



Nome: _____

**021 – COZINHEIRO – PROVA 01****PROVA ESCRITA OBJETIVA
CADERNO DE QUESTÕES**

Leia atentamente as instruções abaixo e aguarde a autorização para abertura deste caderno de questões.

1. **Confira o CADERNO DE QUESTÕES nos primeiros 30 minutos de prova.** Caso haja algum erro de impressão, ausência de questão, dentre outros, a prova poderá ser substituída nesse intervalo de tempo.
2. Confira o CARTÃO-RESPOSTA e assine seu nome no espaço próprio, utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta. A ausência de assinatura incide na desclassificação do candidato.
3. Não dobre, não amasse, nem manche o CARTÃO-RESPOSTA. Ele NÃO poderá ser substituído.
4. Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas 4 opções identificadas com as letras A, B, C, D. Assinale apenas uma opção em cada questão, caso contrário, ela será nula.
5. O tempo disponível para esta prova é de **3h**.
6. Reserve os 30 minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão considerados na avaliação.
7. Os candidatos, após entrarem na sala da prova, somente poderão retirar-se após decorridas duas horas do tempo de duração previsto.
8. Quando terminar a prova, entregue-a ao fiscal SEM FALTAR NENHUMA PÁGINA OU PARTE DELA, juntamente com o CARTÃO-RESPOSTA. Em seguida, assine a LISTA DE PRESENÇA. Caso o CADERNO DE QUESTÕES E/OU o CARTÃO-RESPOSTA estejam rasgados ou incompletos, o candidato será eliminado.
9. O candidato também será excluído do certame caso:
 - a) Utilize, durante a realização da prova, máquinas e/ou relógios de calcular, bem como rádios, gravadores, fones de ouvido, telefones celulares ou fonte de consulta de qualquer espécie.
 - b) Ausente-se da sala de prova levando consigo o CADERNO DE QUESTÕES, antes do tempo estabelecido, e/ou CARTÃO-RESPOSTA.
 - c) Deixe de assinalar corretamente o campo no CARTÃO-RESPOSTA.

PREFEITURA MUNICIPAL DE EUSÉBIO-CE
Concurso Público – 002/2025





CONCURSO PÚBLICO



GABARITO

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

**021 – COZINHEIRO – PROVA 01****CONHECIMENTOS GERAIS****TEXTO****ÁGUA CONTAMINADA COM ANSIOLÍTICO DEIXA SALMÃO MAIS DESTEMIDO**

Usado para tratar a ansiedade, um medicamento comum que vem poluindo os cursos d'água mundo afora parece agora estar influenciando o comportamento migratório do salmão selvagem do Atlântico, concluiu um estudo realizado na Suécia. Publicado na revista Science, o estudo descobriu que o salmão selvagem se tornou menos avesso a riscos quando exposto ao medicamento psicoativo clobazam (nomes comerciais: Frisium, Urbanil). Isso, por sua vez, teria mudado a forma como os peixes migram.

“Os salmões expostos ao clobazam tiveram maior probabilidade de completar sua migração para o mar e passaram por barreiras artificiais, como represas hidrelétricas, mais rápido do que os peixes não expostos”, disse Jack Brand, da Universidade Sueca de Ciências Agrícolas em Uppsala e principal autor do estudo.

“Embora um aumento no sucesso da migração possa inicialmente parecer algo positivo, qualquer interrupção nos comportamentos naturais pode ter consequências negativas que se alastram pelos ecossistemas”, ponderou Brand.

Pesquisas em rios do mundo inteiro encontraram contaminação por fármacos em cursos d'água de todos os continentes da Terra – até mesmo na Antártida. Quase mil medicamentos ativos distintos foram detectados no meio ambiente, prejudicando desde a biodiversidade e o funcionamento dos ecossistemas até a saúde pública.

Para estudar os efeitos do clobazam no comportamento do salmão, os pesquisadores conduziram amplos estudos de campo e experimentos controlados em laboratório. Em experimentos de campo, os pesquisadores implantaram um dispositivo de rastreamento telemétrico em 279 salmões selvagens, juntamente com um implante que liberava lentamente pequenas quantidades de clobazam.

Os salmões tiveram seu trajeto rastreado enquanto migravam pelo Rio Dal, na Suécia, passando por duas represas hidrelétricas e, em seguida, para o Mar Báltico. Os pesquisadores

descobriram que um grupo de controle, que não havia sido exposto ao clobazam, atravessou as barragens hidrelétricas mais lentamente do que os peixes expostos à droga.

“Suspeitamos que essas mudanças observadas na migração podem resultar de mudanças induzidas pela droga na dinâmica social e no aumento do comportamento de risco – efeitos que podem ser explicados pela natureza ansiolítica da droga”, disse Brand.

Experimentos de laboratório também descobriram que o clobazam alterou a maneira como o salmão se movimentava em cardumes: eles criaram cardumes menos compactos, principalmente na presença de predadores, o que poderia aumentar os riscos que eles enfrentavam na natureza.

“Alterações no ritmo da migração podem fazer com que os peixes cheguem ao mar em condições abaixo do ideal ou aumentar sua exposição a predadores e outros perigos. Com o tempo, essas mudanças sutis podem alterar a dinâmica populacional e até mesmo perturbar o equilíbrio do ecossistema”, alerta Brand.

O estudo não revelou quaisquer efeitos a longo prazo da poluição farmacêutica em cursos d'água sobre as populações de salmão. “Os pesquisadores acompanharam os peixes durante o período de migração, que foi de aproximadamente 10 dias”, disse Josefín Sundin, ecologista do Instituto de Pesquisa de Água Doce em Drottningholm, Suécia, e que não teve participação no estudo.

“Não sabemos se ou como os salmões jovens foram afetados durante sua vida no Mar Báltico, ou se haveria efeitos quando eles retornassem ao rio quando adultos para acasalar”, disse Sundin. O estudo é o mais recente a destacar o impacto ecológico da poluição farmacêutica.

Pesquisadores já investigaram os efeitos de mais de 400 compostos farmacêuticos distintos em quase 200 espécies diferentes de animais aquáticos. Os fármacos entram no meio ambiente por meio de águas residuais tratadas ou não tratadas e de efluentes de gado ou veterinários. Dessa forma, acabam se acumulando nos corpos e cérebros de animais selvagens.

Em 2006, experimentos realizados no Canadá revelaram que populações de peixes estavam sendo expostas a um estrogênio sintético comum, usado em pílulas anticoncepcionais. O acúmulo do hormônio



CONCURSO PÚBLICO



em peixes selvagens levou à feminização dos machos e ao quase colapso das populações locais de peixes.

“Muitos estudos, mas não todos, constataram que o medicamento testado teve efeito no comportamento animal”, disse Sundin. Dada a ampla presença de substâncias farmacêuticas em cursos d’água em todo o mundo, Brand suspeita que muitas espécies diferentes possam estar vulneráveis aos seus efeitos. Estudos mostram que os fármacos podem circular por toda a cadeia alimentar.

“Isso pode afetar não apenas a vida aquática, mas também os animais terrestres que se alimentam de insetos ou peixes de cursos d’água contaminados, mostrando o quão abrangente esses efeitos podem ser”, disse Brand.

Os métodos convencionais de tratamento de água nem sempre são eficazes na remoção de produtos farmacêuticos, o que explica, em parte, o vazamento de vestígios desses compostos em águas naturais. Alguns métodos avançados de tratamento de águas residuais, como novos processos de filtração por membrana e oxidação, têm se mostrado eficazes na redução da contaminação farmacêutica.

No entanto, eles permanecem inacessíveis em muitas partes do mundo devido à infraestrutura insuficiente e aos custos associados. É por isso que a modernização dos sistemas de tratamento de águas residuais é parte da solução, mas não é a única, afirmou Brand.

Cientistas destacaram o potencial da “química verde” na redução da poluição causada por medicamentos. Isso envolve o desenvolvimento de medicamentos que se biodegradem mais rapidamente no meio ambiente ou se tornem menos tóxicos após o uso.

“Do ponto de vista político, regulamentações mais rigorosas e práticas aprimoradas de descarte podem ajudar a limitar a quantidade de poluição farmacêutica que acaba na água”, disse Brand.

“Nenhuma solução isolada será suficiente, mas ao combinar esforços entre ciência, política e tecnologia, podemos reduzir os riscos que a poluição farmacêutica representa para a vida selvagem”, acrescentou.

Disponível em: <<https://www.dw.com/pt-br/poluiçao-da-água-com-ansiolítico-torna-peixes-mais-destemidos/a-72242630>>.

Adaptado. Acesso em: 30 de janeiro de 2026.

Questão 01

De acordo com o trecho “um medicamento comum que vem poluindo os cursos d’água mundo afora parece agora estar influenciando o comportamento

migratório do salmão selvagem do Atlântico”, o termo destacado deve ser classificado como:

- a) Adjetivo.
- b) Advérbio.
- c) Preposição.
- d) Conjunção.

Questão 02

Assinale a alternativa que substitui, sem prejuízo semântico, o termo destacado no trecho: “o estudo descobriu que o salmão selvagem se tornou menos avesso a riscos”.

- a) Cuidadoso.
- b) Passivo.
- c) Resistente.
- d) Indiferente.

Questão 03

Em “Isso, por sua vez, teria mudado a forma como os peixes migram”, a palavra destacada classifica-se como:

- a) Advérbio de modo.
- b) Conjunção subordinativa.
- c) Preposição accidental.
- d) Advérbio relativo.

Questão 04

Assinale a alternativa que apresenta em destaque um pronome indefinido substantivo.

- a) Alguns métodos avançados de tratamento de águas residuais.
- b) Aumentar sua exposição a predadores e outros perigos.
- c) Nenhuma solução isolada será suficiente.
- d) Embora um aumento no sucesso da migração possa inicialmente parecer algo positivo.

Questão 05

No trecho “qualquer interrupção nos comportamentos naturais pode ter consequências negativas que se alastram pelos ecossistemas”, o termo destacado exerce a função sintática de:

- a) Sujeito.
- b) Objeto direto.
- c) Adjunto adnominal.
- d) Adjunto adverbial.



CONCURSO PÚBLICO



Questão 06

Assinale a alternativa que classifica CORRETAMENTE a palavra destacada no trecho: “Não sabemos se ou como os salmões jovens foram afetados durante sua vida no Mar Báltico”.

- a) Pronome reflexivo.
- b) Índice de indeterminação do sujeito.
- c) Conjunção condicional.
- d) Conjunção integrante.

Questão 07

Assinale a alternativa que destaca CORRETAMENTE um termo regido.

- a) O estudo não revelou quaisquer efeitos a longo prazo da poluição farmacêutica em cursos d’água sobre as populações de salmão.
- b) Eles permanecem inacessíveis em muitas partes do mundo devido à infraestrutura insuficiente e aos custos associados.
- c) Experimentos realizados no Canadá revelaram que populações de peixes estavam sendo expostas a um estrogênio sintético comum.
- d) Do ponto de vista político, regulamentações mais rigorosas e práticas aprimoradas de descarte podem ajudar.

Questão 08

Em “Alguns métodos avançados de tratamento de águas residuais, como novos processos de filtração por membrana e oxidação, têm se mostrado eficazes na redução da contaminação farmacêutica”, o termo oracional destacado exerce a função de:

- a) Adjunto adnominal.
- b) Objeto indireto.
- c) Complemento nominal.
- d) Adjunto adverbial.

Questão 09

No trecho “regulamentações mais rigorosas e práticas aprimoradas de descarte podem ajudar a limitar a quantidade de poluição farmacêutica”, os termos destacados classificam-se, CORRETA e respectivamente, como:

- a) Preposição essencial e artigo definido.
- b) Preposição acidental e preposição essencial.
- c) Artigo definido e artigo definido.
- d) Preposição essencial e preposição acidental.

Questão 10

Em “Nenhuma solução isolada será suficiente”, os termos destacados exercem, na oração, CORRETA e respectivamente, a função de:

- a) Predicativo do sujeito e predicativo do sujeito.
- b) Adjunto adnominal e adjunto adnominal.
- c) Adjunto adnominal e predicativo do sujeito.
- d) Predicativo do sujeito e adjunto adnominal.

Questão 11

Antes de sua emancipação político-administrativa, a área que hoje corresponde ao Município de Eusébio (CE) apresentou características históricas próprias desde o período colonial. Nesse contexto, a presença portuguesa na região teve como objetivos principais:

- a) Catequizar os povos indígenas e impedir relações comerciais com outros europeus.
- b) Explorar atividades mineradoras e estabelecer feitorias comerciais.
- c) Implantar grandes propriedades agrícolas voltadas à exportação.
- d) Promover a miscigenação cultural por meio de alianças comerciais.

Questão 12

O atual Município de Eusébio (CE) passou por diversas alterações administrativas até alcançar sua autonomia. Conforme histórico apresentado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Eusébio foi elevado à categoria de município:

- a) Em 1933, por decreto estadual, com denominação própria.
- b) Em 1938, após a consolidação de sua denominação definitiva.
- c) Em 1960, ao ser mantido como distrito autônomo.
- d) Em 1987, por lei estadual, com instalação em 1989.

Questão 13

No processo de formação administrativa do atual município de Eusébio (CE), o distrito passou por alterações de denominação ao longo das décadas. Segundo dados oficiais, o nome Eusébio de Queiroz foi utilizado oficialmente:

- a) Apenas no ano de 1933, sem efeito em divisões territoriais posteriores.
- b) De 1938 a 1960, até a emancipação municipal.



CONCURSO PÚBLICO



- c) Exclusivamente após a Lei Estadual n.º 11.333/1987.
- d) Entre 1933 e 1938, por força de decretos estaduais.

Questão 14

De acordo com dados oficiais do IBGE, o município de Eusébio (CE) apresenta características demográficas importantes. Sobre essas características, é CORRETO afirmar que:

- a) Eusébio possui área territorial superior a 500 km² e densidade demográfica inferior a 100 hab/km².
- b) A população estimada de Eusébio em 2025 é superior a 80 mil habitantes, com densidade demográfica superior a 900 hab/km².
- c) Eusébio é o município mais populoso do Estado do Ceará, segundo o censo de 2022.
- d) A taxa de escolarização de 6 a 14 anos em Eusébio é inferior ao índice médio nacional.

Questão 15

Os indicadores sociais e econômicos municipais são fundamentais para planejamento e políticas públicas. Com base em indicadores para Eusébio (CE), disponibilizados pelo IBGE, analise as sentenças a seguir:

- I- A taxa de escolarização de 6 a 14 anos em Eusébio é superior a 99%.
- II- O Produto Interno Bruto (PIB) per capita estimado está entre os menores do estado do Ceará.
- III- A mortalidade infantil registrada foi de 8,37 óbitos por mil nascidos vivos.

Analisadas as sentenças, estão CORRETAS:

- a) Apenas II e III.
- b) Apenas I e II.
- c) Apenas I e III.
- d) Todas estão corretas.

Questão 16

Com base nos dados oficiais constantes no Perfil Municipal do Instituto de Pesquisa e Estratégia Econômica do Ceará (IPECE), acerca da caracterização territorial do município de Eusébio (CE), assinale a alternativa CORRETA.

- a) Eusébio possui área territorial superior a 300 km², situando-se integralmente no semiárido cearense.

- b) Eusébio integra a Região Metropolitana de Fortaleza e apresenta área territorial inferior a 100 km².
- c) Eusébio localiza-se na Mesorregião dos Sertões Cearenses e possui densidade demográfica inferior à média estadual.
- d) Eusébio não integra nenhuma região metropolitana oficialmente instituída no Estado do Ceará.

Questão 17

A Lei n.º 2.138, de 30 de outubro de 2023, estabelece os critérios para compensação ambiental para supressões vegetais, empreendimentos e construções de qualquer natureza, que causem impacto ambiental no Município de Eusébio. Conforme a Lei, sobre a compensação ambiental no Município de Eusébio (CE), é CORRETO afirmar que:

- a) A compensação ambiental no Município de Eusébio será exigível exclusivamente nos casos de supressão vegetal previstos nesta Lei.
- b) A compensação ambiental no Município de Eusébio será exigível somente mediante comprovação de dano ambiental irreversível.
- c) A compensação ambiental no Município de Eusébio, para fazer face à reparação dos danos ambientais, diretos e indiretos, será exigível, além dos casos de supressão vegetal acima, dos demais empreendimentos, de acordo com o porte e o impacto ambiental.
- d) A compensação ambiental no Município de Eusébio será exigível apenas para empreendimentos localizados em unidades de conservação.

Questão 18

De acordo com a Lei n.º 2.138/2023, quando da vistoria final da obra para expedição do “habite-se”, não sendo comprovada a doação e/ou o plantio de mudas para cada indivíduo suprimido, o empreendedor:

- a) Ficará sujeito à aplicação de multa administrativa simples, conforme regulamento próprio.
- b) Ficará sujeito à suspensão da licença ambiental até a regularização da obrigação.
- c) Ficará impedido de obter o habite-se até decisão final do órgão ambiental.
- d) Estará sujeito à imposição do cumprimento da sua obrigação em dobro.



Questão 19

As condições ambientais de um município exercem influência direta sobre sua ocupação territorial, suas atividades econômicas e suas estratégias de gestão ambiental. No Município de Eusébio (CE), os dados oficiais apresentados pelo IPECE apresentam informações precisas acerca do tipo climático predominante, do regime pluviométrico anual, da inserção hidrográfica e das características do relevo e da cobertura vegetal, compondo um quadro ambiental próprio da zona litorânea cearense. Acerca dessas informações, analise as sentenças a seguir:

- I- O clima predominante no Município de Eusébio é classificado como tropical quente subúmido.
- II- A pluviometria histórica anual do Município de Eusébio é de, aproximadamente, 1.380 mm.
- III- O relevo do Município de Eusébio é caracterizado exclusivamente por serras cristalinas.
- IV- A vegetação do Município de Eusébio inclui o Complexo Vegetacional da Zona Litorânea.

Analizadas as sentenças, estão CORRETAS:

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

Questão 20

A advertência, como penalidade disciplinar prevista no Estatuto do Servidor Público do Município de Eusébio (CE), caracteriza-se por:

- a) Produzir, necessariamente, efeitos patrimoniais.
- b) Pressupor reincidência específica do servidor.
- c) Implicar afastamento imediato do cargo.
- d) Destinar-se a infrações leves.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Questão 21

O Cozinheiro é um profissional de extrema importância na vida cotidiana de milhões de pessoas, seu trabalho requer responsabilidades e objetivos. Conforme o controle de qualidade e segurança alimentar, o Cozinheiro deve:

- a) Utilizar ingredientes que estejam fora do prazo de validade, desde que sejam cozidos a altas temperaturas.

- b) Seguir os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e aplicar práticas de higiene pessoal rigorosas.
- c) Misturar alimentos crus e cozidos para otimizar o tempo de preparo.
- d) Substituir etapas de higienização de alimentos por produtos químicos mais fortes, reduzindo o tempo de lavagem.

Questão 22

Organização e planejamento são essenciais para garantir um trabalho de qualidade e alimentação saudável na mesa, no tempo certo. Na gestão do tempo e planejamento das atividades na cozinha, é essencial que o Cozinheiro:

- a) Execute todas as tarefas simultaneamente, mesmo sem organização, para evitar atrasos.
- b) Desconsidere as prioridades dos pedidos e trabalhe em ordem aleatória.
- c) Elabore uma *mise en place* detalhada antes de iniciar o preparo dos pratos.
- d) Realize o preparo de alimentos sem verificar os estoques previamente.

Questão 23

No ambiente da cozinha profissional, as relações interpessoais desempenham um papel crucial para o sucesso das operações diárias. Nesse contexto, o comportamento mais eficaz do profissional, para promover um ambiente de trabalho colaborativo e produtivo, deve ser:

- a) Demonstrar empatia e oferecer suporte aos colegas durante momentos de alta pressão.
- b) Priorizar a execução individual das tarefas, limitando a comunicação para evitar distrações.
- c) Adotar uma postura competitiva, buscando se destacar acima de outros membros da equipe.
- d) Evitar pedir ajuda a colegas para preservar a independência no trabalho.

Questão 24

Durante o trabalho na cozinha, o Cozinheiro é frequentemente confrontado com situações que exigem decisões éticas. De acordo com as práticas alinhadas com os princípios de ética profissional, o Cozinheiro deve, EXCETO:

- a) Garantir a qualidade dos ingredientes utilizados, informando imediatamente sobre qualquer irregularidade que afete a segurança alimentar.



CONCURSO PÚBLICO



- b) Demonstrar respeito pelos colegas, independentemente de diferenças culturais ou hierárquicas.
- c) Cumprir os horários e compromissos acordados, evitando atrasos que prejudiquem a equipe.
- d) Utilizar ingredientes de menor qualidade de forma intencional para reduzir custos sem informar aos consumidores.

Questão 25

A manipulação de alimentos é parte fundamental da atividade do Cozinheiro. Nesse contexto, para evitar contaminação cruzada na manipulação de alimentos é essencial:

- a) Utilizar as mesmas tábuas de corte para carne crua e vegetais sem higienização entre os usos.
- b) Armazenar alimentos crus e cozidos juntos na mesma prateleira do refrigerador.
- c) Manter ingredientes fora da refrigeração por longos períodos para facilitar o manuseio.
- d) Higienizar tábuas de corte e utensílios após cada uso, especialmente ao manipular carne crua.

Questão 26

É uma prática recomendada para garantir a segurança alimentar durante o preparo de alimentos:

- a) Provar alimentos diretamente com os utensílios de preparo.
- b) Utilizar luvas descartáveis sem trocar durante todo o turno de trabalho.
- c) Lavar as mãos com água e sabão após tocar em alimentos crus.
- d) Desconsiderar o uso de termômetros para verificar a temperatura interna dos alimentos.

Questão 27

As práticas de higiene e segurança fazem parte da construção de uma alimentação saudável. O Cozinheiro deve conhecer bem essas práticas e aplicar no seu dia a dia de trabalho. Sobre o tema, analise as sentenças a seguir:

- I- Manipular alimentos crus e cozidos no mesmo espaço sem higienização prévia, desde que o tempo de exposição seja curto.
- II- Utilizar utensílios separados para alimentos crus e cozidos para evitar contaminação cruzada.
- III- Armazenar alimentos perecíveis à temperatura ambiente por até 8 horas antes de servir.
- IV- Descongelar alimentos diretamente à temperatura ambiente para acelerar o processo.

Analisadas as sentenças, é CORRETO afirmar que:

- a) Apenas I está correta.
- b) Apenas II está correta.
- c) Apenas III está correta.
- d) Apenas IV está correta.

Questão 28

Durante o preparo de refeições em uma cozinha profissional, é necessário garantir que todas as etapas sigam os padrões de higiene e segurança alimentar. De acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, para reduzir significativamente os riscos de contaminação, o Cozinheiro deve:

- a) Utilizar a mesma tábua de corte para carnes cruas e vegetais após uma rápida enxaguada com água.
- b) Realizar a higienização das mãos apenas no início do expediente, já que o uso de luvas elimina a necessidade de lavagens frequentes.
- c) Identificar e armazenar alimentos preparados e crus em prateleiras separadas no refrigerador, mantendo os alimentos crus nas prateleiras superiores.
- d) Garantir a higiene dos equipamentos e superfícies de preparo utilizando produtos adequados e respeitando os tempos de contato recomendados pelo fabricante.

Questão 29

Assinale a alternativa que define CORRETAMENTE a densidade energética em alimentos, considerando sua relevância para o planejamento dietético.

- a) Relação entre o volume de água no alimento e sua quantidade total de fibras.
- b) Quantidade de energia por grama do alimento considerando o equilíbrio entre macronutrientes e micronutrientes.
- c) Relação entre a quantidade de lipídios e carboidratos presentes no alimento.
- d) Proporção de energia (calorias) fornecida por grama do alimento, independente de sua composição nutricional.

Questão 30

Em relação à nutrição e dietética, analise as sentenças a seguir:

- I- Comer frutas e verduras durante o dia, acompanhadas de bastante água, sucos e chás, é importante para o equilíbrio do organismo.
- II- Cada região ou estado do país tem sua culinária e seus modos de fazer comida. Não há um padrão de comida saudável, depende de onde a pessoa mora ou nasceu.
- III- O consumo de carnes vermelhas, em quaisquer quantidades, não encontra nenhum tipo de restrição, uma vez que é um produto de origem animal.



CONCURSO PÚBLICO



IV- O importante é comer bastante, independentemente do tipo de preparo, comida ou alimento.

Analisadas as sentenças, é CORRETO afirmar que:

- a) Apenas I está correta.
- b) Apenas I e II estão corretas.
- c) Apenas II e III estão corretas.
- d) Apenas III e IV estão corretas.

Questão 31

A limpeza da cozinha envolve o descarte de restos, sobras, cascas e uma série de dejetos que devem ser dispensados no dia a dia. Sobre as formas de fazer essa limpeza, assinale a alternativa INCORRETA.

- a) É comum e rotineiro que o lixo possa ser acumulado em um único recipiente aberto, mantido dentro da cozinha, com a finalidade de diminuir o calor e a fermentação de matéria orgânica e facilitar o descarte.
- b) O descarte de lixo é um tema de grande relevância no trabalho de produção de alimentos.
- c) O ideal é separar o lixo produzido de forma a ter possibilidade de enviá-lo para reciclagem.
- d) O lixo deve ter local próprio, longe de alimentos e insumos, e ser devidamente armazenado, evitando a infestação de insetos, roedores e outros animais.

Questão 32

A racionalização do trabalho na cozinha busca otimizar processos e aumentar a eficiência, garantindo qualidade e segurança na preparação dos alimentos. Acerca do tema, uma das práticas para implementar a racionalização de forma eficaz em uma cozinha profissional é:

- a) Utilizar equipamentos obsoletos para minimizar custos operacionais, mesmo que demandem maior tempo de preparo.
- b) Planejar o cardápio com base na sazonalidade dos ingredientes, otimizando o uso de produtos frescos e reduzindo desperdícios.
- c) Reduzir o número de utensílios de cozinha disponíveis para simplificar a organização do ambiente de trabalho.
- d) Modificar constantemente o *layout* da cozinha para promover dinâmicas entre a equipe e estimular criatividade no espaço.

Questão 33

Para otimizar a organização das atividades e garantir a aplicação eficaz da ergonomia no ambiente de trabalho, é essencial adotar práticas que promovam a saúde dos trabalhadores e a eficiência operacional. Nesse contexto, é uma abordagem ergonômica CORRETA:

- a) Priorizar a disposição estética do ambiente em detrimento da funcionalidade das estações de trabalho.
- b) Substituir pausas regulares durante o expediente por aumento na carga de trabalho, visando maior produtividade.
- c) Ajustar as ferramentas e equipamentos às características físicas dos trabalhadores para reduzir esforços repetitivos e prevenir lesões.
- d) Padronizar a altura das estações de trabalho, independentemente da diversidade antropométrica dos funcionários.

Questão 34

Durante o processo de limpeza e higienização de equipamentos de cozinha industrial, a prática CORRETA e fundamental para garantir a segurança alimentar é:

- a) Limpar os equipamentos apenas ao final do expediente para evitar interrupções durante o preparo dos alimentos.
- b) Empregar produtos de limpeza adequados e seguir as instruções do fabricante, incluindo tempos de contato específicos.
- c) Realizar a higienização somente nas áreas visíveis dos equipamentos, garantindo maior agilidade no processo.
- d) Lavar os equipamentos com água fria, independentemente do tipo de resíduo acumulado.

Questão 35

A correta conservação de alimentos perecíveis é essencial para evitar perdas e garantir sua qualidade. Dessa forma, a medida que representa uma prática CORRETA de conservação é:

- a) Armazenar produtos congelados em temperaturas acima de 0°C para facilitar o descongelamento rápido.
- b) Manter alimentos perecíveis em recipientes abertos para favorecer a circulação de ar no refrigerador.
- c) Substituir refrigeradores industriais por geladeiras domésticas, já que ambas apresentam o mesmo nível de conservação.
- d) Etiquetar os alimentos com a data de preparo e prazo de validade, garantindo o uso dentro do período adequado.

Questão 36

A organização e guarda de equipamentos de cozinha são fundamentais para manter a segurança e a eficiência no ambiente de trabalho. Diante do exposto, uma técnica apropriada para armazenar equipamentos de uso diário é:



CONCURSO PÚBLICO



- a) Guardar todos os utensílios no mesmo local, independentemente de sua função ou tamanho, para facilitar o acesso.
- b) Limpar e secar os utensílios antes de armazená-los, evitando o acúmulo de umidade e o crescimento de micro-organismos.
- c) Deixar os equipamentos que não foram higienizados junto aos já limpos, otimizando o espaço disponível.
- d) Armazenar facas e outros utensílios cortantes sem proteção para facilitar o manuseio e o uso imediato.

Questão 37

Durante o preparo de alimentos em uma cozinha profissional, a prática a ser adotada para garantir a segurança alimentar e a qualidade do produto final é:

- a) Realizar a manipulação de carnes cruas e vegetais, simultaneamente, na mesma tábua de corte, economizando tempo.
- b) Descongelar alimentos sob água quente diretamente na pia para acelerar o processo.
- c) Lavar e higienizar frutas e legumes antes de utilizá-los, mesmo que sejam descascados posteriormente.
- d) Deixar alimentos perecíveis em temperatura ambiente por até 5 horas antes de iniciar o preparo, caso o ambiente esteja fresco.

Questão 38

O estoque de gêneros alimentícios deve ser feito para garantir a normalidade do funcionamento da cozinha e deve ser armazenado com muito cuidado. Sobre o tema, é INCORRETO afirmar que:

- a) Produtos não-perecíveis devem permanecer nas embalagens originais, fechados e em lugar arejado.
- b) Todos os produtos utilizados na cozinha, inclusive os de limpeza, devem ser armazenados juntos, em um mesmo espaço físico.
- c) Produtos não-perecíveis, depois de abertas suas embalagens, devem ser acondicionados em recipientes fechados e em lugar arejado.
- d) Todos os produtos que necessitam de resfriamento devem ser mantidos dentro de geladeiras e freezers, nas devidas temperaturas recomendadas.

Questão 39

No contexto profissional da cozinha, a conservação adequada dos alimentos é essencial para preservar sua qualidade e evitar desperdícios. Considerando o enunciado, a abordagem CORRETA para a conservação de alimentos perecíveis é:

- a) Armazenar alimentos resfriados em recipientes herméticos, sem esperar que eles atinjam a

- temperatura ambiente, para evitar o acúmulo de umidade.
- b) Descongelar alimentos em temperatura ambiente durante a noite, garantindo que estejam prontos para uso no início do expediente.
- c) Utilizar alimentos congelados após o prazo de validade indicado, desde que não apresentem mudanças visíveis em sua aparência ou odor.
- d) Organizar alimentos perecíveis no refrigerador de forma a separar os alimentos crus dos preparados, prevenindo contaminações cruzadas.

Questão 40

Ao elaborar um plano alimentar para um indivíduo saudável, é importante garantir o equilíbrio entre os macronutrientes e atender às necessidades nutricionais específicas. De acordo com o enunciado, assinale CORRETAMENTE a prática embasada cientificamente no planejamento dietético:

- a) Ajustar a ingestão de proteínas para cerca de 10 a 35% das calorias totais diárias, levando em conta fatores como idade, peso e nível de atividade física.
- b) Reduzir o consumo de carboidratos a menos de 10% das calorias totais diárias, independentemente do nível de atividade física do indivíduo.
- c) Priorizar exclusivamente o consumo de proteínas de origem vegetal, eliminando completamente as fontes animais da dieta.
- d) Garantir que a ingestão de lipídios represente cerca de 20 a 35% das calorias totais diárias, considerando tanto fontes de gordura saturada quanto insaturada.