

Nome:

Documento de identidade:

Inscrição:

Local de prova:

Sala:

Sequência:

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO SESC-DF

PROCESSO SELETIVO NÍVEL MÉDIO

CARGO 203: TÉCNICO DE OPERAÇÕES (COZINHEIRO)

Avaliação Teórica

INSTRUÇÕES

- Ao receber este caderno de provas, confira inicialmente se os seus dados pessoais, transcritos acima, estão corretos e coincidem com o que está registrado na sua folha de respostas.
- Verifique atentamente se este caderno de provas corresponde ao cargo de sua inscrição e se contém 50 (cinquenta) questões de múltipla escolha, com 5 (cinco) alternativas de resposta para cada uma, correspondentes às provas objetivas. Caso o caderno esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, solicite ao chefe de sala que tome as medidas cabíveis, pois não serão aceitas reclamações posteriores nesse sentido.

Quando autorizado pelo chefe de sala, no momento da identificação, escreva, no espaço apropriado da sua folha de respostas, com sua caligrafia usual, a seguinte frase:

“Todo trabalho árduo traz proveito.”

- Você dispõe de **3 (três) horas** para a realização das provas. Na duração das provas, está incluído o tempo destinado à entrega do material, à identificação – que será feita no decorrer das provas – e ao preenchimento da **folha de respostas**.
- Deixe sobre a carteira apenas o documento de identidade e a caneta esferográfica de tinta preta.
- É proibido fazer anotações de informações relativas às suas respostas no comprovante de inscrição e(ou) em qualquer outro meio que não os permitidos.
- Somente após decorrida **1 (uma) hora** do início das provas, você poderá entregar sua folha de respostas e este caderno de provas e retirar-se da sala.
- Você só poderá levar este caderno de provas no decurso dos **últimos 30 (trinta) minutos** do tempo destinado à realização das provas.
- Não se comunique com outros candidatos e nem se levante sem a autorização do chefe de sala.
- Ao terminar as provas, chame o chefe de sala, devolva-lhe sua **folha de respostas** devidamente assinada e deixe o local de provas.
- A desobediência a qualquer uma das determinações constantes em edital, no presente **caderno** ou na **folha de respostas** poderá implicar a anulação das suas provas.
- Não serão conhecidos os recursos em desacordo com o estabelecido em edital normativo.
- É permitida a reprodução deste material apenas para fins didáticos, desde que citada a fonte.
- Mais informações: contato@institutoibest.com.br | Canal Telegram: @institutoibest

QUESTÃO 16

A Missão do Sesc-DF é

- (A) Aumentar o reconhecimento do Sesc como instituição promotora do bem-estar social e da qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo.
- (B) Atuar como órgão regulador do comércio nacional, fiscalizando atividades econômicas e aplicando sanções administrativas aos trabalhadores e empresas do setor.
- (C) Executar políticas governamentais obrigatórias voltadas ao controle econômico e à arrecadação de tributos incidentes sobre o comércio de bens, serviços e turismo.
- (D) Promover ações socioeducativas que contribuam para o bem-estar e a qualidade de vida dos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, de seus familiares e da comunidade, para uma sociedade democrática.
- (E) Promover o acolhimento, a integridade, a diversidade, a excelência, a sustentabilidade e a inovação.

QUESTÃO 17

O Código de Ética e Conduta do Sesc-DF é aplicável a

- (A) Presidente, diretores, empregados, estagiários, aprendizes, prestadores de serviço e demais pessoas com quem o Sesc se relaciona ou que em seu nome atue.
- (B) Somente aos empregados efetivos e dirigentes do Sesc-DF, excluindo prestadores de serviço.
- (C) Aos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo, exclusivamente quando usuários dos serviços.
- (D) Aos parceiros institucionais externos, sem alcance aos empregados e dirigentes.
- (E) Apenas aos membros da Comissão de Ética e da Direção Regional.

QUESTÃO 18

Conforme o Código de Ética e Conduta do Sesc-DF, assinale a alternativa que apresenta um dos princípios que orientam a conduta institucional.

- (A) Assegurar vantagem competitiva institucional por meio de práticas econômicas exclusivas.
- (B) Atuar com prioridade no controle financeiro e na fiscalização das atividades comerciais.
- (C) Promover o acolhimento, a integridade, a diversidade, a excelência, a sustentabilidade e a inovação.
- (D) Permitir o recebimento de benefícios pessoais como forma de reconhecimento profissional.
- (E) Autorizar manifestações político-partidárias no exercício das atividades institucionais.

QUESTÃO 19

Com relação aos programas assistenciais do SESC-DF, o programa dedicado às pessoas com 60 anos de idade ou mais é o

- (A) Projeto Voar.
- (B) Sesc Cidadania.
- (C) Idosos que cuidam de si.
- (D) Idosos Brasil.
- (E) Sesc +Vividos.

QUESTÃO 20

As áreas de atuação do SESC contemplam

- (A) Segurança Pública, Cultura, Justiça, Esporte e Lazer, Saúde e Turismo.
- (B) Defensoria Pública, Justiça, Educação, Esporte e Lazer, Saúde e Turismo.
- (C) Assistência social, Defensoria Pública, Educação, Habitação, Saúde e Justiça.
- (D) Assistência social, Cultura, Educação, Esporte e Lazer, Saúde e Turismo.
- (E) Segurança Pública, Cultura, Educação, Esporte e Lazer, Justiça e Habitação.

QUESTÃO 25

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são aspectos importantes a se avaliar nas Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Assim, segundo a RDC 216/2004, assinale a alternativa correta.

- (A) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, para garantir proteção contra contaminantes, não sendo necessária a identificação ou acondicionamento.
- (B) Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser devolvidos apenas na semana seguinte ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser armazenados junto aos demais alimentos no estoque, sem necessidade de identificação.
- (C) A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.
- (D) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada, apenas, na etapa de preparo do alimento.
- (E) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento máximo para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Não é permitido o uso de paletes, independentemente do tipo de material.

QUESTÃO 26

O abastecimento de água em unidades de alimentação e nutrição é um ponto de atenção. Segundo a RDC 216/2004, o reservatório de água deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. Assinale a alternativa que apresenta o intervalo máximo de higienização do reservatório de água segundo esta resolução.

- (A) seis meses
- (B) nove meses
- (C) doze meses
- (D) quinze meses
- (E) vinte e quatro meses

QUESTÃO 27

Sobre termos utilizados habitualmente em unidades de alimentação e nutrição, assinale a alternativa que corresponda corretamente ao termo *Sauté*.

- (A) Passar o alimento na farinha de pão antes de cozer.
- (B) O mesmo que dourar em pouca gordura.
- (C) Cozer o alimento na grelha, sobre brasas, ou na grelha elétrica ou a gás.
- (D) Permanência do alimento por várias horas na água, para amolecer ou perder sal.
- (E) Preparação doce feita com pectina de vegetais e frutas.

QUESTÃO 28

Por terem consistências variadas, a mensuração de alimentos pode apresentar diferentes técnicas. Sobre técnicas para pesagem e medição dos ingredientes, assinale a alternativa correta.

- (A) Os alimentos secos, como farinha, grãos, aveia ou açúcar, devem ser pressionados para ser medidos.
- (B) Alimentos pastosos (como doce de leite) ou gordurosos (como manteiga ou margarina) não podem, de forma alguma, ser pesados em temperatura ambiente.
- (C) Não se deve pressionar alimentos pastosos ou gordurosos, nem mesmo para evitar a formação de bolhas de ar.
- (D) Embora os alimentos sólidos sejam muito diversos quanto à forma física (pedaços ou pós, por exemplo), não há necessidade de cuidados especiais para uma pesagem e medição precisas.
- (E) Na pesagem de alimentos líquidos, a leitura do volume deve ser feita em superfície plana, com os olhos ao nível do menisco, e deve ser tomada a medida de sua parte inferior. É possível ainda usar xícaras e colheres padronizadas.

QUESTÃO 29

Calor úmido e calor seco são dois processos básicos de cocção. Na cocção por calor úmido, é utilizada água como meio de cocção, de modo a concentrar as substâncias extrativas do alimento e, geralmente, hidratando-o. Assinale a alternativa que apresenta um dos métodos mais usados de calor úmido.

- (A) Raios infravermelhos
- (B) Chapa
- (C) Micro-ondas
- (D) Fervura a fogo lento
- (E) Grelha

QUESTÃO 30

Há diferentes formas de preparar os alimentos, com diferentes métodos de cocção que podem ser utilizados. Assinale a alternativa que apresenta o método Banho-Maria.

- (A) Submeter o alimento à cocção em gordura aquecida. Pode ser por imersão, ou também dourado, se uma face apenas estiver em contato com a gordura.
- (B) Levar o açúcar ao fogo brando até a mudança de cor para marrom claro. Para facilitar o processo é possível colocar água no início, fazendo com que demore um pouco mais o preparo e evitando a queima do açúcar.
- (C) Trata-se de um método em que o cozimento do alimento é realizado em um ambiente controlado e seco. Pode ser coberto, com papel alumínio, para facilitar o cozimento e, posteriormente, destampar para que ocorra a coloração dourada da preparação.
- (D) Refere-se a um método em que o calor que é exercido no produto vem somente da parte de baixo, em contato com a frigideira, grelha ou chapa. Importante aquecer bem a grelha, para colocar o alimento e virar somente quando a parte de baixo já estiver no ponto.
- (E) Processo de aquecer, cozinhar, derreter algum ingrediente ou alimento que esteja em um recipiente o qual está mergulhado em água fervente em outro recipiente. Esse método mantém a temperatura constante de cocção, levando a uma cocção lenta.

QUESTÃO 31

É possível conceituar carne como o conjunto de tecidos de consistência e cor características, as quais recobrem o esqueleto dos animais. Sobre os cortes de carne de boi, assinale a alternativa correta.

- (A) O pescoço é um dos cortes com menos gordura.
- (B) Fraldinha é um corte grande e longo, de fibras curtas, localizado no músculo do interior da perna do boi.
- (C) O filé mignon é um corte macio localizado ao longo do dorso do animal.
- (D) O acém é um corte do dorso do boi, sendo considerado macio e sem gordura nenhuma.
- (E) Lagarto é parte do pescoço do boi, de fibras curtas.

QUESTÃO 32

As aves podem ser preparadas de variadas formas, como por exemplo, grelhadas, cozidas, assadas e etc. A respeito dos cortes de frango, assinale a alternativa que corresponda ao corte que apresenta carne branca, macia e seca.

- (A) pés
- (B) peito
- (C) miúdos
- (D) pescoço
- (E) coxa

QUESTÃO 33

Os equipamentos de cozinha podem inutilizar-se por desgaste, desconhecimento em manejá-los, descuido, limpeza inadequada, falta de manutenção, entre outros aspectos. Assinale a alternativa que apresenta corretamente uma recomendação para conservação de equipamentos e utensílios.

- (A) Recomenda-se deixar a panela secar, ou queimar, no fogo, pois não mancha e nem se deforma.
- (B) Adicionar água fria em panela muito quente não apresenta restrições. Não há risco de deformar-se e nem de rachar.
- (C) Não se deve secar superfícies de material que enferruja. É recomendado deixar úmido.
- (D) Controlar o fechamento de portas de refrigeradores não influencia sua eficiência, nem temperatura interna.
- (E) Evitar atritos e fricção desnecessária de superfícies de materiais que riscam e desgastam.

QUESTÃO 34

Entre os pontos de atenção em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, tem-se os equipamentos, que são fundamentais para um bom desempenho do serviço. Assinale a alternativa que contemple corretamente um dos principais fatores que influenciam na escolha dos equipamentos de cozinha.

- (A) O número de refeições não tem influência sobre a escolha dos equipamentos que serão utilizados na cozinha.
- (B) O termômetro é um equipamento pouco utilizado em Unidades de Alimentação e Nutrição, sendo desnecessário saber usá-lo.
- (C) A qualificação dos colaboradores é um dos principais fatores que interferem na escolha dos equipamentos de cozinha e na sua correta utilização.
- (D) Deve-se evitar utilizar balança na cozinha, nem mesmo para conferência na área de recebimento dos gêneros alimentícios.
- (E) O padrão do cardápio não tem relevância na escolha dos equipamentos que serão utilizados, independentemente da influência que isso tenha no desempenho do serviço.

QUESTÃO 35

As unidades de alimentação e nutrição contam com diversas atividades, entre elas o pré-preparo e preparo de arroz e feijão, alimentos refrigerados ou congelados, carnes, entre outros. A respeito das atividades de pré-preparo e preparo de carnes, assinale a alternativa correta.

- (A) É recomendado transportar o alimento a ser preparado para a área de preparação de carnes sozinho, sem auxílio de carrinho, e nem com auxílio de outro empregado, mesmo que esteja muito pesado.
- (B) Recomenda-se não utilizar equipamentos de proteção individual indicados ao retirar a carne das câmaras frias ou freezer, nem mesmo luvas e avental.
- (C) Não é recomendado que equipamentos encaminhados para o serviço de manutenção sejam previamente testados pelo técnico responsável.
- (D) Não há orientações direcionadas para o uso do amaciador de bifes, e não se deve utilizá-lo em nenhuma hipótese, nem mesmo com proteção.
- (E) No caso de necessitar do uso da máquina de moer carnes, uma orientação de segurança é sempre fazer a escolha da lâmina adequada para a moagem.

QUESTÃO 36

Devem ser observados cuidados nas diferentes etapas da linha de produção de alimentos de modo a, entre outros aspectos, otimizar o serviço e proteger o colaborador. Assinale a alternativa correta em relação a utilização do forno elétrico nas atividades de preparo de lanches.

- (A) Não se deve realizar a limpeza, desmontagem ou manutenção no equipamento energizado.
- (B) Evitar introduzir as formas ou alimentos utilizando as luvas térmicas.
- (C) Não é recomendado verificar antes de ligar se todas as câmeras estão vazias.
- (D) Não faz diferença limpar as partes externas ou internas sem que o forno esteja desligado e com resfriamento das partes metálicas, pois não apresenta nenhum tipo de risco.
- (E) Deve-se evitar desligar o forno elétrico, mesmo que seja notada irregularidade com o seu funcionamento.

QUESTÃO 37

A respeito dos equipamentos, segundo as Boas Práticas em Serviços de Alimentação e Nutrição da RDC n.º 216/2004 ANVISA, assinale a alternativa correta.

- (A) As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção dos equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, não devem ser registradas.
- (B) Os equipamentos devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.
- (C) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente, mas não precisam de um lugar reservado para serem guardados.
- (D) É recomendado que os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser os mesmos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- (E) Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, não sendo necessário o registro da realização da operação de calibração, apenas da manutenção dos utensílios.

QUESTÃO 38

Segundo a RDC 216/2004, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam, no mínimo, uma temperatura específica. Assinale a alternativa que apresenta corretamente essa temperatura.

- (A) 95 °C (noventa e cinco graus Celsius)
- (B) 80 °C (oitenta graus Celsius)
- (C) 85 °C (oitenta e cinco graus Celsius)
- (D) 70 °C (setenta graus Celsius)
- (E) 75 °C (setenta e cinco graus Celsius)

QUESTÃO 39

A Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999 define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e dá outras providências. A ANVISA é uma autarquia sob regime especial. Assinale a alternativa que apresenta o ministério ao qual a ANVISA é vinculada, segundo a Lei n.º 9.782/1999.

- (A) Ministério da Saúde
- (B) Ministério do Turismo
- (C) Ministério da Educação
- (D) Ministério da Defesa
- (E) Ministério das Cidades

QUESTÃO 40

Os alimentos, inclusive bebidas e águas envasadas, encontram-se dentre os bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Sobre a Lei n.º 9.782, de 26 de janeiro de 1999, assinale a alternativa correta.

- (A) A Agência tem por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, mas isso não inclui os ambientes, os processos, os insumos e nem mesmo as tecnologias a eles relacionados.
- (B) Incumbe à Agência, respeitada a legislação em vigor, regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública.
- (C) A Agência é proibida de interditar, como medida de vigilância sanitária, os locais de fabricação, controle, importação, armazenamento, distribuição e venda de produtos e de prestação de serviços relativos à saúde, mesmo que haja violação da legislação pertinente ou de risco iminente à saúde;
- (D) É permitido, e estimulado, à Agência contratar toda e qualquer pessoa com vínculo empregatício ou contratual junto a entidades sujeitas à ação da Vigilância Sanitária, sob qualquer circunstância.
- (E) Não é permitido à Agência, em nenhuma hipótese, estabelecer normas, propor, acompanhar e nem executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária.

QUESTÃO 41

O Procedimento Operacional Padronizado (POP) é um procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. A respeito dos POPs, assinale a alternativa correta.

- (A) Os únicos POPs permitidos em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos são os referentes à higiene e saúde dos manipuladores.
- (B) Devem ser especificados nos POPs apenas a frequência das operações, não devendo ser incluídos o nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução.
- (C) É orientado que os POPs não abordem, sob nenhuma circunstância, operações relativas ao controle da potabilidade da água.
- (D) Não é necessário que os funcionários estejam devidamente capacitados para execução dos POPs.
- (E) Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

QUESTÃO 42

As leguminosas estão entre os alimentos mais antigos e amplamente utilizados, a exemplo de uma grande variedade de feijões, lentilhas e grão de bico, entre outras. Sobre a cocção de leguminosas, assinale a alternativa correta.

- (A) É contraindicado que as leguminosas fiquem de molho antes de serem submetidas à cocção, seja qual for seu tipo de grão.
- (B) Quando as leguminosas são submetidas ao calor úmido, os grãos reduzem de tamanho de duas a três vezes.
- (C) O tipo de grão usado não interfere no tempo de cocção, apenas a temperatura e a forma de cocção variam esse tempo.
- (D) O tempo de cocção é mais curto pelo método de cocção por pressão, do que por ebulição simples.
- (E) Dependendo das condições e tempo de armazenamento inadequado, as leguminosas sofrem endurecimento, reduzindo drasticamente o tempo da sua cocção.

QUESTÃO 43

No preparo de refeições, é importante preparar os ingredientes de modo que conserve seu valor nutritivo, realce seu sabor e tenha uma boa apresentação. Assinale a alternativa que apresenta corretamente uma estratégia que pode ser adotada para maior conservação do valor nutritivo dos alimentos.

- (A) Ao cozinhar as verduras, manter a tampa da panela sempre aberta, e evitar prepará-las no vapor.
- (B) Descartar a água que sobrar do cozimento, não sendo indicado aproveitar a água em outros pratos como sopas ou cozidos.
- (C) Preferir as frutas e verduras da estação, pois, além de mais econômicas, conservam melhor os nutrientes nessa época.
- (D) Cozinhar os alimentos o maior tempo possível, principalmente os vegetais.
- (E) Preferir consumir frutas e verduras batidas no liquidificador, pois mantém mais os nutrientes, como a vitamina C.

QUESTÃO 44

Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, para que seja garantida a adequada penetração do calor. Sobre o descongelamento de alimentos, assinale a alternativa correta.

- (A) O descongelamento não deve, e nem pode, ser efetuado em forno de micro-ondas, nem mesmo quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- (B) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, devendo sempre ser recongelados.
- (C) Os alimentos devem ser sempre descongelados, mesmo que o fabricante do alimento recomende que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser desconsideradas as orientações da rotulagem.
- (D) O descongelamento deve ser efetuado apenas em condições de refrigeração à temperatura superior a 10°C (dez graus Celsius).
- (E) O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana.

QUESTÃO 45

Sabe-se que é importante que haja um trabalho de redução de perdas e de desperdício de alimentos ao longo da cadeia de produção e de consumo, por exemplo. Assim, assinale a alternativa correta em relação às práticas para aproveitamento integral dos alimentos.

- (A) É recomendado higienizar bem os alimentos antes de utilizá-los, o que favorece seu aproveitamento integral.
- (B) Ao retirar as partes estragadas e danificadas dos alimentos, deve-se retirar partes grossas, independentemente do desperdício.
- (C) A conservação dos alimentos não influencia seu aproveitamento.
- (D) Deve-se evitar utilizar partes não convencionais do alimento, como cascas e talos.
- (E) O aproveitamento integral de alimentos apresenta pouquíssimas vantagens, e uma desvantagem é a redução da otimização da oferta de nutrientes.

QUESTÃO 46

Os alimentos podem ser preparados com variadas possibilidades, com diferentes métodos de cocção e preparo. Assinale a alternativa que apresenta o método que consiste em colocar a hortaliça já limpa e higienizada em água fervente por cerca de 2 a 3 minutos e depois escorrer, colocar em um recipiente com gelo para resfriar e encerrar o cozimento, sendo também um método essencial para que legumes sejam congelados.

- (A) caramelização
- (B) refogar
- (C) branqueamento
- (D) lardear
- (E) esterilização

QUESTÃO 47

Além do aspecto alimentar e nutricional, as técnicas de reaproveitamento de resíduos alimentares também estão relacionadas a questões ambientais e sustentáveis. Nesse contexto, assinale a alternativa correta.

- (A) Partes dos alimentos que não podem ser utilizadas devido deterioração e mofo não podem ser destinados para nenhum outro fim, nem mesmo para compostagem.
- (B) A prática de aproveitamento integral dos alimentos gera efeitos negativos, pois contribui para que a quantidade de resíduos gerados e descartados seja maior.
- (C) A utilização de resíduos alimentares para originar adubo ou composto é contraindicada, devendo-se utilizar apenas compostos inorgânicos no plantio e na agricultura.
- (D) A compostagem, assim como o aproveitamento integral dos alimentos, auxilia na diminuição do impacto ambiental, pois reduz o volume dos resíduos orgânicos que são conduzidos aos aterros sanitários e gera composto útil para o meio ambiente.
- (E) O composto gerado por resíduos alimentares é prejudicial ao meio ambiente, mesmo que passe por transformações, podendo fazer mal ao solo.

QUESTÃO 48

Entre as técnicas de reaproveitamento de resíduos alimentares, é possível citar preparações alimentares com cascas, folhas e talos, por exemplo. Sobre reaproveitamento de alimentos, assinale a alternativa correta.

- (A) Talos de repolho, espinafre e couve são impróprios para consumo.
- (B) A casca do abacaxi pode ser utilizada em preparações como suco e chás.
- (C) As sementes de abóbora não devem ser consumidas em receitas, nem mesmo com adequado preparo.
- (D) A rama da cenoura não deve ser reaproveitada, devendo ser descartada imediatamente.
- (E) Embora a casca de melancia possa ser utilizada em receitas, é importante evitar utilizar a casca de melão ou de outras frutas.

QUESTÃO 49

A coleta seletiva pode ser entendida como a coleta de resíduos sólidos previamente segregados conforme sua constituição ou composição. Sobre a realização da separação do lixo para a coleta seletiva, assinale a alternativa que apresenta corretamente exemplos de Lixo Orgânico e Rejeitos.

- (A) plástico e isopor
- (B) metais e papéis sujos
- (C) restos de alimentos e vegetais e lixo de banheiro
- (D) papelão e embalagens longa vida
- (E) isopor e papéis engordurados

QUESTÃO 50

A prática da coleta seletiva tem diversos benefícios, entre os quais está a recuperação de materiais para os processos produtivos, diminuindo o uso de matérias-primas e os respectivos impactos ambientais. Sobre a coleta seletiva, assinale a alternativa correta.

- (A) Os resíduos orgânicos obtidos pelas técnicas de coleta seletiva poderão ser valorizados seja pela compostagem, seja pela biodigestão, por exemplo.
- (B) A característica de logística da coleta é considerada totalmente excludente, de forma que, se for adotado o modelo porta a porta, não se deve utilizar, de nenhuma forma, o modelo ponto a ponto, nem mesmo o modelo misto.
- (C) A coleta seletiva se inicia apenas nas grandes instituições, não se aplicando a casas ou pequenas empresas.
- (D) Os materiais recicláveis secos não devem fazer parte da coleta seletiva, mesmo que acondicionados e dispostos separadamente.
- (E) Coleta seletiva começa misturando os resíduos para possibilitar um tratamento único e rápido para todos os lixos, sendo recomendado misturar papel com sobras de alimentos.