metragem.
- Conquistou o Oscar de Melhor Filme Internacional.
- Recebeu o Oscar de Melhor Direção.
- Ganhou o Oscar de Melhor Montagem.
- Obteve, apenas, indicações, mas não levou nenhuma estatuetta.

40. O Mercosul é um bloco econômico criado em 1991. Qual é seu principal objetivo?

- Integrar os países por meio da livre circulação de bens, serviços e fatores de produção.
- Promover, apenas, o intercâmbio cultural entre países da América Latina.
- Regulamentar a política cambial e monetária de toda a América do Sul.
- Controlar a exploração mineral e energética de seus membros.
- Substituir, integralmente, os governos nacionais por um parlamento regional.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

41. Marque a afirmativa do conjunto de ações de higiene pessoal que libera o manipulador de alimentos para a área de produção.

- Lavar mãos com água corrente, usar perfume marcante, manter avental de tecido e barba aparada sem touca.
- Friccionar álcool nas mãos, vestir jaleco aberto, manter relógio e anéis, utilizar gorro leve de pano.
- Lavar mãos com sabonete líquido, escovar unhas, prender cabelos com touca, vestir uniforme limpo e calçado fechado.
- Higienizar mãos ao chegar e ao sair, usar boné esportivo, vestir avental descartável por cima de roupa de passeio.
- Usar luvas durante todo o turno, manter unhas longas, aplicar creme hidratante e ajustar avental de algodão.

42. Em distribuição fria planejada, uma panela de arroz recém-cozido precisa resfriamento seguro antes do porcionamento. O procedimento que controla contaminação e preserva qualidade é

- manter o arroz na panela tampada até perder o vapor e transferir para cuba profunda ao final do turno.
- espalhar o arroz em bancada ventilada, usar ventilador de chão e porcionar quando a superfície estiver seca.
- abrir a panela, acrescentar óleo para reduzir umidade, deixar sobre o fogão desligado e mexer a cada trinta minutos.
- levar a panela ao freezer doméstico, alternar períodos de porta aberta e fechar quando a camada superior firmar.
- transferir para cubas rasas, porcionar em camadas finas, levar à refrigeração e registrar.

43. Em cardápio com preparações que contêm leite e soja, o fluxo precisa evitar contaminação cruzada. O procedimento que organiza produção e informação é

- produzir todas as receitas em sequência única, higienizar a cozinha ao final e orientar verbalmente a equipe de serviço.
- separar utensílios por cor, definir bancada exclusiva, identificar recipientes e registrar os ingredientes no quadro do cardápio.
- cozinhar primeiro as receitas com leite, trocar somente a concha entre painéis e sinalizar com etiqueta genérica.
- manter todos os ingredientes no mesmo armário, usar pano de prato para secagem rápida e destacar alérgenos em lista interna.
- preparar receitas sem leite pela manhã, produzir as demais à tarde e orientar sobre possíveis traços durante a fila.

44. Em pré-preparo de hortaliças para salteados, a equipe precisa padronizar corte e cocção para textura uniforme. O procedimento que sustenta regularidade e rendimento é

- definir corte padrão, usar facas afiadas, manter espessura constante e controlar o tempo em fogo alto com mexidas curtas.
- alternar cortes conforme preferência do manipulador, usar faca de pão e ajustar o tempo observando a cor do refogado.
- fracionar peças de tamanhos variados, cozinhar com tampa pesada e finalizar com adição de água fria antes do serviço.
- adotar corte livre, utilizar tesoura culinária para peças maiores e corrigir a textura com açúcar.
- preparar cortes finos e grossos, reduzir fogo ao final e unir os lotes sem nova prova.

45. Em limpeza de fatiador, a chefia exige rotina que garanta segurança e integridade do equipamento. Assinale a sequência CORRETA.

- Retirar lâmina quente, lavar em água corrente, aplicar desengordurante forte e montar ainda úmida para ganhar tempo.
- Pulverizar higienizador sobre a máquina montada, passar pano de microfibra, ligar por cinco minutos e guardar energizada.
- Desligar no painel, desconectar da tomada, borrifar álcool perfumado, montar em seguida e cobrir com filme plástico.
- Bloquear energia, desmontar partes removíveis, lavar e sanitizar peças, higienizar estrutura, secar e montar após inspeção.
- Lavar montado com mangueira, girar a lâmina em velocidade baixa, secar com pano comum e ligar para secagem final.

46. Em recebimento de lácteos e carnes resfriadas, a conferência deve registrar condições do lote. Assinale o procedimento CORRETO.

- Abrir embalagens para prova de odor, recolocar o fecho manual, anotar a hora e seguir para câmara fria.
- Priorizar aspecto visual, aceitar variação de embalagem amassada e registrar somente a quantidade entregue.
- Medir temperatura com termômetro higienizado, verificar integridade e prazo, registrar no formulário e encaminhar ao armazenamento.
- Apoiar caixas no piso de carga, conferir etiqueta depois do recebimento e avaliar a aparência no dia seguinte.
- Testar amostras em água morna, medir firmeza com as mãos e registrar o resultado em planilha de consumo.

47. Em descongelamento de carne para preparo do almoço, o método deve preservar segurança e suculência. Assinale o procedimento CORRETO.

- Descongelar sob refrigeração em recipiente fechado, coletar o líquido de gotejamento e identificar com data e turno.
- Descongelar sobre bancada arejada com ventilador, virar a peça a cada hora e cozinhar quando a superfície amaciar.
- Descongelar em cuba com água morna, trocar a água por ciclos curtos e temperar ainda com núcleo gelado.
- Descongelar em forno aquecido, interromper quando o centro ainda estiver firme e finalizar em panela.
- Descongelar em micro-ondas o lote completo, unir peças parciais e seguir para cocção sem nova etapa de descanso.

48. Considere que a cozinha central precisa reduzir retrabalho entre áreas suja e limpa. Assinale a organização CORRETA.

- Posicionar área de cocção na entrada, recepção de insumos ao fundo e louçaria ao lado da saída de resíduos.
- Instalar pia de lavagem ao centro do salão, cruzar caminhos de lixo e alimento e compartilhar bancadas por turno.
- Reunir cocção, porcionamento e lavagem na mesma ilha, alternando atividades conforme a fila de entrega.
- Separar recebimento e lavagem da área de preparo, estabelecer percurso linear até porcionamento e saída.
- Unir descarte e doca com porcionamento, girar carrinhos no sentido inverso e concentrar higienização ao final.

49. Em preparo de feijão para grande volume, a etapa de hidratação influencia tempo e textura. Assinale a conduta CORRETA.

- Escolher, lavar, levar direto à panela de pressão, abrir a tampa no meio e ajustar água conforme a cor.
- Escolher e lavar, hidratar em recipiente adequado, descartar a água de cobertura, cozinhar e porcionar com identificação.
- Hidratar em água quente com sal grosso, cozinhar pouco tempo e completar o caldo com amido diluído.
- Torrar grãos no forno, bater parte no liquidificador e retornar ao caldo para encorpar rapidamente.
- Misturar lotes de safras diferentes, cozinhar em fogo baixo prolongado e ajustar sal no início do processo.

50. Em frituras sucessivas para merenda, o óleo deve seguir controle operacional e ambiental. Assinale o procedimento CORRETO.

- Acrescentar farinha crua para absorver partículas, completar com óleo novo a cada batelada e descartar na pia ao final.
- Filtrar somente ao término do dia, manter chama alta contínua e completar volume após o escurecimento.
- Misturar óleo usado em baixa proporção ao novo, aromatizar com ervas secas e prolongar uso até o limite visual.
- Trocar todo o volume a cada rodada, armazenar o resíduo em garrafa aberta e entregar a colaboradores.
- Filtrar em peneira adequada, monitorar uso e cor, armazenar resíduo fechado e entregar à coleta autorizada.

51. No planejamento de compras e preparo de refeições, como a cozinha pode padronizar quantidades de forma segura e eficiente?

- Definir quantidades pela experiência da equipe, ajustar visualmente a cada turno e registrar apenas o total consumido.
- Calcular rendimento por lote, considerar sobras como compensação de perdas e atualizar ficha somente quando faltar estoque.
- Estabelecer porções variáveis por cliente, usar conchas calibradas pela prática e ajustar gramagem durante o serviço.
- Elaborar ficha técnica com peso bruto e peso limpo, aplicar fatores de cocção e rendimento e revisar custos periodicamente.
- Anotar apenas o custo do prato principal, tratar acompanhamentos como adicionais sem registro e somar insumos ao final do mês.

52. No armazenamento de alimentos, a organização precisa garantir que produtos com vencimento mais próximo sejam utilizados primeiro. Qual procedimento atende a esse princípio?

- Colocar em uso os itens que chegaram antes, sem considerar a data de validade ou a categoria do produto.
- Priorizar os itens com vencimento mais próximo, organizar prateleiras com sinalização clara e manter a rotação contínua por meio de etiquetas.
- Utilizar primeiro os produtos recém-chegados, deixando os mais antigos guardados nas últimas prateleiras.
- Alternar o uso conforme a cor das embalagens, distribuindo camadas de produtos novos e antigos ao longo do mês.
- Definir a ordem de retirada conforme o tamanho das embalagens, posicionando os volumes menores mais próximos da porta de acesso.

53. Em higienização de hortifrutis para consumo cru, o procedimento deve combinar limpeza e sanitização. Assinale a sequência CORRETA.

- Remover folhas externas, imergir direto em solução de vinagre, enxaguar rapidamente e servir gelado.
- Lavar com água sob pressão, escorrer no escurridor, borrifar álcool culinário e levar ao porcionamento.
- Esfregar com detergente neutro, manter de molho por horas, retirar a espuma e secar em pano de prato.

- Cortar antes da higienização, misturar com gelo, adicionar gotas de limão e porcionar em bandejas.
- Lavar em água corrente, imergir em solução sanitizante na diluição indicada, respeitar o tempo e enxaguar quando previsto.

54. Em conflito entre dois membros da cozinha durante o serviço, a liderança precisa preservar clima e entrega. Assinale a conduta CORRETA.

- Ouvir os envolvidos, redistribuir tarefas, registrar o fato e encaminhar *feedback* com foco no serviço.
- Repreender em voz alta, transferir o turno para outra equipe e comunicar o ocorrido ao público.
- Remanejar o mais antigo para a limpeza externa, suspender o preparo e aguardar a chegada da direção.
- Trocar toda a equipe por temporários, cancelar o cardápio do dia e refazer a escala para a semana.
- Solicitar que conversem fora do expediente, manter o conflito em paralelo e avançar no cronograma.

55. Em distribuição de refeições porcionadas na cozinha institucional, a padronização evita sobra e falta. Assinale o procedimento que garante regularidade por unidade servida.

- Usar conchas de volumes distintos por operador, contar porções de memória e ajustar no último carrinho.
- Definir a porção pelo tamanho da fila, aumentar ou reduzir conforme a pressão do tempo.
- Utilizar conchas padrão calibradas com volume definido, pesar amostras por batelada e registrar os resultados no controle.
- Escolher a porção pela aparência do prato pronto, priorizar colheres cheias e conferir ao final do turno.
- Porcionar com escumadeira larga, completar com caldo no ato do serviço e lançar o total do lote no registro.

56. Em gestão de resíduos na cozinha, o descarte correto integra boas práticas e meio ambiente. Assinale a medida que estrutura a rotina de descarte e responsabilidades na cozinha.

- Juntar resíduos em saco único por turno, medir o volume ao final e levar ao contêiner externo.
- Separar recicláveis, orgânicos e óleo, identificar recipientes, treinar a equipe.
- Priorizar o volume orgânico para compostagem interna, dispensar registro e reduzir idas ao pátio.
- Acondicionar vidro quebrado em saco reforçado identificado e solicitar a retirada.
- Misturar resíduos de pia com limpeza de piso, direcionar para ralo com grelha e lavar a área ao final.

57. Em relatos de mal-estar após o almoço, a cozinha deve agir com método para garantir segurança e rastreabilidade. Assinale o conjunto de medidas CORRETAS.

- Reaquecer todas as sobras até ferver, manter o serviço em andamento, afixar aviso no refeitório e acompanhar a fila para observar sintomas nos próximos clientes.
- Isolar o que foi servido, preservar amostras identificadas e refrigeradas, registrar horários e preparações, comunicar à direção e à vigilância sanitária e seguir as orientações técnicas.
- Substituir o cardápio por lanches frios, higienizar painéis do turno, liberar a cozinha para a tarde e encerrar os registros do evento.
- Emitir comunicado genérico, descartar integralmente as preparações do dia, remanejar a equipe para outras áreas e reiniciar a produção imediatamente após a troca de turno.
- Congelar as preparações restantes por vinte e quatro horas, liberar o refeitório, reaquecer tudo no dia seguinte e servir normalmente.

58. Em equipamento de corte com ruído e aquecimento anormais durante o uso, qual a ação CORRETA?

- a) Continuar uso em velocidade menor, finalizar e anotar ocorrência para avaliação mensal.
- b) Aplicar lubrificante culinário no eixo, retomar o corte em ciclos curtos e completar a produção.
- c) Alternar o uso com outro equipamento, intercalar descanso e reduzir cargas por bandeja.
- d) Desmontar parcialmente na área de produção, apertar parafusos e reconectar para testes rápidos.
- e) Retirar de uso imediato, sinalizar “fora de serviço”, abrir ordem de manutenção e higienizar área externa.

59. Quando há previsão de grande movimento no refeitório, como o escalonamento da produção pode garantir que os pratos cheguem ao cliente com textura e temperatura adequadas?

- a) Dividir em bateladas menores, sincronizar saídas, usar aquecimento controlado.
- b) Preparar todo o volume de manhã, manter tampado até o almoço e ajustar com água quente no serviço.
- c) Cozinhar metade e completar com semiprontos do dia anterior, unindo sabores no reaquecimento.
- d) Concentrar tudo no forno combinado, retirar de uma vez e manter em banho por tempo prolongado.
- e) Adotar única frigideira grande, girar os operadores por estação e finalizar os últimos na fila.

60. Em cardápio com restrição de sódio, orientado pela nutricionista, o sabor precisa de técnicas compensatórias. Assinale a afirmativa que equilibra paladar e saúde.

- a) Ajustar sal, no final, em dose maior, intensificar gordura e ampliar tempo de redução do molho.
- b) Substituir sal por caldo industrial, reforçar realçadores prontos e padronizar concentração por concha.
- c) Construir sabor com ervas, especiarias, fundo caseiro, cítricos e técnicas de dourar para realçar aromas.
- d) Concentrar sal na marinada, usar sal grosso para crosta e finalizar com redução salgada.
- e) Unificar bases salgadas em todos os molhos, manter cozimento alto e equalizar com açúcar mascavo.