



PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE PROFISSIONAIS TEMPORÁRIOS POR EXCEPCIONAL INTERESSE PÚBLICO

CADERNO DE PROVA N° 21

TURNO: MANHÃ

AUXILIAR DE COZINHA

Data de aplicação: 11/01/2026

1. Ao receber este Caderno, aguarde a autorização do Fiscal de Sala e em seguida confira se ele contém 30 (trinta) questões objetivas numeradas sequencialmente de 1 a 30, cada uma com 5 (cinco) alternativas indicadas pelas letras 'A' a 'E', das quais, somente uma corresponderá à resposta certa para a questão.
2. **ATENÇÃO!** A Folha de Respostas será entregue oportunamente pelos Fiscais de Sala. Ao recebê-lo, assinelo.
3. Na Folha de Respostas marque a letra correspondente à resposta correta para a questão conforme o seu julgamento, utilizando **caneta esferográfica de tinta azul ou preta**, conforme exemplo abaixo:



ATENÇÃO! A marcação de mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.

4. O tempo total para a resolução da prova e preenchimento da Folha de Respostas é de 3 (três) horas. Ao terminar as provas, entregue ao Fiscal de Sala a Folha de Respostas, e assinelo a Lista de Presença.
5. As provas, os gabaritos, os resultados e as demais informações referentes ao Processo Seletivo Simplificado, serão divulgados no site oficial da FACAPE: www.facape.br, conforme previsto no Edital N°. 060/2025
6. O candidato só poderá sair da Sala com o Caderno de Prova após 3 (três) horas do início da aplicação da prova.

Boa prova!

LÍNGUA PORTUGUESA – NFI 100

QUESTÃO 01

“Petrolina é a cidade do interior pernambucano que mais cresce e é um extraordinário polo produtor de frutas e hortaliças. É também entre os municípios pernambucanos, o que possui a maior extensão territorial. É uma cidade moderna e cosmopolita, mas que respeita as tradições e características de seu povo sertanejo, nas danças, artesanato e comidas típicas.”

Disponível em:
<https://espacomemoria.jfpe.jus.br>
(adaptado)

Com base na leitura do texto, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Petrolina não produz frutas e hortaliças.
- B) Petrolina possui a maior extensão territorial entre os municípios pernambucanos.
- C) Petrolina é uma cidade com muitos casarões antigos.
- D) Petrolina não tem tradição sertaneja.
- E) Petrolina não possui artesanato e comidas típicas.

QUESTÃO 02

Desde a nascente, no alto do Parque Nacional da Serra da Canastra, em Minas Gerais, até encontrar o Oceano Atlântico, na divisa de Alagoas com Sergipe, o Rio São Francisco percorre 2.700 quilômetros levando a água que dá vida ao Semiárido. Ao longo do percurso, ele ainda atravessa os estados da Bahia, Pernambuco e Goiás, perpassando 507 municípios e fazendo a ligação estratégica entre o Sudeste e o Nordeste do país.

Disponível em:
<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br>

De acordo com o texto, o rio São Francisco tem sua nascente em:

- A) Alagoas.
- B) Sergipe.
- C) Pernambuco.
- D) Goiás.
- E) Minas Gerais.

QUESTÃO 03



Disponível em: <https://www.vecteezy.com>

A silhueta, acima, expressa:

- A) alegria.
- B) felicidade.
- C) euforia.
- D) tristeza.
- E) animação.

QUESTÃO 04

“A leitura é uma prática fundamental para o desenvolvimento intelectual, social e emocional. É por meio dela que ampliamos nosso vocabulário, aprimoramos a escrita e adquirimos novos conhecimentos sobre o mundo e sobre nós mesmos. Além disso, ler estimula a imaginação, desperta o senso crítico e amplia a capacidade de argumentar e interpretar diferentes pontos de vista. Também é uma poderosa ferramenta para a construção da cidadania e da autonomia de pensamento.”

Disponível em:
<https://www.significados.com.br>
(adaptado)

Segundo o texto acima, NÃO podemos afirmar que a leitura:

- A) é uma prática fundamental para o desenvolvimento intelectual, social e emocional.
- B) amplia nosso vocabulário, aprimoramos a escrita.
- C) faz com que nós adquiramos novos conhecimentos sobre o mundo.
- D) estimula a imaginação, desperta o senso crítico e amplia a capacidade de argumentar e interpretar diferentes pontos de vista.
- E) deve ser iniciada a partir dos quinze anos de idade.

QUESTÃO 05

“A é um sentimento que envolve a solidariedade, a empatia, o respeito e a compaixão pelos outros. É a capacidade de colocar-se no lugar do outro e compreender as suas necessidades, desejos e dificuldades. É a disposição para ajudar, apoiar e estar presente nos momentos de alegria e de tristeza.”

Disponível em: <https://portaliedf.com.br>
(adaptado)

Assinale a alternativa que preenche CORRETAMENTE o espaço do texto acima.

- A) fraternidade
- B) fidelidade
- C) nostalgia
- D) solidão
- E) sabedoria

QUESTÃO 06

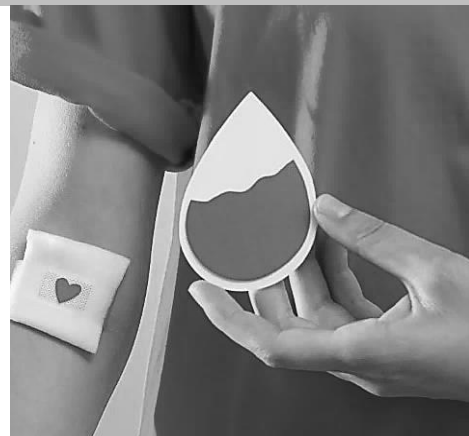
“O Programa Plante Árvore consiste em doações voluntárias de mudas por pessoas ou empresas que patrocinam o reflorestamento de áreas degradadas a fim de realizar ações de cunho sustentável. A restauração de matas nativas deve ocorrer dentro dos limites do bioma da Mata Atlântica e do Cerrado, através da doação de mudas a proprietários rurais que tenham em suas propriedades, áreas a serem restauradas...”

Disponível em: <https://www.ibflorestas.org.br>
(adaptado)

De acordo com o texto acima, o programa que consiste em doações voluntárias de mudas por pessoas ou empresas que patrocinam o reflorestamento de áreas degradadas a fim de realizar ações de cunho sustentável é chamado de:

- A) Reflorestamento Planejado.
- B) Plante Árvore.
- C) Manejo de Mudanças.
- D) Plantio de Árvores Nativas.
- E) Bioma do Cerrado.

QUESTÃO 07



Disponível em: <https://www.terra.com.br>

A imagem, acima, é uma campanha:

- A) de multivacinação.
- B) de doação de órgãos.
- C) de doação de sangue.
- D) contra gripe.
- E) contra Dengue e Zika.

QUESTÃO 08

“A proteção ambiental é muito mais do que uma simples ideia. É uma responsabilidade que recai sobre todos nós, homens e mulheres, jovens e idosos, independentemente de onde vivemos. Nossa responsabilidade ambiental não se limita ao presente, pois suas repercussões se estendem para as futuras gerações. Entender a importância da preservação do meio ambiente

é o primeiro passo para um mundo mais saudável.”

Disponível em: <https://www.promutuca.org.br>
(adaptado)

Segundo o texto é CORRETO afirmar que a proteção ambiental:

- A) é responsabilidade apenas dos homens adultos.
- B) é responsabilidade apenas das mulheres adultas.
- C) repercute e se estende para as futuras gerações.
- D) é responsabilidade apenas dos jovens.
- E) é responsabilidade apenas dos idosos.

QUESTÃO 09

“É um status que uma pessoa possui que lhe concede certos direitos e benefícios dentro de um país. É um conceito legal, político e moral. É o status formal de uma pessoa que a identifica como membro de uma nação ou comunidade. A ideia de cidadania evoluiu ao longo do tempo e atualmente inclui os direitos e responsabilidades dos indivíduos que vivem em sociedade.”

Disponível em: <https://ouvidoria.tce.pe.gov.br>
(adaptado)

O conceito transcrito acima está relacionado:

- A) à cidadania.
- B) ao patriotismo.
- C) à responsabilidade.
- D) à democracia.
- E) à nacionalidade.

QUESTÃO 10

“As pessoas que dominam o vocabulário da língua portuguesa não necessitam se expressar através de palavrões!”
Demétrio Castello



Sobre o texto, acima, é CORRETO afirmar que as pessoas:

- A) têm toda liberdade de empregar gírias no seu vocabulário.
- B) devem se expressar conforme o ambiente que vivem.
- C) devem evitar se expressar através de palavrões porque dominam o vocabulário da língua portuguesa.
- D) têm plena liberdade de se expressar através de palavrões.
- E) precisam dominar a língua portuguesa desde a infância.



MATEMÁTICA – NFI 200

QUESTÃO 11

A tabela abaixo contém os valores dos pagamentos que foram realizados por uma pessoa em um dia, como também, o valor total dos pagamentos.

Supermercado	R\$ 124,30
Farmácia	R\$
Lanchonete	R\$ 21,30
Total	R\$ 191,12

O valor do pagamento na farmácia foi omitido. Esse valor é, portanto, igual a:

- A) R\$ 44,52
- B) R\$ 45,52
- C) R\$ 66,82
- D) R\$ 145,60
- E) R\$ 169,82

QUESTÃO 12

A senhora Maria foi comprar um presente de natal que estava sendo vendido por R\$ 85,00. Na hora do pagamento ela foi contemplada com um desconto de R\$ 12,00. Ao pagar o valor do presente com uma cédula de R\$ 100,00, o valor que ela receberá como troco da compra será:

- A) R\$ 15,00
- B) R\$ 17,00
- C) R\$ 27,00
- D) R\$ 73,00
- E) R\$ 88,00

QUESTÃO 13

A prova de um exame de seleção era composta por determinado número de questões.

Um candidato que fez essa seleção acertou 12 questões e foi informado que havia acertado $\frac{3}{5}$

da prova. Conclui-se que a quantidade total de questões dessa prova é:

- A) 20
- B) 22
- C) 25
- D) 29
- E) 30

QUESTÃO 14

Todos os meses uma empresa coloca em uma caderneta de poupança uma determinada quantia. Ao final do ano, a quantia total que a empresa juntou foi R\$ 6.103,50. Esse valor vai ser dividido igualmente entre os seus 30 funcionários. Cada um desses funcionários ficará com:

- A) R\$ 200,35
- B) R\$ 201,45
- C) R\$ 203,45
- D) R\$ 233,45
- E) R\$ 234,50

QUESTÃO 15

A forma simplificada da multiplicação das frações $\frac{5}{16} \times \frac{30}{25} \times \frac{4}{15}$ é:

- A) $\frac{4}{25}$
- B) $\frac{3}{5}$
- C) $\frac{1}{20}$
- D) $\frac{5}{3}$
- E) $\frac{1}{10}$



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS – NFI 301

QUESTÃO 16

Em serviços de alimentação, os cuidados pessoais do trabalhador da cozinha são essenciais para manter a higiene e reduzir riscos de contaminação dos alimentos. Considerando boas práticas, é CORRETO afirmar que:

- A) o uso de adornos discretos, como anéis e pulseiras, é permitido quando o trabalhador utiliza luvas durante a manipulação dos alimentos.
- B) as unhas podem permanecer compridas e com esmalte intacto, desde que o trabalhador realize higienização das mãos com frequência.
- C) o uso de touca ou proteção adequada para os cabelos é uma medida importante para evitar queda de fios e reduzir risco de contaminação física dos alimentos.
- D) a lavagem das mãos é necessária apenas antes de iniciar o turno, pois durante o trabalho o uso de utensílios reduz o contato direto com os alimentos.
- E) o uniforme pode ser utilizado fora do ambiente de trabalho, desde que esteja visualmente limpo e sem manchas aparentes.

QUESTÃO 17

No exercício diário de suas atividades, o auxiliar de cozinha está exposto a riscos como cortes, quedas e queimaduras. A adoção de medidas de segurança no trabalho contribui para a prevenção de acidentes e para a manutenção de um ambiente seguro. Considerando essas medidas, é CORRETO afirmar que:

- A) a utilização de calçados fechados é recomendável apenas durante o preparo dos alimentos, não sendo necessária nas atividades de limpeza da cozinha.
- B) o transporte de utensílios cortantes deve ser feito de forma cuidadosa, evitando deslocamentos com facas expostas e mantendo-as sempre posicionadas com a lâmina voltada para baixo ou protegida.

- C) o uso de luvas térmicas é obrigatório apenas em situações excepcionais, pois o manuseio rápido de recipientes quentes reduz significativamente o risco de queimaduras.
- D) a organização do ambiente de trabalho não interfere na segurança do auxiliar de cozinha, desde que os equipamentos estejam em funcionamento adequado.
- E) o uso de equipamentos de proteção individual pode ser dispensado quando o trabalhador já possui experiência suficiente na rotina da cozinha.

QUESTÃO 18

O uso do gás de cozinha em ambientes de preparo de alimentos exige atenção e cuidados específicos para garantir a segurança dos trabalhadores e do local. Considerando as boas práticas relacionadas ao manuseio e ao uso do gás na rotina do auxiliar de cozinha, assinale a alternativa INCORRETA:

- A) Antes de utilizar o fogão, é importante verificar se não há cheiro de gás no ambiente e se os registros estão funcionando corretamente.
- B) O botijão de gás deve ser mantido em local ventilado, afastado de fontes de calor e protegido contra quedas ou impactos.
- C) Ao perceber vazamento de gás, recomenda-se acender o fogão para identificar rapidamente o ponto exato do vazamento.
- D) A troca do botijão deve ser realizada com cuidado, mantendo o registro fechado e conferindo se a conexão foi bem ajustada antes do uso.
- E) Em caso de suspeita de vazamento, o ambiente deve ser ventilado imediatamente, evitando o acionamento de interruptores elétricos.



QUESTÃO 19

Durante a preparação dos alimentos em cozinhas institucionais, o auxiliar de cozinha atua em diversas etapas que influenciam a qualidade, a segurança e a padronização das refeições. Essas atividades exigem atenção às orientações técnicas, ao fluxo de trabalho e às boas práticas de manipulação. Considerando esse contexto, é CORRETO afirmar que:

- A) o pré-preparo dos alimentos pode ser realizado de forma simultânea para diferentes tipos de gêneros alimentícios, desde que o auxiliar mantenha atenção ao tempo de execução de cada tarefa.
- B) a lavagem de hortaliças deve ocorrer preferencialmente após o corte, pois o fracionamento facilita a remoção de sujidades e reduz o tempo de preparo.
- C) a organização prévia dos ingredientes, utensílios e equipamentos antes do início do preparo contribui para a fluidez do trabalho, reduz riscos operacionais e auxilia no cumprimento das boas práticas.
- D) o descongelamento de alimentos pode ser realizado à temperatura ambiente para acelerar o preparo, desde que o alimento seja imediatamente submetido à cocção.
- E) a sequência das etapas de preparo não interfere na segurança do alimento, desde que o produto final atinja temperatura adequada durante o cozimento.

QUESTÃO 20

Na rotina de preparação de alimentos em cozinhas institucionais, o auxiliar de cozinha deve conhecer diferentes tipos de cortes, pois eles influenciam o tempo de cocção, a apresentação e a padronização das preparações. Considerando os nomes e características dos principais cortes utilizados na cozinha, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) O corte julienne consiste em tiras finas e alongadas, geralmente utilizadas em legumes, proporcionando cocção rápida e apresentação uniforme.
- B) O corte cubos médios é caracterizado por pedaços regulares em formato cúbico, sendo comum em preparações como ensopados e saladas.
- C) O corte brunoise corresponde a pequenos cubos obtidos a partir do corte julienne, sendo utilizado para guarnições e preparações que exigem textura delicada.
- D) O corte em rodelas é realizado transversalmente ao alimento, resultando em fatias circulares ou ovais, muito utilizado em legumes e frutas.
- E) O corte chiffonade consiste em cubos grandes e irregulares, indicados principalmente para carnes e alimentos que serão submetidos à cocção prolongada.

QUESTÃO 21

Relacione corretamente os tipos de carne apresentados na Coluna I com as preparações mais indicadas na Coluna II. Em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

Coluna I – Tipos de carne

*Patinho
Acém
Peito de frango
Costela bovina*

Coluna II – Preparações mais adequadas

- (...) Preparações cozidas, ensopadas ou feitas em panela comum, indicadas para carnes com fibras mais longas e consistência firme, que necessitam de tempo moderado de cocção para ficarem macias.
- (...) Preparações rápidas, como grelhados, assados ou refogados, indicadas para carnes magras, com baixo teor de gordura e fibras mais curtas.
- (...) Preparações assadas lentamente, cozidas por tempo prolongado ou realizadas em panela de pressão, indicadas para carnes com alto



teor de tecido conjuntivo, exigindo cocção longa para amaciamento adequado.

(...) Preparações grelhadas, assadas ou cozidas, exigindo controle rigoroso do tempo de cocção, pois carnes brancas e magras tendem a ressecar quando submetidas a calor excessivo.

- A) 1 – 2 – 4 – 3.
- B) 2 – 1 – 4 – 3.
- C) 2 – 1 – 3 – 4.
- D) 3 – 1 – 2 – 4.
- E) 1 – 3 – 2 – 4.

QUESTÃO 22

Em cozinhas institucionais, o controle de estoque é essencial para reduzir desperdícios, evitar vencimentos e garantir segurança sanitária. Na rotina do auxiliar de cozinha, a rotatividade do estoque deve seguir critérios padronizados (como PEPS/PVPS), além de organização física, identificação e conferência periódica dos itens. Considerando esse contexto, é CORRETO afirmar que:

- A) para garantir a rotatividade do estoque, basta manter os produtos mais novos na frente e os mais antigos ao fundo, sem necessidade de identificação por data, desde que o ambiente esteja limpo e ventilado.
- B) a rotatividade PEPS/PVPS, aplicada na prática, consiste em priorizar o uso do que está mais próximo do vencimento e manter a organização por lotes e datas; quando houver produtos com a mesma validade, utiliza-se primeiro o que entrou antes, reduzindo perdas e riscos sanitários.
- C) produtos com embalagem íntegra e dentro do prazo podem ser utilizados sem inspeção adicional, sendo desnecessária a conferência de lote, data de abertura e condições de armazenamento.
- D) o controle de estoque é responsabilidade exclusiva da chefia; ao auxiliar de cozinha cabe apenas retirar alimentos do depósito, sem interferir em organização, identificação ou sinalização de itens com validade próxima.

E) a aplicação de rotatividade é necessária apenas para alimentos refrigerados; gêneros secos (como arroz, feijão e macarrão) não exigem organização por data ou inspeção de validade.

QUESTÃO 23

A seleção criteriosa dos alimentos, aliada à conservação adequada e à identificação de condições que os tornem impróprios para consumo, é uma etapa fundamental da segurança alimentar em cozinhas institucionais. O auxiliar de cozinha participa diretamente desse processo ao receber, armazenar, manipular e observar os alimentos utilizados nas preparações. Considerando esses aspectos, é CORRETO afirmar que:

- A) alimentos dentro do prazo de validade e armazenados sob refrigeração adequada podem ser utilizados normalmente, mesmo que apresentem alterações leves de odor ou textura.
- B) a presença de embalagem íntegra garante que o alimento esteja próprio para consumo, dispensando a avaliação de aspectos sensoriais e das condições de armazenamento.
- C) alimentos que apresentem sinais de deterioração, como odor desagradável, textura viscosa, presença de bolores ou embalagens estufadas, devem ser considerados inadequados ao consumo e corretamente descartados, conforme as normas do serviço.
- D) a seleção dos alimentos é uma etapa restrita ao momento da compra, não sendo necessária a verificação contínua das condições dos produtos durante o armazenamento.
- E) a conservação adequada dos alimentos elimina totalmente o risco de deterioração, tornando desnecessária a inspeção visual e sensorial antes do preparo.



QUESTÃO 24

O recebimento de hortifrutigranjeiros em cozinhas institucionais é uma etapa crítica para a segurança alimentar, devendo seguir critérios técnicos relacionados às condições de transporte, aspectos sensoriais e procedimentos de higienização, conforme as normas sanitárias vigentes. Considerando esses cuidados no recebimento de frutas, folhosos e demais vegetais, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) No momento do recebimento, deve-se observar aspectos sensoriais como cor, odor, textura e integridade dos produtos, rejeitando aqueles que apresentem sinais de deterioração, murchamento excessivo, bolores ou danos mecânicos.
- B) Hortifrutigranjeiros devem ser recebidos em embalagens limpas, íntegras e adequadas ao transporte, evitando contato direto com o piso, sujidades ou fontes potenciais de contaminação.
- C) A higienização dos hortifrutigranjeiros deve ser realizada antes do armazenamento, utilizando água potável e, quando indicado, solução sanitizante adequada, seguindo as orientações do serviço de alimentação.
- D) A presença de pequenas áreas amolecidas ou pontos de escurecimento em frutas e vegetais pode ser desconsiderada no recebimento, desde que o produto esteja dentro do prazo de validade informado pelo fornecedor.
- E) O auxiliar de cozinha deve comunicar imediatamente à chefia ou responsável técnico qualquer irregularidade observada no recebimento dos hortifrutigranjeiros, evitando o uso de produtos em condições inadequadas.

QUESTÃO 25

A higienização adequada de equipamentos eletrodomésticos utilizados em cozinhas industriais deve seguir procedimentos padronizados, conforme as normas sanitárias vigentes, envolvendo a escolha correta dos produtos saneantes, a diluição adequada e o tempo de contato necessário para garantir a redução da carga microbiana sem oferecer riscos químicos. Considerando esses critérios técnicos, é CORRETO afirmar que:

- A) a sanitização de equipamentos pode ser realizada diretamente com solução clorada, sem a etapa prévia de limpeza, desde que a concentração do produto esteja acima de 400 ppm.
- B) a limpeza dos equipamentos deve ser realizada com detergente neutro para remoção de sujidades, seguida de sanitização com solução clorada geralmente na faixa de 100 a 200 ppm, respeitando o tempo de contato indicado pelo fabricante e posterior enxágue, quando aplicável.
- C) o uso de álcool 70% é indicado para a sanitização de todos os equipamentos eletrodomésticos da cozinha, independentemente do tipo de superfície ou da presença de resíduos orgânicos.
- D) a utilização de soluções sanitizantes em concentrações superiores às recomendadas é permitida, pois aumenta a eficácia do processo e reduz a necessidade de controle do tempo de contato.
- E) equipamentos de uso contínuo, como liquidificadores e processadores, não necessitam de higienização frequente, desde que sejam utilizados apenas com alimentos cozidos.



QUESTÃO 26

Analise as afirmativas a seguir e assinale V (verdadeiro) ou F (falso). Em seguida, marque a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- I. O aproveitamento integral dos alimentos, como uso de cascas, talos e sementes, contribui para a redução do desperdício e pode aumentar o teor de fibras e micronutrientes das preparações, desde que sejam respeitadas as condições de higiene e segurança alimentar.
- II. O reaproveitamento de preparações prontas é permitido quando realizado sob controle de tempo e temperatura, armazenamento adequado e ausência de sinais de deterioração, não devendo comprometer a qualidade nutricional e sanitária do alimento.
- III. A perda de vitaminas hidrossolúveis ocorre principalmente durante processos de fritura e assamento, sendo mínima nos métodos de cocção em água, desde que o alimento permaneça submerso por tempo prolongado.
- IV. O planejamento do cardápio e das quantidades preparadas favorece o aproveitamento adequado dos alimentos, contribuindo para o equilíbrio nutricional das refeições e para a redução de sobras e desperdícios.

- A) V – V – F – V.
- B) V – F – F – V.
- C) F – V – F – V.
- D) V – V – V – F.
- E) F – F – V – V.

QUESTÃO 27

A alimentação adequada exerce papel fundamental na promoção da saúde e na prevenção de agravos nutricionais. Mesmo não sendo responsável pelo planejamento do cardápio, o auxiliar de cozinha contribui diretamente para a qualidade nutricional das refeições ao aplicar corretamente técnicas de preparo e conservação dos alimentos. Considerando conceitos básicos de

alimentação e nutrição, assinale a alternativa INCORRETA:

- A) Carboidratos são importantes fontes de energia para o organismo, devendo compor parte significativa das refeições, preferencialmente por meio de alimentos minimamente processados.
- B) Proteínas participam da formação e manutenção dos tecidos corporais, e sua oferta adequada contribui para crescimento, recuperação e funcionamento do organismo.
- C) Vitaminas e minerais são nutrientes reguladores, essenciais ao metabolismo, e sua deficiência pode comprometer diversas funções orgânicas, mesmo quando a ingestão energética é suficiente.
- D) A presença de gorduras na alimentação deve ser totalmente evitada, pois qualquer tipo de lipídio está associado ao desenvolvimento de doenças crônicas, independentemente da quantidade consumida.
- E) Técnicas adequadas de preparo dos alimentos auxiliam na preservação de nutrientes e contribuem para refeições mais saudáveis e seguras.

QUESTÃO 28

Analise as afirmativas a seguir e assinale V (verdadeiro) ou F (falso). Em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- I. A higiene inadequada do manipulador, como falhas na lavagem das mãos e uso incorreto do uniforme, é um dos principais fatores associados à ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos em cozinhas escolares.
- II. O controle de tempo e temperatura durante o preparo, armazenamento e distribuição das refeições é considerado um ponto crítico de controle, pois temperaturas inadequadas favorecem a multiplicação de microrganismos patogênicos.
- III. A legislação sanitária estabelece que alimentos prontos para consumo podem permanecer em temperatura ambiente por



períodos prolongados, desde que sejam servidos no mesmo dia de preparo.

- IV. Entre as DTAs mais frequentes no ambiente escolar estão aquelas causadas por bactérias, geralmente associadas a falhas de higiene, armazenamento inadequado e controle incorreto de temperatura.

- A) V – V – F – V.
- B) V – F – F – V.
- C) F – V – F – V.
- D) V – V – V – F.
- E) F – F – V – V.

QUESTÃO 29

No contexto da alimentação escolar, o trabalho do Auxiliar de Cozinha é fundamental para garantir refeições seguras, nutritivas e adequadas ao desenvolvimento das crianças. Embora não seja responsável pelo planejamento do cardápio, esse profissional contribui diretamente para a qualidade nutricional da merenda por meio do correto preparo, do aproveitamento adequado dos alimentos e da aplicação das boas práticas. Considerando esses aspectos, é CORRETO afirmar que:

- A) o aproveitamento de alimentos na merenda escolar deve priorizar exclusivamente a redução de custos, podendo incluir sobras de preparações anteriores, desde que sejam reaquecidas adequadamente.
- B) a oferta equilibrada de nutrientes na alimentação escolar depende apenas da escolha dos alimentos no cardápio, não sendo influenciada pelas técnicas de preparo utilizadas durante a produção das refeições.
- C) o auxiliar de cozinha contribui para o desenvolvimento saudável das crianças ao aplicar técnicas de preparo que preservem nutrientes, utilizar adequadamente partes comestíveis dos alimentos e respeitar as orientações sanitárias e nutricionais da alimentação escolar.
- D) o consumo de proteínas na alimentação escolar é mais importante que o de carboidratos, pois estes últimos não exercem

função relevante no fornecimento de energia para crianças em fase de crescimento.

- E) o preparo da merenda escolar pode ser adaptado livremente pelo auxiliar de cozinha, desde que o alimento final apresente boa aceitação sensorial pelas crianças.

QUESTÃO 30

A manipulação adequada dos alimentos é essencial para garantir a segurança sanitária das refeições produzidas em cozinhas institucionais. O auxiliar de cozinha deve adotar cuidados específicos durante o preparo, o armazenamento e a organização do ambiente, a fim de prevenir a contaminação cruzada e outros riscos à saúde. Considerando esses aspectos, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) A utilização de utensílios distintos para alimentos crus e alimentos cozidos, bem como a higienização adequada entre etapas de preparo, reduz significativamente o risco de contaminação cruzada.
- B) O armazenamento de alimentos crus deve ser feito de forma separada dos alimentos prontos para consumo, preferencialmente em recipientes fechados e identificados, evitando contato direto ou gotejamento.
- C) O uso de equipamentos de proteção, como toucas e luvas quando indicado, aliado à higienização frequente das mãos, contribui para a segurança durante a manipulação dos alimentos.
- D) Produtos de limpeza e saneantes podem ser armazenados no mesmo ambiente dos alimentos, desde que estejam bem fechados e identificados, não representando risco de contaminação.
- E) Cortes, ferimentos ou lesões nas mãos do manipulador devem ser protegidos adequadamente, e o trabalhador deve evitar o contato direto com os alimentos quando houver risco de contaminação.